

Liebe Chefköchinnen und Chefköche, liebe Backbegeisterte,

wenn ihr euch für die Magie der Küche interessiert, wird euch dieses zauberhafte Koch- und Backbuch förmlich in seinen Bann ziehen. Inspiriert von den Präsentationen unserer Lieblingsrezepte in Deutsch, haben wir dieses Buch gemeinsam erstellt. Von **A**llgäuer Käsespätzle über sahnigen Himbeertraum bis zum saftigen **Z**ucchinkuchen ist bestimmt für jeden etwas dabei und alles lässt sich kinderleicht nachbacken oder nachkochen.

In unserem Buch findet ihr aber nicht nur die Lieblingsrezepte unserer Klasse, sondern auch die vieler Lehrerinnen und Lehrer und vom kompletten Sekretariat. Vielen Dank an alle, die uns dabei unterstützt haben.

Da ja das Auge mitisst (und vielleicht auch mitkocht 😊), haben wir uns passende Bilder von der KI erzeugen lassen und sie eingefügt, ihr findet sogar eine Bildergeschichte, die von einem eher ungeschickten Bäcker handelt. Und unser tolles Cover hat Mia Schmitt gezeichnet!

Und jetzt heißt es Hände waschen, Schürze umbinden und unsere kreativen Rezepte ausprobieren. Wir hoffen, dass ihr dabei genauso viel Freude habt wie wir beim Sammeln, Schreiben und Gestalten.

Viel Spaß dabei wünscht die gesamte Klasse 6a!

Amélie Marina Anna-Maria Neyla Annika
Lana Thara Hannah Maylin
Hanna Lina Sofie Paul
Isabella Henry Elias Simon
Matilda deny Mia
Emma Fabian Annelie Lina K-Gruber

Inhalt

Allgäuer Käsespätzle - Sofie Rauscher	3
Apfelkuchen - Matilda Schindler	5
Apfelkuchen - Maylin Barwig.....	7
Apple Crumble - Henry Sander	8
Asia Caprese - Herr Herr.....	9
Brownies - Annelie Schmidt.....	10
Crispy Chicken Burger - Fabian Wagner	11
Der beste Burger der Welt - Paul Barocke	12
Der beste Käsekuchen der Welt - Hannah Götz	13
Erdbeertiramisu – Herr Friedlein	15
Frozen Joghurt – Lina Wildau.....	16
Frühstücksbowl – Frau Herzog.....	17
Gefülltes Brot – Frau Wolf.....	18
Gefüllte Laugenstangen – Frau Winkler	19
Gewürzkuchen auf dem Blech – Herr Feuerpfeil.....	20
Himbeeriger Knusper-Crumble – Neyla Kumar.....	21
Himbeertraum - Hanna Braungart.....	22
Käsekuchen mit Mandarinen – Frau Gruber	24
Lieblingsburger zum Selbermachen – Elias Greiner.....	27
Lieblingsspaghetti – Mia Schmitt.....	29
Lieblingsspeisen – Frau Makmoul	30
Mamas schneller Apfelkuchen – Lilly Friedrich.....	31
Nudelsalat – Emma Dehler	32
Papageienkuchen – Simon Wittmann	33
Pfannkuchen – Anna-Maria Sternal	35
Pfannkuchen – Annika Bensch.....	36
Pfannkuchen – Marina Kozlova	37
Schinkennudeln – Lana Leibert	39
Schoko-Bananen-Kaiserschmarrn – Isabella Odenbach.....	41
Schoko-Tassenkuchen – Leny Pauls	43
Spätzle ohne alles – Amélie Wittmann.....	44

Spaghetti aglio, olio e peperoncino – Herr Reuter	46
Tortelloni – Herr Lechler	48
Wrap it yourself – Herr Merklein	49
Zimtschnecken – Thara Brückner	51
Zitronenkuchen – Lina Popp	53
Zucchinikuchen – Frau Kastner	55



Allgäuer Käsespätzle - Sofie Rauscher

Immer wenn ich im Allgäu bin, frage ich meine Mutter, ob sie Käsespätzle machen kann. Damit ihr auch einmal so leckere Käsespätzle machen könnt, habe ich euch das Rezept für 4 bis 6 Personen aufgeschrieben.

Für die **Spätzle** braucht ihr: 500g Instant-Weizenmehl, einen TL Salz, fünf Eier (Größe M), 220ml lauwarmes Wasser, Salz oder weißen Pfeffer, man kann aber auch beides nehmen.

Und für den **Käse** benötigt ihr: 150g Allgäuer Bergkäse, 150g Emmentaler, sechs kleinere Zwiebeln, etwas Mehl, Butterschmalz zum Braten, Salz und Pfeffer.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt: ein Teigschaber, ein Spätzlesieb oder ein Spätzlehobel, ein Topf, eine Käsereibe, ein Sieblöffel, ein kleines Schneidbrett, ein Messbecher, ein Kochlöffel und eine Schüssel.

Nun kann es **losgehen**. Als Erstes gebt ihr alle Zutaten für die Spätzle in den richtigen Mengen in die Schüssel und schlagt den Teig mit dem Kochlöffel so lange, bis kleine Blasen entstehen dann lasst ihr den Teig für ca. zehn Minuten ruhen, am besten draußen. Anschließend holt ihr den Teig nach drinnen und schlagt ihn noch einmal, er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

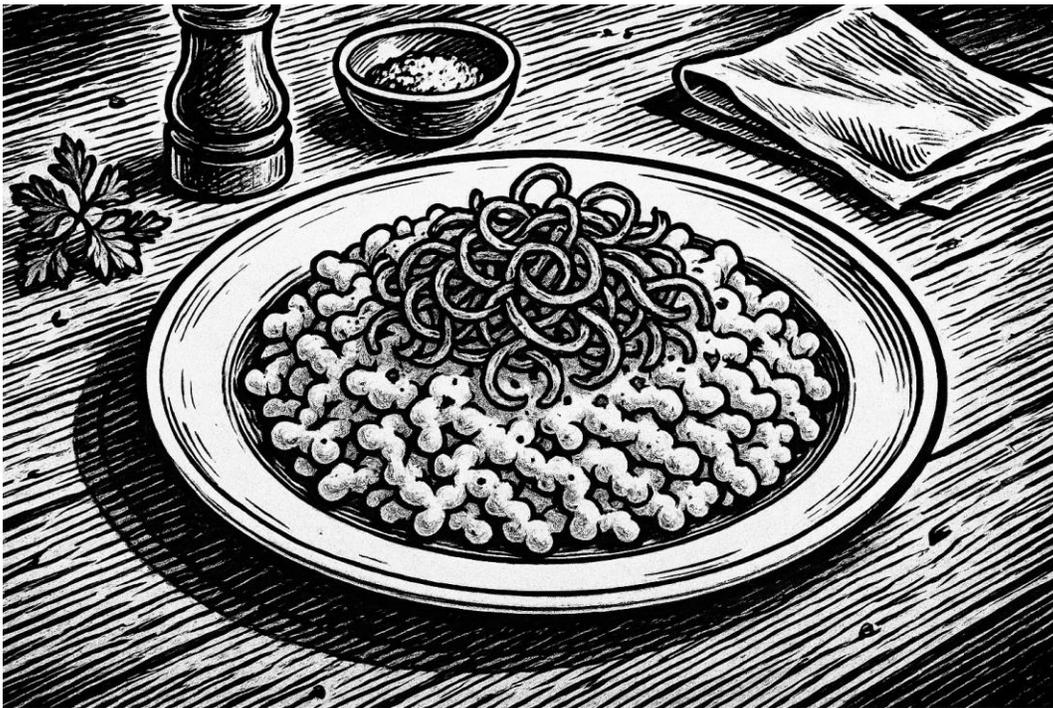
Nun müsst ihr in einem größeren Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Jetzt legt ihr das Spätzlesieb oder den Spätzlehobel auf den Topf, gebt portionsweise den Teig darauf und schabt mit dem Teigschaber hin und her, sodass die Spätzle in das siedende Wasser fallen. Diesen Vorgang wiederholt ihr, bis der Teig weg ist. Anschließend dürft ihr die Spätzle nur einmal aufkochen lassen, und wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit dem Sieblöffel in einen anderen Topf geben, aber ihr müsst aufpassen das das Wasser ganz abgelaufen ist.

Jetzt machen wir den Käse. Als Erstes müssen wir 150g Allgäuer Bergkäse und 150g Emmentaler mit einer Käsereibe reiben und in einer Schüssel mischen. Daraufhin die kleinen Zwiebeln schälen, in feine Ringe auf dem Schneidbrett schneiden und im Mehl wenden. Dann röstet ihr sie in einer Pfanne mit Butterschmalz und salzt sie etwas. Man kann aber auch fertige Röstzwiebeln benutzen. Zum Schluss den vorhin geriebenen Käse über die Spätzle streuen und mit einem Kochlöffel umrühren, damit überall Käse ist, und



im Backofen bei Ober-/Unterhitze für zehn Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Beim Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und die gerösteten Zwiebeln darüber geben. Ich hoffe, ihr kocht meine leckeren Käsespätzle nach.



Apfelkuchen - Matilda Schindler

Wenn ich einen Kuchen gebacken habe und meine Familie dies mitbekommt, ist dieser dann natürlich in Windeseile aufgegessen. Besonders gut schmeckt ihnen mein gedeckter Apfelkuchen. Damit ihr eure Liebsten auch mit meinem Lieblingskuchen erfreuen könnt, habe ich euch das Rezept aufgeschrieben.

Für den **Teig** braucht ihr 300g Mehl, 50g Zucker, 200g Butter und 40ml kaltes Wasser.

Die **Apfelmischung** wird aus 600g Äpfeln, zum Beispiel die Sorte Boskop, aber ihr könnt auch andere Sorten nehmen, drei EL Zitronensaft, 250g Apfelmus, 80g Kandiszucker, 100g gehackten Mandeln, zwei TL Zimt, einer Messerspitze gemahlenen Nelken und 100g Rosinen zubereitet.

Für die **Glasur** benötigt ihr 250g Puderzucker und drei EL Zitronensaft.

Außerdem braucht ihr noch etwas Butter zum Einfetten eurer Springform und etwas Mehl zum Ausrollen eures Teigs.

Ihr verwendet folgende **Utensilien**: einen Messbecher, zwei Schüsseln, Klarsichtfolie, ein Messer, ein Nudelholz, eine Springform (ca.26cm Durchmesser), ein paar Ofenhandschuhe, eine Tasse, ein Schneidbrett, ein Kuchengitter und einen Pinsel.

Und so wird mein Lieblingskuchen zubereitet.

Als Erstes wird der Ofen auf 200 Grad (180 Umluft) vorgeheizt und bitte vergesst nicht, eure Hände zu waschen. Anschließend verknetet ihr mit euren Händen das Mehl, den Zucker und die Butter mit 40ml kaltem Wasser. Jetzt wickelt ihr den Teig in Klarsichtfolie ein und legt ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit schält ihr die Äpfel, schneidet sie auf einem Schneidbrett in Viertel und danach in feine Scheibchen. Beachtet, dass ihr davor die Kerngehäuse der Äpfel entfernt! Beträufelt anschließend eure fertig geschnittenen Äpfel mit drei EL Zitronensaft. Nun nehmt ihr eine große Schüssel und verrührt das Apfelmus, den Kandiszucker, die Mandeln, den Zimt und die Nelken. Vermischt dann alles mit den Rosinen und den Äpfeln. Stellt dies dann zu Seite.

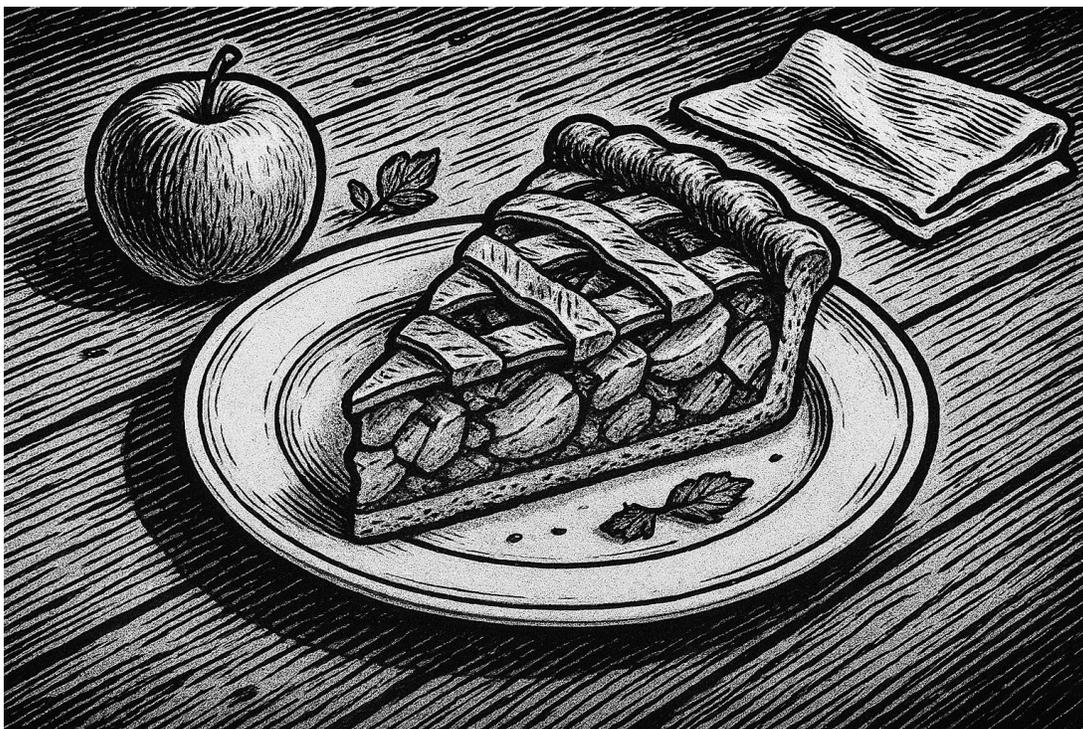


Danach holt ihr den Teig wieder aus dem Kühlschrank, halbiert ihn und rollt ihn mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Teigplatten aus. Nun legt ihr die eine Teigplatte in die eingefettete Springform und zieht mit den Fingern einen Rand hoch. Gebt darauf die Apfelmischung und legt die zweite Teigplatte darüber. Wenn ihr das gemacht habt, backt den Kuchen für ca. 35 Minuten im Ofen.

Dass der Kuchen fertig gebacken ist, erkennt ihr daran, dass er eine goldbraune Farbe besitzt. Dann nehmt ihr den Kuchen aus dem Ofen und stellt ihn für zehn Minuten auf ein Kuchengitter, damit er auskühlen kann. Bitte benutzt beim Herausholen des Kuchens die Ofenhandschuhe, sodass ihr euch nicht verbrennt.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, rührt ihr den restlichen Zitronensaft mit dem Puderzucker in einer Tasse zu einem Guss. Bepinselt dann den Kuchen mit dem Puderzuckerguss. Lasst den Kuchen vollständig auskühlen und den Puderzuckerguss fest werden, bevor ihr ihn aus der Kuchenform nehmt. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und lasst es euch gut schmecken

Mir schmeckt mein Kuchen am besten mit etwas Sahne.



Apfelkuchen - Maylin Barwig

Dieser Kuchen ist so gut, er braucht eigentlich gar keine Einleitung. Aber ich dachte, ich sag's trotzdem. Also bindet euch die Schürze um - hier kommt euer neuer Lieblingskuchen!

Um diesen Kuchen nachzubacken, braucht ihr folgende **Zutaten**:

125g weiche Butter oder Margarine, 125g Zucker, drei Eier, ein halbes Päckchen Backpulver, 1,5 kg geschälte und entkernte Äpfel, Fett für die Form, viel Butter zum Bestreichen und viel Zucker oder Zimtucker.

An **Utensilien** werden benötigt:

mindestens eine Schüssel, eine Waage, ein Apfelschäler, ein Messer, eine Springform mit 26 cm Durchmesser, ein Ofen, ein Backblech und Backpapier.

Als Erstes wird der Ofen auf 200 Grad Ober - Unterhitze vorgeheizt. Dann wascht ihr euch die Hände und stellt alles Nötige in den richtigen Mengen bereit, damit ihr zügig arbeiten könnt. Dafür könnt ihr eine Waage benutzen. Wascht, schält und entkernt die Äpfel und schneidet sie in große Stücke (je nach Größe der Äpfel z.B. Achtelstückchen).

Nun bereitet ihr den Rührteig zu, dazu gebt ihr alle Zutaten in eine große Schüssel und hebt die Äpfel unter den Teig. Das Ganze dann in eine gefettete Springform geben und etwas glätten (wenn auch leichter gesagt als getan). Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene ca. 50 - 55 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimtucker bestreuen.

Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte, deckt ihn einfach für die restliche Backzeit mit Backpapier ab.

Lecker, super saftig und passt super zu Schlagsahne. Es scheint zwar so, dass es zu viel Äpfel sind im Verhältnis zum Teig, aber keine Angst. Der Teig sucht sich seinen Weg durch die Äpfel und dient eigentlich nur als zusammenhaltende Form für die Äpfel.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Apple Crumble - Henry Sander

Für die Zubereitung der **Apfelmasse** (für vier Personen) braucht man vier Äpfel, zwei Esslöffel Zucker, einen Teelöffel Zimt, etwas Butter zum Ausstreichen und zwei Esslöffel Zitronensaft.

Für die **Streusel** benötigt man 150g Mehl, 100g Butter (kalt in Stückchen), 75g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker.

Außerdem solltet ihr eine Backform sowie einen Handmixer oder eine Küchenmaschine bereitstellen.

Zuerst den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermischen, in die gefettete Backform geben und mit einem Löffel gut verteilen.

Anschließend bereitet ihr die Streusel in einer Schüssel zu. Als Erstes werden Mehl, Vanillezucker und Zucker miteinander vermischt, danach kommt die kalte Butter dazu und alles wird geknetet, bis feine Streusel entstanden sind. Am besten klappt das mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine. Danach werden die Streusel in die Backform gegeben.

Jetzt wird die Form in den vorgeheizten Ofen geschoben, dort bleibt sie für die nächsten 20 Minuten. Nach der Backzeit holt man den Crumble aus dem Ofen und lässt ihn 15 Minuten abkühlen. Wenn er lauwarm ist, nimmt man ihn mit dem Löffel aus der Backform und platziert ihn auf einem Teller oder in einer Schüssel.

Wenn man mag, kann man noch ein oder zwei Kugeln Eis oder einen Klecks Schlagsahne auf den Crumble geben.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Asia Caprese - Herr Herr

Zutaten pro Person:

- 2x Bio-Mozzarella / alternativ vegan: ein Block Bio-Tofu
- 2x große Bio-Tomate (circa Größe eines Mozzarellas)
- ungeröstetes Bio-Sesamöl
- Bio-Sojasauce
- Sesamkörner

Zubereitung

- die Mozzarelli / den Bio-Tofu in kleine Stücke rupfen (nicht schneiden, nimmt so besser auf)
- die Tomaten in kleine Stücke schneiden
- beides in eine Schüssel geben
- vorsichtig etwas Sojasauce (lieber erstmal zu wenig) dazugeben
- Sesamöl zugeben
- alles vermischen
- mit Sesam bestreuen
- probieren & eventuell etwas mehr Sojasauce zugeben
- genießen & lächeln



Wilde Bäckerei 1



Brownies - Annelie Schmidt

Ihr sucht einen Snack, den ihr schnell irgendwo hin mitnehmen könnt? Dann seid ihr genau richtig, ich erkläre euch Schritt für Schritt, wie ihr richtig leckere Brownies bekommt.

Ihr braucht für den **Brownieteig** 85g Zartbitterschokolade, 85g Vollmilchschokolade, 170g Butter, vier Eier, 180g Puderzucker, 140g Mehl, ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt, eine Springform (ca.18 x 20 cm Durchmesser), ein Bogen Backpapier, ein Backpinsel, ein Schneidebrett, ein Messer, ein kleiner Topf, ein Kochlöffel, ein Herd, ein Handmixer, zwei Topflappen, eine Küchenwaage und eine größere Schüssel.

Und so bereitet ihr die Brownies zu.

Bevor ihr beginnt, heizt ihr den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vor. Danach wascht ihr eure Hände und stellt alles Nötige in den richtigen Mengen bereit, damit ihr schnell arbeiten könnt. Nun fettet ihr die Springform mit etwas Butter mit dem Backpinsel ein oder legt die Springform mit Backpapier aus. Als Nächstes packt ihr die Schokolade aus und hackt sie auf dem Schneidebrett mit dem Messer fein.

Jetzt wird die Schokolade mit der Butter im Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze erhitzt. Während die Schokolade und die Butter schmelzen, vermengt ihr die beiden Zutaten miteinander. Im Anschluss rührt ihr die Eier, den Puder- und den Vanillezucker mit dem Handmixer, bis alles ganz schaumig ist. Vermischt jetzt die geschmolzene Schokolade damit und hebt das Salz und das Mehl unter.

Als Nächstes gießt ihr den Teig langsam in die Form, die ihr dann in den Ofen schiebt und nach ca. 30 Minuten schaut, ob er etwas aufgegangen und brauner geworden ist. Passt aber auf, wenn ihr die Springform rausholt, sie ist heiß, also nutzt dafür die Topflappen.

Nach dem Backen wird der Ofen ausgemacht, die Brownies lasst ihr abkühlen, dann werden sie in Stücke geschnitten.

Nun sind die Brownies fertig. Viel Spaß beim Nachbacken



Crispy Chicken Burger - Fabian Wagner

In diesem Rezept erklär ich euch, wie ihr mein Lieblings Gericht zubereitet. Um den Burger zu machen, braucht ihr folgende Zutaten:

Für die knusprige Panade:

Zwei Eier, Mehl n.B. 350g ungesüßte Cornflakes, ein TL Knoblauchgranulat oder eine Zehe Knoblauch, gepresst, Salz und Pfeffer n.B

Außerdem benötigt ihr:

Öl, Butterschmalz oder Margarine, vier Burgerbrötchen, vier Hähnchenschnitzel, zwei Tomaten (nur wenn man will), Salat n.B, Mayonnaise oder Remoulade und für die Leute, die es etwas schärfer mögen, noch Chilipulver

Die Utensilien, die dabei benutzt werden, sind:

Ein Nudelholz, ein Mixer, zwei Schüsseln und ein Backblech.

Und so bereitet ihr den Burger zu:

Für die knusprige Panade nehmt ihr ungesüßte Cornflakes, die als Erstes grob zerkleinert werden müssen. Man kann sie entweder in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zerkleinern oder man nimmt einen Mixer und zerkleinert die Cornflakes in einer Schüssel. Dann werden die Eier mit getrocknetem Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel zusammen verquirlt. Durch die Eier bleibt die Panade am Fleisch haften.

Anschließend wird das Fleisch paniert, dazu wälzt ihr es zunächst in Mehl, dann gebt ihr es in das verquirlte Ei und als Letztes wälzt ihr es in den Cornflakes. Nun nehmt ihr das Backblech, streicht Öl, Butterschmalz oder Margarine darauf und schiebt es für ca. zehn Minuten bei 130 Grad in den Ofen. Als Letztes werden die Brötchen bzw. Buns aufgeschnitten und beide Hälften mit Mayonnaise oder Remoulade bestrichen. Anschließend kommen das Schnitzel, Tomatenscheiben und Salat darauf und fertig ist der Crispy Chicken Burger.

Viel Spaß beim Nachmachen.



Der beste Burger der Welt - Paul Barocke

Ich erklär dir jetzt, wie du den BESTEN BURGER EVER machst!

Für die **Zubereitung der Pattys** benötigst du 500g Rinderhackfleisch, eine Zwiebel, ein Ei, ein halbes getrocknetes Brötchen, 2 Esslöffel Semmelbrösel, ein Teelöffel Senf, etwas Muskat, Salz und Pfeffer. Zum Braten wird Öl verwendet.

Zum **Anrichten des Burgers** brauchst du noch vier Burgerbrötchen und je nach Geschmack Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Käse, Ketchup, Senf, und Hotdog Soße.

Folgende **Utensilien** musst du zu Hause haben, eine große und eine kleine Schüssel, ein Schneidbrett und ein Messer, zwei Pfannen und einen Pfannenwender.

Zuerst schneidest du das halbe Brötchen in kleine Stücke und gibst sie in die kleine Schüssel. Das Ei schlägst du dazu und rührst alles kurz um, damit das Brötchen eingeweicht wird. Danach schälst du die Zwiebel und schneidest sie auf dem Schneidbrett zur Hälfte in kleine Würfel, die andere Hälfte in Scheiben. Die Zwiebelwürfel werden in der Pfanne mit Öl angebraten und dann zur Seite gestellt zum Abkühlen. Die Zwiebelscheiben brauchst du später zum Garnieren.

Nun kommen das Hackfleisch, das eingeweichte Brötchen, die Zwiebeln, der Senf, eine kleine Prise Muskat (Vorsicht, nicht zu viel!), Salz und Pfeffer in die große Schüssel. Alles wird gut mit der Hand durchgeknetet. Wenn die Masse zu weich ist, werden Semmelbrösel dazu gegeben, bis sich die Pattys gut formen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist, wird es in vier gleich große Teile aufgeteilt und mit den Händen zu runden, flachen Pattys gepresst. Zum Braten wird die Pfanne auf dem Herd mit Öl erhitzt und die Pattys von beiden Seiten braun angebraten. Währenddessen werden die Brötchen horizontal halbiert und in der zweiten Pfanne kurz angeröstet.

Auf die beiden Brötchenhälften kommen Ketchup, Hotdog Soße und etwas Senf und werden mit dem Messer gleichmäßig verteilt. Dann legst du die fertigen Pattys auf eine Hälfte, eine Scheibe Käse darauf, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel nach Belieben aufeinanderschichten und die zweite Hälfte des Brötchens obendrauf legen. Nun ist der Burger fertig zum Essen. Ich mag den Burger am liebsten mit Pommes als Beilage. GUTEN APPETIT!



Der beste Käsekuchen der Welt - Hannah Götz

Wenn die Familie zum Kaffee und Kuchen eingeladen hat, backe ich hin und wieder meinen Tränchenkuchen. Dann schwärmen immer alle davon. Damit ihr auch in diesen Genuss kommt habe ich hier das Rezept aufgeschrieben. Tipp: Wenn ihr den Kuchen zum Kaffee servieren wollt, am besten einen Tag vorher backen.

Für den **Teig** benötigt ihr 200g Mehl, 100g Zucker, 70 g Butter, ein Ei und einen Teelöffel Backpulver.

Für den **Belag** verwendet ihr 500g Magerquark, 150g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, ein Päckchen Vanillepuddingpulver, ein Ei, zwei Eigelb, 250ml Sahne, 250ml Milch und 150ml Öl.

Für den **Guss** benötigt ihr zwei Eiweiß und sechs Esslöffel Puderzucker.

Zusätzlich braucht ihr etwas Butter.

An **Utensilien** nehmt ihr ein Handrührgerät mit Knethaken und Quirlen, ein Sieb, einen Tee-/und einen Esslöffel, eine Rolle Backpapier, eine Springform von 2cm Durchmesser und Backhandschuhe.

Zuallererst müsst ihr eure Hände waschen, damit alles hygienisch bleibt. Nun stellt ihr alle Zutaten und Utensilien bereit und messt die richtigen Mengen ab. Dann knetet ihr aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver einen Knetteig mit dem Handrührgerät und den Knethaken.

Als Nächstes legt ihr den Boden der Springform mit Backpapier aus (dafür löst ihr einfach den Boden von der Springform. Danach legt ihr das Backpapier wieder darauf und befestigt den Rand. Achtung: Fettet noch den Rand mit Hilfe eines Pinsels ein. Nun rollt ihr den Teig zu einer Platte aus und legt ihn in die eingefettete Springform. Darauf zieht ihr noch Ränder rundherum. Wenn ihr das gemacht habt, heizt ihr den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Als Nächstes rührt ihr den Quark geschmeidig, dann müsst ihr nach und nach alle Zutaten für den Belag dazu geben und nachmals alles gut umrühren. Nun gebt ihr die



Quarkmischung in die Springform mit dem Teig und backt ihr den Kuchen für 70 Minuten.

In der Zwischenzeit schlägt ihr das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz steif und gebt den Puderzucker, den ihr zuvor gesiebt habt, dazu. Schlagt so lange, bis die Masse stark glänzt und wieder fester wird.

Nach 70 Minuten holt ihr den Kuchen aus dem Ofen (Achtung heiß! Ihr braucht die Backhandschuhe) und verteilt mit dem Teelöffel den Eischnee auf dem Belag. Jetzt backt ihr den Kuchen nochmal zehn Minuten bei gleicher Hitze.

Anschließend nehmt ihr den Kuchen mit den Backhandschuhen heraus, lasst ihn etwas abkühlen und löst den Rand vorsichtig mit einem Messer aus der Form. Zum Schluss lasst ihr den Kuchen nur noch mehrere Stunden abkühlen und fest werden und voilà: Die Tränchen bilden sich wenn alles funktioniert hat auf dem Kuchen. Der Kuchen schmeckt aber auch ohne Tränchen.



Wilde Bäckerei 2



Erdbeertiramisu – Herr Friedlein

Zutaten:

1kg Erdbeeren, 60g Puderzucker, 1 Limette, 8 Blatt Gelatine, 7 EL Himbeergeist, 500g Mascarpone, 200g griechischer Sahnejoghurt, ¼ l Sahne, 400g Cantuccini, 1 Pr. Salz

Zutaten	Arbeitsschritte
500g Erdbeeren	Erdbeeren putzen, grob würfeln, mit Puderzucker, Limettensaft und -schale pürieren. Gelatine kalt einweichen, tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen und mit 4 EL Himbeergeist (kann auch weggelassen werden) verquirlen. Die Mischung unter das Erdbeerpüree ziehen.
60g Puderzucker	
1 Limette	
3 Blatt Gelatine	
4 EL Himbeergeist	
500g Mascarpone	Mascarpone, Sahnejoghurt, 1 Prise Salz und Puderzucker 3 Min. aufschlagen. Gelatine einweichen, auflösen, mit Himbeergeist verrühren. Sahne schlagen, nach und nach unter die Creme rühren. Erdbeeren putzen, würfeln, unter die Creme ziehen und 3 EL Erdbeerpüree so unterrühren, dass die Mascarpone-Sahne-Creme rötlich marmoriert ist.
200g griechischer Sahnejoghurt	
1 Pr. Salz	
100 g Puderzucker	
5 Blatt Gelatine	
3 EL Himbeergeist	
¼ l Sahne	
350g Erdbeeren	
400g Cantuccini	In einer großen Glasschale zuerst 1/3 der Cantuccini auf dem Boden verteilen und mit ca. 4 EL Erdbeerpüree beträufeln. Darauf ca. 1/3 der Creme geben und vorsichtig verstreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Das Erdbeer-Tiramisu für 1 Std. kühlen. Erdbeeren putzen, halbieren, dekorativ in der Mitte der Schale anrichten, mit dem restlichen Erdbeerpüree begießen.
150g Erdbeeren	



Frozen Joghurt – Lina Wildau

An einem heißen Sommertag ist meine Lieblingserfrischung ist das selbstgemachte Frozen Joghurt von meiner Mama. Hier ist das Rezept dazu:

Zutaten(für ca. zwei Portionen):

eine Banane, ein Schälchen Erdbeeren, drei bis vier Esslöffel Honig oder Agavendicksaft zum Süßen

Utensilien & Geräte:

Gefrierbeutel, Messer, Multizerkleinerer/Mixgerät, Gefrierschrank

So geht's:

Zuerst muss man die Banane schälen und sie dann in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Nun muss man die Erdbeeren waschen und sie ebenfalls in kleine Scheiben schneiden. Anschließend werden die kleingeschnittenen Früchte in einen Gefrierbeutel gegeben, dabei muss man aufpassen, dass die Scheiben nicht übereinander liegen. Jetzt muss man den Gefrierbeutel in den Gefrierschrank legen und die Früchte für ein paar Stunden drin lassen. Die gefrorenen Erdbeer- und Bananenscheiben sollte man dann für ein paar Minuten antauen lassen, damit das Mixgerät später nicht kaputt geht. Man muss nun die Früchte in das Mixgerät geben und etwas Honig oder Agavendicksaft und Joghurt darüber verteilen, danach wird nur noch alles gemixt, bis es cremig ist. Wenn man möchte, kann man es auch abschmecken und nochmal nachsüßen. Anschließend kann man es in einem Schälchen servieren und genießen.

Viel Spaß beim Ausprobieren-Guten Appetit



Frühstücksbowl – Frau Herzog



Zutaten:

- 50 g Haferflocken (Vollkorn)
- 200 ml Hafermilch (oder eine andere milde Pflanzenmilch)
- 1 reife Banane (in Scheiben)
- ½ TL Chiasamen
- ½ TL geschroteter Leinsamen
- 1 TL Honig oder Ahornsirup (optional)
- ½ TL Zimt
- Verschiedene Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Cashew,...), Beeren (Johannisbeeren, Blaubeeren,...) und Mandelmus

Zubereitung:

1. Haferflocken und Chiasamen mit Hafermilch in einen kleinen Topf geben und kurz erwärmen, bis sie cremig sind.
2. Die Banane in Scheiben schneiden und unterrühren.
3. Leinsamen, Zimt und Nüsse hinzufügen.
4. Nach Geschmack mit Honig oder Ahornsirup süßen.
5. Alles gut vermengen.
6. Mandelmus über die Bowl verteilen und genießen!



Gefülltes Brot – Frau Wolf

Fingerfood – ideal für Picknick

Zutaten

1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden
1 rote Paprika
2 hartgekochte Eier in Würfel schneiden
1 - 2 Gewürzgurken

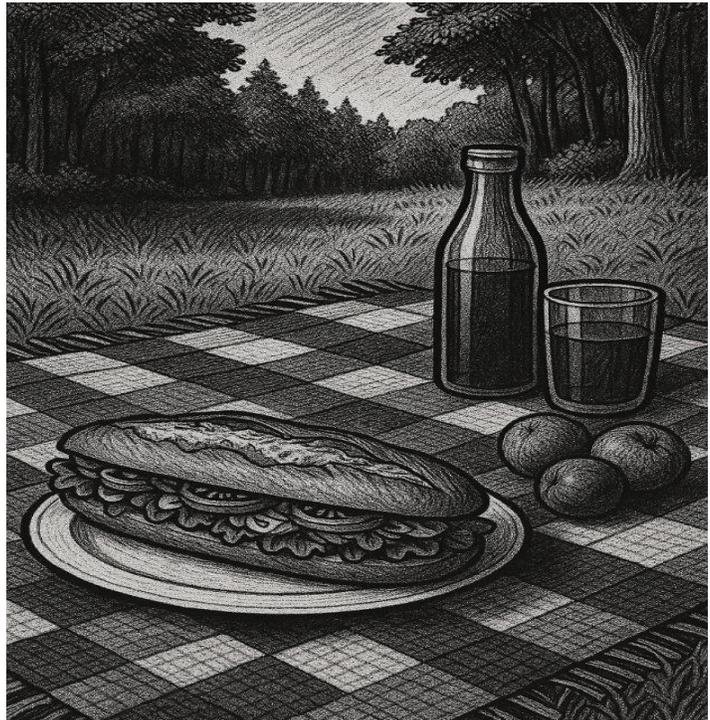
300 g Frischkäse
150 g geriebener Emmentaler dazu geben,
2 Teelöffel Senf

mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zu einer cremigen Masse verrühren.

Zubereitung

1 Baguette seitlich einschneiden, aushöhlen und mit der Masse füllen. Fest mit Backpapier oder Alufolie umwickeln (mit der Papiertüte vom Baguette und einem Gummiband funktioniert es auch) und für mehrere Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Guten Appetit wünscht Petra Wolf



Gefüllte Laugenstangen – Frau Winkler

2 Pakete Mini-Laugenstangen nach Angabe aufbacken und oben einschneiden – wie bei der Bratwurstsemmel ☺.

Füllung:

1 Päckchen Obatzten und 1 Päckchen Kräuterfrischkäse mischen und üppig in die Öffnung streichen

Zum Dekorieren:

In Streifen oder Kringel geschnittene kleine bunte Paprikaschoten und Bauerngurken, kleine Salzbrezeln und Salzstängchen

Die Laugenstangen auf einer Schieferplatte, einem schönen Teller oder Tablett anrichten und gerne weiter dekorieren – mit Kräutern, Oliven, Gewürzen u.v.m.

Viel Spaß beim Zubereiten und Servieren



Wilde Bäckerei 3



Gewürzkuchen auf dem Blech – Herr Feuerpfeil

Zutaten:

- 3 Tassen Mehl
- 1 P. Backpulver
- 2 Tassen Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 EL Kakao
- 5 Eier
- 10 – 15g Lebkuchengewürz (ersatzweise 1 – 2 TL Zimt und etwas gemahlene Nelken)
- 1 Tasse Salatöl
- 1 Tasse Mineralwasser
- Schokoglasur und Zuckerstreusel zum Verzieren

Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen, einen Rand umstellen, da Teig beim Backen hoch geht.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gut verrühren, auf das Backblech geben (Teig ist relativ flüssig) und bei **200°C (Heißluft 180°)** etwa **20 Minuten** backen.



Nach dem Abkühlen mit einer Schokoglasur und Zuckerstreusel verzieren bzw. der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

(Die Hälfte des Teiges passt in eine Springform, die mit Backpapier ausgelegt wurde.)



Himbeeriger Knusper-Crumble – Neyla Kumar

Heute möchte ich euch meinen himbeerigen Knusper-Crumble vorstellen, den ich meiner Familie gerne an Feiertagen serviere.

Dafür benötigt ihr an **Zutaten** ein halbes Stück Butter, das sind 125g, 210g Mehl, 200g Zucker, zwei Teelöffel Vanille-Puddingpulver und 450g Tiefkühl-Himbeeren.

Außerdem solltet ihr zwei Schüsseln, eine Auflaufform, einen Backofen, ein Backofenrost, ein Messer, einen Löffel, eine Waage, einen Ofenhandschuh oder einen Topflappen und einen Wecker zur Verfügung haben.

So wird das Dessert zubereitet:

Als Erstes müsst ihr den Backofen auf 190 °C auf Ober -und Unterhitze vorheizen, um starten zu können. Für die Streusel gebt ihr das Mehl und 125g Zucker in eine der Schüsseln und knetet alles mit euren Händen durch. Anschließend müsst ihr die Butter mit dem Messer in Stücke schneiden und in den Teig geben. Dann wird die Masse von euch durchgeknetet, sodass ein streuseliges Teig entsteht.

Danach müsst ihr die Tiefkühlhimbeeren, die zwei Teelöffel Vanille-Puddingpulver und den restlichen Zucker in die zweite Schüssel geben. Anschließend wird die Himbeermischung vorsichtig mit dem Löffel verrührt und in die Auflaufform gefüllt. Sehr wichtig ist es auch, dass alles gleichmäßig in der Form verteilt wird. Dann werden auch die Streusel auf die Mischung gegeben, indem sie behutsam darauf gestreut werden.

Gebt jetzt die Form für 35 Minuten und 180 °C Umluft in den Ofen. Stellt euch am besten einen Wecker. Dass der Crumble fertig ist, erkennt ihr daran, dass die Streusel einen goldbraunen Ton angenommen haben und die Himbeeren saftig gebacken sind, dann könnt ihr das Dessert mit dem Handschuh oder dem Topflappen rausholen.

Ich lasse es dann noch fünf Minuten abkühlen und genieße es mit einer großen Kugel Vanilleeis.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Himbeertraum - Hanna Braungart

Mein absoluter Lieblingsnachtisch „Himbeertraum“ mit Himbeeren und Baiser darf bei uns auf keiner Familienfeier fehlen.

Für die **Schlagsahne-Joghurtmasse** benötigt ihr 800g Schlagsahne, 800g Naturjoghurt, (alternativ kann man auch 800g Magerquark) und zwei Päckchen Vanillezucker.

Die **Schichtung** besteht aus 300g Baiser, 1200g TK-Himbeeren sowie 50g frischen Himbeeren.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt: zwei große Schüsseln, eine mittlere Schüssel, einen Handmixer mit Quirlen, ein Esslöffel, ein Schneebesen und ein großer Beutel mit Zipverschluss (ca. 3l Volumen).

Und so bereitet ihr den Himbeertraum zu:

Als Erstes stellt ihr alles in den richtigen Mengen bereit, damit ihr zügig arbeiten könnt. Nun gebt ihr für die Schlagsahnejoghurtmasse 800ml Sahne (vier Becher Sahne) in eine mittlere Schüssel und schlägt die Sahne so lange auf, bis sie steif ist. Wählt dafür erstmal die niedrigste Geschwindigkeitsstufe, damit auch nichts herausspritzt. Wenn ihr merkt, dass die Sahne langsam beginnt, fester zu werden, könnt ihr nach und nach die Geschwindigkeitsstufe erhöhen.

Dann nehmt ihr die zweite mittlere Schüssel, in der ihr nun die Joghurtvanillemasse zubereitet. Dafür vermischt ihr einfach 800g Naturjoghurt (vier Joghurtbecher à 200g) mit den zwei Päckchen Vanillezucker und rührt das Ganze mit einem Esslöffel mehrere Male gut durch. Jetzt füllt ihr langsam die geschlagene Joghurtvanillemasse hinzu und hebt die beiden Massen nun sanft mit dem Schneebesen untereinander.

Als Nächstes füllt ihr ungefähr drei Viertel der Baisers in den Beutel, verschließt diesen und zerkleinert sie, indem ihr vorsichtig mit euren Händen darauf klopft. Die zerbrochenen Stücke sollten nun ungefähr so groß wie eine Himbeere sein. Es ist aber auch nicht schlimm, wenn sie größer oder kleiner sind.

Nun geht es an die Schichtung. Als erste Schicht füllt ihr von der Schlagsahne- Joghurt-Masse so viel in die zweite große Glasschüssel, bis die Schicht circa 2-3 cm hoch ist. Jetzt kommt die erste Lage mit gefrorenen Himbeeren auf die Sahne-Joghurt-Masse, bis diese



gut bedeckt ist. Auf die Himbeeren folgt eine Schicht des Baisers. Und so geht es jetzt abwechselnd weiter, bis alles aufgebraucht ist. Mit dem Teigschaber könnt ihr die Schüssel schön auskratzen, damit nichts verschwendet wird. Ganz wichtig ist es aber, dass die letzte Schichtung mit der Sahne Joghurt Masse endet.

Zum Schluss geht es an die Verzierung, der Nachtisch soll ja schließlich hübsch aussehen. Dazu zerkleinert ihr nun noch mal in dem Beutel den Rest vom Baiser und streut die zerkleinerten Stückchen auf den Nachtisch. Zum Schluss verteilt ihr die frischen Himbeeren auf dem Baiser. Ihr könnt sie wild verteilen oder auch ein hübsches Muster ausdenken, und streut die zerkleinerten Stückchen auf den Nachtisch. Ihr könnt sie wild verteilen oder auch ein hübsches Muster ausdenken, zum Beispiel in Herzform.

Wenn ihr fertig seid, kommt der Nachtisch nun für zwei bis vier Stunden in den Kühlschrank.

Traut euch nur ran, es ist nicht schwer und das Beste ist, ihr könnt es auch schon am Vortag vorbereiten, denn dann zieht alles schön durch.



Wilde Bäckerei 4



Käsekuchen mit Mandarinen – Frau Gruber

Wenn meine Söhne zu Besuch kommen, fragen sie immer, ob ich einen Kuchen gebacken habe, der dann natürlich in Windeseile aufgefuttert wird 😊. Besonders schnell verputzen sie meinen Käsekuchen mit Mandarinen, von dem sogar meine Katze gerne lam ein Stückchen nascht. Damit ihr ihn nachbacken könnt, habe ich das Rezept dafür aufgeschrieben.

Für den **Teig** braucht ihr 150g Dinkelmehl Type 630, ein Ei, 75 g weiche Butter, 60g Zucker, ein einen halben Teelöffel Backpulver, ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz.

Die **Quarkmasse** wird aus 500g Schichtkäse oder Quark mit 20% Fettgehalt, 250 ml saurer Sahne, drei Eiern, 200 g Zucker, 75 ml Öl, 150 ml Milch, einer Biozitrone (Abrieb und Saft) und einem Päckchen Vanillepuddingpulver zubereitet.

Für den **Belag** benötigt ihr eine kleine Dose Mandarinen (312g, Abtropfgewicht 175g) und ein Päckchen klaren Tortenguss.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt, eine Springform (26 cm Durchmesser), ein Bogen Backpapier, ein Esslöffel, ein kleiner Schneebesen, ein Teigschaber, eine große Schüssel, zwei kleine Schüsseln oder Tassen, eine feine Reibe, eine Zitronenpresse, ein kleines Messer, ein Schneidebrettchen, ein kleiner Topf, ein Handmixer mit Knethaken und Quirlen, ein Messbecher, ein kleiner Teigroller, ein Sieb, eine Küchenwaage, ein Trockentuch, ein Untersetzer und zwei Topflappen.

Und so bereitet ihr meinen Lieblingskuchen zu.

Als Erstes wird der Backofen auf 175 Grad Umluft vorgeheizt. Dann wascht ihr euch die Hände und stellt alles Nötige in den richtigen Mengen bereit, damit ihr zügig arbeiten könnt. Nutzt dabei den Messbecher für Flüssigkeiten und die Waage für alles andere. Wascht dann die Zitrone unter fließendem Wasser gründlich ab und trocknet sie. Im Anschluss wird die Schale der Zitrone in die erste kleine Schüssel gerieben, dabei müsst ihr darauf achten, dass ihr wirklich nur die Schale verwendet, die darunterliegende weiße Haut ist nämlich bitter. Halbiert die Zitrone nun waagrecht und presst sie aus. Ihr braucht beides für die Quarkmasse.



Jetzt wird die Dose mit den Mandarinen geöffnet, das Sieb in die Öffnung des Messbechers gehängt und die Mandarinen darin abgossen. Achtet darauf, die gesamte Flüssigkeit im Messbecher aufzufangen, denn diese benötigt ihr später noch. Kleidet anschließend die Springform mit Backpapier aus. Wichtig ist, dass die Wände und der Boden vollständig bedeckt sind und das Papier möglichst eng anliegt. Das gelingt am besten, wenn ihr den Bogen vorher fest zusammenknüllt und dann wieder auseinanderstreicht.

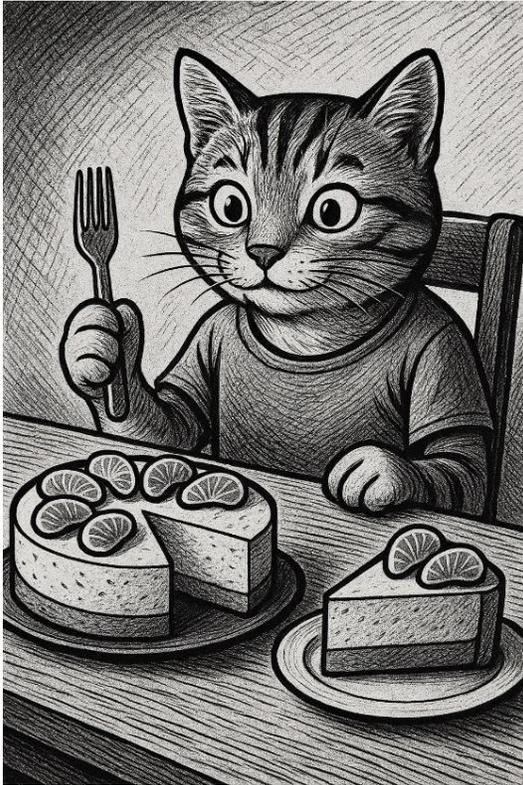
Nun wird der Teig zubereitet. Schlagt dafür das Ei in die zweite kleine Schüssel oder Tasse auf, damit ihr kontrollieren könnt, ob es gut ist. Ein schlechtes Ei hat eine leicht grünliche Farbe und riecht unangenehm. Gebt dann alle Zutaten für den Teig in die große Schüssel und verknetet sie mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig. Sollte er etwas kleben, gebt ihr teelöffelweise Mehl hinzu, bis er sich problemlos anfassen lässt.

Anschließend zupft ihr walnussgroße Stückchen vom Teig ab, rollt sie zu kleinen Würstchen und kleidet damit den Rand der Springform vollständig aus. Drückt den Teig dabei leicht nach oben, der Rand sollte ca. 2,5 cm hoch und ca. 5 mm dick sein. Der restliche Teig wird auf dem Boden der Form und verteilt und ausgerollt. Achtet darauf, dass zwischen dem Rand und dem Boden keine Lücke ist, weil dort die Quarkmasse austreten könnte. Sollte ihr Teig kleben, gebt ihr einfach etwas Mehl darauf. Jetzt stellt ihr die Form in den Kühlschrank.

Nun gebt ihr alle Zutaten für die Quarkmasse bis auf das Puddingpulver in die Schüssel, in der ihr den Teig zubereitet habt. Denkt daran, die Eier wieder erst in die Tasse oder kleine Schüssel aufzuschlagen, bevor alles mit den Quirlen des Handmixers verrührt wird. Wählt dafür erst einmal die niedrigste Geschwindigkeitsstufe, damit nichts herausspritzt. Wenn eine gleichmäßige Masse entstanden ist, gebt ihr das Puddingpulver dazu und rührt es auf kleinster Stufe vollständig unter. Wundert euch nicht, die Masse ist recht flüssig, sie wird durchs Backen aber fest.

Jetzt holt ihr die vorbereitete Form aus dem Kühlschrank und gießt die Quarkmasse vorsichtig auf den Teig. Kratzt die Schüssel mit dem Teigschaber möglichst sauber aus, schließlich wollt ihr ja nichts verschwenden 😊. Legt abschließend die abgetropften Mandarinen auf die Quarkmasse, ihr könnt euch ein Muster ausdenken oder sie einfach wild darauf verteilen. Wenn ihr zum Beispiel zwei Hälften Rücken an Rücken anordnet, entstehen kleine Schmetterlinge, das sieht besonders hübsch aus.





Nun kommt die Form auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens und wird bei 175 Grad Umluft ca. 45 Minuten gebacken. Dass der Kuchen fertig ist, erkennt ihr an der goldgelben Farbe des Quarks. Außerdem könnt ihr mit dem Finger leicht auf die Oberfläche stupsen und so die Festigkeit prüfen. Dann wird der Ofen ausgeschaltet, aber der Kuchen muss noch ein bisschen drinbleiben.

Ihr bereitet nämlich jetzt den Guss zu. Dazu nehmt ihr den Messbecher mit dem aufgefangenen Saft her und füllt auf 250ml mit kaltem Wasser auf. Versucht dann die Flüssigkeit mit einem kleinen Teelöffel, wie sie euch schmeckt. Wenn sie nicht süß genug ist, gebt ihr teelöffelweise Zucker dazu und probiert so lange, bis ihr mit dem Geschmack

zufrieden seid. Wenn sie euch etwas langweilig vorkommt, gebt ihr einfach etwas Zitronensaft dazu und gießt am Ende alles in den kleinen Topf. Nun wird das Pulver für den Tortenguss mit dem kleinen Schneebesen in die kalte Flüssigkeit gerührt, bis alle Klümpchen verschwunden sind. Erhitzt dann den Guss und rührt dabei immer mit dem Schneebesen, sodass die Flüssigkeit nicht anbrennt. Der Guss ist fertig, wenn er die Farbe gewechselt hat, von Milchig- Weiß zu Durchsichtig, und zähflüssig geworden ist.

Nehmt jetzt den Kuchen mit zwei Topflappen aus dem Ofen und stellt ihn auf dem Herd oder dem Untersetzer ab. Mit dem Esslöffel wird der heiße Guss auf dem ebenfalls heißen Kuchen gleichmäßig verteilt. Lasst den Kuchen vollständig auskühlen, bevor ihr ihn aus der Form nehmt. Die Käsemasse braucht nämlich lange zum Festwerden. Viel Spaß beim Nachbacken 😊!

Ich mag den Kuchen am liebsten gut gekühlt und mit einem Klacks Schlagsahne.



Lieblingsburger zum Selbermachen – Elias Greiner

Fast jeder liebt Burger und auch ich esse sie super gerne. Was meinen Burger so besonders macht, ist die Soße. Und wie das alles geht, zeige ich euch in meinem Rezept. Es ist für vier Burger gedacht, aber ihr könnt es gerne nach Belieben vervielfachen.

Zum **Belegen der Burger** braucht ihr 500g Rinderhackfleisch für die Pattys, ein Glas Burgergurken, vier Burgerbuns, einen Kopfsalat, eine Tomate, vier Scheiben Cheddarkäse, eine rote Zwiebel, eine Packung Bacon.

Außerdem benötigt ihr Salz, Pfeffer, und wenn ihr habt, ein Burgergewürz. Das ist aber nicht unbedingt nötig, Sonnenblumenöl zum Anbraten aber schon.

Für meine **Burgersoße** nehmt ihr fünf Esslöffel Mayonnaise, drei Esslöffel Tomatenketchup, zwei Esslöffel Gurkenwasser und eine Gewürzgurke. Wenn ihr das nicht machen wollt, könnt ihr auch einfach Mayonnaise oder Tomatenketchup verwenden. Aber auch Senf oder Barbecuesoße können sehr lecker schmecken.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt, eine Pfanne, ein Pfannenwender, eine Burgerpresse, zwei Schüsseln, ein Teller, ein Messer (Vorsicht scharf), ein Schneidebrett, ein bis zwei Löffel und eine Waage. Zum Anrichten benötigt ihr außerdem noch für jede Person einen Teller.

Wenn ihr alles bereitgestellt habt, dann löst ihr zuerst vier Salatblätter vom Kopf und wäscht sie zusammen mit der Tomate gründlich. Jetzt trocknet ihr sie ab. Nun schneidet ihr die Zwiebeln in dünne Ringe und die Tomate in feine Scheiben. Die Gewürzgurke für die Burgersoße hackt ihr in ganz kleine Würfel, aber passt auf, dass ihr euch nicht schneidet, denn das kann sehr schmerzhaft sein. Stellt jetzt das geschnittene Gemüse beiseite, bis ihr es wieder braucht.

Im nächsten Schritt kümmern wir uns um das Hackfleisch. Gebt es nun in eine Schüssel und würzt es kräftig mit Salz und Pfeffer oder einem Burgergewürz. Jetzt wiegt ihr das Hackfleisch mit Hilfe einer Waage in vier gleichgroße Stücke ab. Eine Portion sollte ca. 125 Gramm haben. Mit der Burgerpresse könnt ihr nun flache Pattys formen. Als Nächstes erhitzt ihr eine Pfanne auf der höchsten Stufe und bratet den Bacon ohne zusätzliches Öl goldbraun an. Wenn der Bacon schön goldbraun ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und legt ihn auf ein Küchenpapier, damit das Fett abtropfen kann.



Nun erhitzt ihr etwas Öl und bratet die Pattys kräftig an. Anschließend nehmt ihr sie mit dem Pfannenwender aus der Pfanne und legt sie auf einen Teller. Stellt den Herd aus und lasst die Pfanne abkühlen.

Jetzt belegt ihr euren Burger, wie ihr mögt. Ich mag ihn am liebsten mit Soße, einem Patty, etwas Salat und natürlich Käse und Zwiebeln. Und am allerbesten ist es, wenn man die Burgerbuns noch mal kurz von beiden Seiten anröstet.

Ich hoffe, der Burger schmeckt euch auch so gut wie mir. Viel Spaß beim Nachkochen und lasst es euch schmecken.



Lieblingsspaghetti – Mia Schmitt

Ich zeige dir, wie du die besten Spaghetti der Welt machst. Viel Spaß beim Zubereiten!

Für das Gericht brauchst du nur **neun Zutaten**: 40g Rucola, zwei Limetten, zwei Avocados, vier Esslöffel Olivenöl, je eine Prise Pfeffer und Salz, zwei Knoblauchzehen, Garnelen und eine Packung Spaghetti.

Natürlich **benötigt man** noch einen Kochtopf, ein Messer, eine Pfanne, einen Mixer, eine kleine Schüssel und ein Sieb zur Zubereitung.

Für die **Soße** wäschst du zuerst den Rucola mit kaltem Wasser, halbierst die Limetten quer und deine Avocados schneidest du ebenfalls in der Mitte durch und entfernst ihren Kern. Jetzt löffelst das Fruchtfleisch aus den Avocados und gibst alles zusammen in den Mixer. Danach nimmst du deine Limetten in die Hand, presst den Saft aus ihnen heraus und schüttest diesen ebenfalls in den Mixer. Füge eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer zusammen mit vier Esslöffeln Olivenöl hinzu. Anschließend mixt du die ganzen Zutaten zusammen, bis du eine cremige Masse hast. Wenn die Soße fertig ist, füllst du sie in eine kleine Schüssel und stellst diese erstmal in den Kühlschrank.

Und jetzt zu den **Spaghetti**. Als Erstes füllst du Wasser in den großen Kochtopf, gibst Salz hinzu und stellst ihn auf den Herd. Wenn das Wasser kocht, gibst du die Spaghetti vorsichtig in den Topf, bis sie weichgekocht sind. Danach gießt du sie in ein Sieb ab.

Während die Spaghetti kochen, kümmerst du dich um die **Garnelen**. Als Erstes gibst du etwas Olivenöl in die Pfanne und erhitzt es. Als Nächstes schneidest du deine zwei Knoblauchzehen in kleine Würfel, und gibst sie in die Pfanne mit dem heißen Öl. Danach kommen die Garnelen ebenfalls in die Pfanne und werden von einer Seite angebraten. Nach zwei Minuten wendest du sie, damit die andere Seite auch noch angebraten wird. Wenn die Garnelen fertig sind, lässt du sie noch etwas in der Pfanne liegen und schaltest den Herd aus.

Nun gibst du die Spagetti auf einen Teller, verteilst etwas von der Soße darüber legst die Garnelen auf deine Spagetti. So hast du richtig leckere Spagetti zubereitet, sie schmecken auch mit angebratenen Cherry Tomaten ganz super.

Bon Appétit!



Lieblingspeisen – Frau Makmoul

Zum Thema: ich esse und koche sehr gerne, allerdings ohne Fleisch, Wurst, Zucker.

Derzeitige deftige Lieblingspeise:

1 Zwiebel in Öl anbraten (Standard bei meinen Gerichten)

1 kleine Zucchini, 1 Spitzpaprika, 2 Tomaten dazugeben

Blättchen von 1 Stängel Rosmarin und 2 Blättchen Salbei aus dem Garten

Pfeffer und wenig Salz

Hirtenkäse (halbe Packung oder weniger: auch bei vielen meiner Gerichte dabei)

Dazu Dinkelspiralnudeln

Süße Lieblingspeise:

4 Datteln im Saft einer halben Zitrone einweichen

250 g Magerquark mit Saft von einer Orange glatt rühren

Erdbeeren, Honigmelonenhälfte und 1 Banane schnippeln

Obst und eingeweichte Datteln in den Quark rühren

Eine gute Portion Nüsse (zum Frühstück auch Haferflocken)



Wilde Bäckerei 5



Mamas schneller Apfelkuchen – Lilly Friedrich

Das Rezept von meiner Mutter ist super einfach zum Nachmachen und so lecker. Man braucht nur wenig Zutaten, aber ein bisschen Geduld.

An **Zutaten** brauchst du 210g Weizenmehl, 175g Butter (weich!), 140g Zucker, 1,5 TL Backpulver, 1,5 Päckchen Vanillezucker, vier Eier, eine Prise Salz und fünf Äpfel.

Für den Kuchen benötigst du folgende **Utensilien**, einen Teigschaber, ein bis zwei Schüsseln, eine 28cm Springform, Schneidebrett, Messer, Handrührgerät, evtl. Backpapier, Teelöffel und Topflappen

Und so wird er gebacken:

Als Erstes musst du die Eier in eine Schüssel aufschlagen und sie mit dem Handrührgerät kräftig mixen. Danach gibst du die Butter und den Zucker hinzu (am besten erst den Zucker und dann die Butter). Nun solltest du alles schaumig rühren, füge als Nächstes Mehl, Backpulver, Vanillezucker und die Prise Salz hinzu. Verrühre nun alles gut mit dem Handrührgerät. Jetzt kannst du die Springform mit einem Stück Butter einfetten, alternativ mit Backpapier auslegen. Den Ofen musst du auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Anschließend kannst du die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Jetzt werden die Äpfel in mundgerechte Stücke geschnitten und unter den Teig gehoben. Dann kannst du den Kuchen für 45 min in den Ofen schieben (wenn du dir nicht sicher bist, ob der Kuchen durch ist, kannst du die Stichprobe mit einem Holzstäbchen machen. Falls der Teig an dem Stäbchen klebt, ist der Kuchen noch nicht durch). Wenn der Kuchen fertig ist, kannst du den Ofen ausschalten und die Form mit den Topflappen vorsichtig aus dem Ofen holen. Nun lasse ihn abkühlen. Schon ist der Kuchen fertig.

Ich hoffe, er schmeckt dir.



Nudelsalat – Emma Dehler

Wenn ich bei meinen Großeltern bin, gibt es oft einen sehr leckeren Nudelsalat.

Für den Nudelsalat braucht ihr an **Zutaten**:

250g Nudeln, eine Salatgurke, eine kleine Geflügelwurst, ein halbes großes Glas Naturjoghurt, drei Esslöffel Mayonnaise, einen Esslöffel Essig, einen Esslöffel Öl (gerne Olivenöl), eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer (Menge je nach Geschmack).

Ihr braucht aber auch noch folgende **Utensilien**:

ein kleines, scharfes Messer, ein Schneidebrett, einen Topf, einen Becher, eine große Schüssel und einen Esslöffel.

Wenn ihr das alles zuhause habt, dann könnt ihr auch schon mit der **Zubereitung** anfangen. 😊

Als Erstes legt ihr alle Zutaten und Materialien bereit. Dann fangt ihr an, ca. 1,5 l Wasser im Topf aufzukochen mit ca. einem Teelöffel Salz. Während der Wartezeit könnt ihr die Gurke waschen und evtl. schälen. Wenn das Wasser kocht, gebt ihr die Nudeln hinein.

Solange die Nudeln kochen, schneidet ihr die Gurke und die Geflügelwurst mit dem Messer auf dem Schneidebrett in kleine Stücke.

Als Nächstes macht ihr die Soße. Dafür müsst ihr nun einen halben Becher Naturjoghurt, drei Esslöffel Mayonnaise, einen Esslöffel Essig, einen Esslöffel Öl und eine Prise Zucker abmessen, zusammen mit Salz und Pfeffer in den Becher geben und mit dem Löffel ordentlich umrühren.

Wenn die Nudeln al dente gekocht sind, gießt ihr das Nudelwasser ab und gebt die Nudeln, Gurke, Geflügelwurst und Soße in die große Schüssel. Rührt alles gut um und lasst es mindestens eine im Kühlschrank durchziehen.

Lasst es euch schmecken 😊



Papageienkuchen – Simon Wittmann



Da meine Mutter meinen Lieblingskuchen viel zu selten bäckt, habe ich mir das Rezept zusammengeschrieben. So kann ich ihn nun einfach selbst backen, wann immer ich Lust dazu habe. Natürlich teile ich mein Rezept gerne mit euch. Es dauert ungefähr 20 Minuten, bis der Teig fertig ist und dann muss der Kuchen noch bei 160 Grad Heißluft auf der mittleren Schiene 50 Minuten backen.

Ihr braucht für den Teig folgende **Zutaten**: fünf Eigelb, 250g Zucker, ein Päckchen Vanillinzucker, ein halbes Fläschchen Butter-Vanille-Aroma, 125 ml warmes Wasser, 250ml Sonnenblumenöl, 375g Mehl Typ 505, ein Päckchen Backpulver, fünf Eiweiß, sechs verschiedene Lebensmittelfarben und etwas Butter zum Einfetten der Backform.

Diese **Utensilien** werden dabei eingesetzt: eine Springform (Durchmesser 26cm), zwei Messbecher, ein Rührbecher, zwei kleinere Schüsseln, eine Rührschüssel, ein Handmixer mit Quirlen, eine Küchenwaage, sechs Müslischüsseln, sechs große Löffel, ein Untersetzer und zwei Topflappen.



Und so bereitet ihr den Papageienkuchen zu:

Wascht euch die Hände und stellt alles Nötige in den richtigen Mengen bereit, damit ihr gleich loslegen könnt. Nutzt dabei die Messbecher für Öl und Wasser und die Waage für alles andere.

Als Erstes trennt ihr Eiweiß und Eigelb. Das Eiweiß kommt am besten direkt in den Rührbecher (das brauchen wir später). Das Eigelb könnt ihr zusammen mit dem Zucker in der Rührschüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Danach gebt ihr Vanillinzucker, warmes Wasser und das Aroma dazu. Nun noch langsam das Öl dazu fließen lassen und weiter rühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss noch das Eiweiß, welches schon im Rührbecher ist, zu Schnee schlagen (mit dem Handmixer und den Quirlen) und mit dem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben. Tipp! Der Eischnee ist dann fest genug geschlagen, wenn ihr den Rührbecher vorsichtig umdreht und nichts herausläuft.

Jetzt wird der Teig in die sechs Mülschüsseln gleichmäßig aufgeteilt. Als Nächstes gebt ihr in jede Schüssel eine Lebensmittelfarbe und rührt die Farben unter, bis sie sich gut verteilt haben und der Teig in der jeweiligen Farbe leuchtet. Nun kommt die beste Stelle in meinem Rezept. Die verschiedenfarbigen Teige müssen in die Backform. Immer ein Esslöffel voll Teig kommt genau in die Mitte der Form, der nächste Löffel dann genau oben darauf – solange bis alles verteilt ist. Der Teig läuft von allein auseinander, man braucht nichts weiter zu tun. Als Variation kann man auch mehr Teig auf einmal nehmen, z.B. drei Esslöffel von einer Farbe – dann wird die Farbschicht im fertigen Kuchen dicker!

Nun kommt die Springform auf die mittlere Schiene im Backofen und der Kuchen wird 50 Minuten bei 160 Grad Umluft gebacken. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht nötig. Ob euer Kuchen fertig ist, könnt ihr ganz einfach testen: Nehmt einen Schaschlikspieß und stecht in der Mitte der Springform hinein. Wenn kein Teig am Stäbchen kleben bleibt, kann der Kuchen aus dem Ofen. Vorsicht! Die Form ist sehr heiß und ihr braucht gute Topflappen!

Lasst nun den Kuchen abkühlen und entfernt dann den Ring der Form. Anschließend kann er nach Belieben noch mit Schokolade oder Zuckerguss bestrichen werden.

Sieht das nicht lecker aus?!



Pfannkuchen – Anna-Maria Sternal

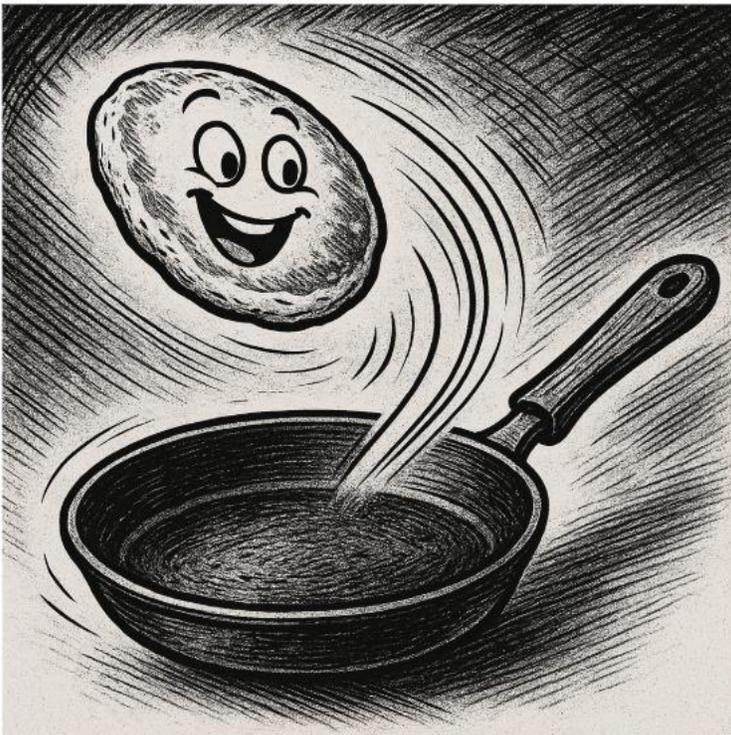
Wenn du Pfannkuchen machen willst, die nicht nur gut aussehen, sondern auch gut schmecken, dann kann ich dir sehr gut weiterhelfen!

Um ungefähr **sieben Pfannkuchen** zu machen, benötigst du:

zwei Eier, 200ml Milch, eine Prise Zucker, eine Prise Salz, 200g Mehl, 60ml Mineralwasser, etwas Speiseöl zum Ausbacken

Vergiss nicht das **Wichtigste** für die perfekten Pfannkuchen: die perfekte Pfanne! Es sollte eine Teflonpfanne sein, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Zuerst Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Wenn nötig, noch etwas vom Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu bekommen.



Wenn der Teig fertig ist, dann musst du in einer beschichteten Pfanne etwas Speiseöl erhitzen. Danach mit einer Schöpfkelle eine Kelle voll Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in die jede Richtung schwenken, um den Teig in der Pfanne zu verteilen. Zuletzt alle ein bis zwei Minuten von beiden Seiten bräunlich ausbacken lassen, um sie dann, wenn sie fertig sind, auf einen Teller warm genießen.

Die Pfannkuchen sind sehr einfach zu machen und dauern meistens nur 15 Minuten! Am besten schmecken sie für mich mit Blaubeeren und Nutella.



Pfannkuchen – Annika Bensch

Das beste Rezept für Pfannkuchen (vier Portionen)

Für diese unfassbar köstlichen Pfannkuchen brauchst du gerade mal eine Handvoll Zutaten, für die du keine ausgedehnte Shopping-Tour machen musst: In deinem Vorrats- und Kühlschrank findest du hundertprozentig alles, was du brauchst.

ZUTATEN: drei Eier (Größe M oder L), 250 ml Vollmilch, eine Prise Salz, 150 g Weizenmehl (Type 405, eine Alternative ist dazu Dinkelmehl Type 630), ein EL Mineralwasser (es bringt winzige Luftbläschen in den Teig, die sich beim Erhitzen ausdehnen und die Pfannkuchen so unvergleichlich locker und fluffig machen), fünf TL Speiseöl zum Ausbacken (alternativ Butterschmalz)

UTENSILIEN: Handrührer oder Küchenmaschine, Schüssel, Pfanne, Pfannenwender

ANLEITUNG: Zuerst nimmst du dir eine große Schüssel und vermengst darin das Mehl, eine Prise Salz sowie die Milch mit einem Handrührer oder deiner Küchenmaschine, bis sie gut vermischt sind und nahezu keine Klümpchen mehr da sind. Anschließend rührst du die drei Eier unter. Wenn du die Masse gut vermengt hast, gibst du einen EL Mineralwasser hinzu. Jetzt lässt du den Teig ca. 10-30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit das Mehl schön aufquellen kann und er etwas eindickt.

Für das Backen der Pfannkuchen nimmst du eine beschichtete Pfanne in beliebiger Größe, erhitzt darin ca. einen Teelöffel Speiseöl oder Butterschmalz auf mittlerer/hoher Stufe, gibst beliebig viel Pfannkuchenteig hinein und schwenkst die Pfanne etwas, damit der Teig bis zum Rand läuft. **ACHTUNG:** Die Pfanne ist sehr heiß, also pass auf, damit du dich nicht verbrennst! Der Pfannkuchen sollte durchstocken, das bedeutet, es ist kein roher, flüssiger Teig mehr an der Oberfläche vorhanden. Zuletzt nimmst du dir den Pfannenwender und wendest den Pfannkuchen. Wenn er fertig ist, nimmst du ihn aus der Pfanne, für den nächsten gibst du wieder etwas Öl in die Pfanne. Das ist sehr **WICHTIG!**

Diese tollen Pfannkuchen kannst du mit etwas Marmelade, Nuss-Nugat-Creme, Apfelmus oder einem Klecks Vanilleeis zum Frühstück oder als Dessert servieren. Aber auch mit Kräuterfrischkäse und einer Scheibe Kochschinken darauf und Emmentaler, gerieben oder als Scheibe schmecken die Pfannkuchen super! Ich wünsche dir guten Appetit und lass es dir schmecken!



Pfannkuchen – Marina Kozlova

Als ich noch klein war, habe ich fast jeden Sommer bei meiner Oma im Dorf verbracht. Jeden Morgen hat sie mir Pfannkuchen gemacht. Letzten Sommer konnte ich sie endlich wieder besuchen und da hat sie mir ihr Rezept gegeben. Jetzt kann ich die Pfannkuchen selber machen und sie schmecken fast genau so lecker wie bei ihr. Und ich möchte das Rezept mit dir teilen, damit du die auch mal ausprobieren kannst.

Diese **Zutaten** sind für etwa 15 Pfannkuchen mit 15 cm Durchmesser. Du brauchst 120 g weiche Butter, 250 g Mehl, drei Eier, 100 g Puderzucker (Wenn du keinen Puderzucker hast, kannst du auch normalen Zucker nehmen, das schmeckt genauso gut), 500 ml Milch, eine Prise Salz und auch etwas Öl zum Braten

Außerdem brauchst du folgenden **Utensilien**, ein Schneidebrett, scharfes Messer, eine Schüssel oder einen kleinen Topf, eine Küchenwaage, einen Messbecher, einen Mixer oder Schneebesen, eine Pfanne mit einem niedrigen Rand, einen großen Löffel oder eine kleine Kelle, einen Pfannenwender und einen Teller für die fertigen Pfannkuchen.

So geht das Rezept Schritt für Schritt

Zuerst wäschst du dir gründlich die Hände. Danach stellst du alle Zutaten und Küchensachen bereit, damit du später nicht suchen musst. Du wiegst 120 g Butter ab und schneidest sie mit dem Messer auf dem Schneidebrett in kleine Stücke, etwa zwei Zentimeter groß. Wenn die Butter noch zu hart ist, lass sie ein paar Minuten draußen stehen, dann wird sie weicher. Dann gibst du die Butterstücke in eine Schüssel. Wenn du eine Mikrowelle hast, stell die Schüssel in die Mikrowelle und leg den Deckel locker darauf. Erhitze die Butter auf mittlerer Stufe für ungefähr 30 Sekunden. Nimm die Schüssel raus und rühr ein bisschen. Wenn sie noch nicht ganz geschmolzen ist, stell sie nochmal kurz rein. Wenn du keine Mikrowelle hast, kannst du die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen. Stell den Herd auf mittlere Hitze und rühre immer mal wieder um. Die Butter soll ganz flüssig sein und darf nicht braun werden. Wenn sie leicht nach Nüssen riecht, ist sie fertig. Stell sie dann kurz zur Seite. Vergiss aber nicht das Herd dann wieder auszuschalten.

Jetzt nimmst du die große Rührschüssel. Da gibst du 250 g Mehl rein. Dann die 100 g Zucker oder Puderzucker. Danach gießt du 500 ml Milch dazu. Jetzt gibst du noch eine kleine Prise Salz dazu. Jetzt schlägst du die 3 Eier auf und tust sie auch in die Schüssel. Pass gut auf, dass keine Schale reinfällt. Jetzt nimmst du den Mixer oder Schneebesen



und rührst alles gut durch und zwar so lange, bis keine Klümpchen mehr da sind. Der Teig soll glatt und dickflüssig sein. Dann gibst du die flüssige Butter dazu und rührst nochmal gut durch.

Jetzt stellst du die Pfanne auf den Herd. Mach den Herd auf mittlere Hitze an. Gib einen kleinen Tropfen Öl in die Pfanne und verteile das Öl mit einem Stück Küchenpapier, sodass der Boden dünn mit Öl bedeckt ist. Warte jetzt drei bis vier Minuten, bis die Pfanne heiß ist. Stell in der Zeit deinen Teig neben die Pfanne, damit du schnell arbeiten kannst. Stell auch den Küchenwender und den Teller für die fertigen Pfannkuchen bereit.

Jetzt kommt der wichtigste Teil. Du nimmst den großen Löffel oder die Kelle und gibst etwas Teig in die heiße Pfanne. Kippe die Pfanne ein bisschen hin und her, damit sich der Teig als dünne Schicht auf dem ganzen Boden verteilt. Der Pfannkuchen soll nicht dicker als drei Millimeter sein. Nach ein bis zwei Minuten siehst du, dass der Teig an den Rändern trocken wird. Du kannst dann schon den Pfannenwender nehmen und vorsichtig drunter schauen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, drehst du den Pfannkuchen um. Brate jetzt die andere Seite auch, bis sie genauso aussieht. Wenn beide Seiten schön goldbraun sind, nimm den Pfannkuchen raus und leg ihn auf den Teller.

Dann machst du mit dem nächsten genauso weiter, bis der Teig aufgebraucht ist. Wenn du merkst, dass die Pfanne zu heiß wird und die Pfannkuchen zu schnell braun werden, kannst du die Temperatur ein bisschen runterdrehen. Außerdem verteile nach jedem 3. Pfannkuchen Öl wieder auf der Pfanne, sodass es leichter wird die Pfannkuchen umzudrehen.

Am Ende hast du einen Stapel leckerer Pfannkuchen. Du kannst sie mit Zucker, Marmelade, Schokocreme oder Apfelmus essen. Oder einfach pur. Aber pass auf, iss nicht sofort, sonst verbrennst du dir den Mund.

Ich wünsche dir ganz viel Spaß beim Nachbacken. Und wenn du jemanden hast, den du gern hast, dann mach ihm oder ihr auch mal Pfannkuchen. So wie meine Oma das für mich gemacht hat.

Guten Appetit!



Schinkennudeln – Lana Leibert

Wenn meine Mutter mich fragt, was ich essen möchte, sage ich immer: „Schinkennudeln“. Damit ihr das leckere Essen nachkochen könnt, habe ich hier das Rezept für euch aufgeschrieben.

An **Zutaten** braucht ihr 250 g Nudeln (wir nehmen am liebsten Pfiffl), einen Teelöffel Salz, eine Zwiebel, 250 g gekochten Schinken, drei Esslöffel Öl, einen Esslöffel Butter, zwei Eier, einen Esslöffel Creme Fraîche und einen halben Bund Petersilie.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt: ein großer Topf, eine Pfanne (28 cm Durchmesser), ein Esslöffel, ein Teelöffel, ein scharfes Messer, ein Messbecher, ein Küchenbrettchen, ein Küchentuch, eine Schere, ein Sieb und ein Kochlöffel.

Und so bereitet ihr mein Lieblingsrezept zu.

Als Erstes wascht ihr euch die Hände und stellt euch alles Nötige in den richtigen Mengen bereit, damit ihr zügig arbeiten könnt. Dann stellt ihr einen großen Topf mit 2,5 Liter Wasser und einem Teelöffel Salz auf die Herdplatte, macht den Deckel drauf und bring dies zum Kochen.

In der Zwischenzeit wird die Zwiebel geschält, halbiert und in kleine Würfel geschnitten. Die Petersilie wird gewaschen, mit einem Küchentuch abgetrocknet und klein gehackt. Als Nächstes packt ihr den Schinken aus und schneidet ihn auf dem Brettchen in ca. 1 cm große Würfel.

Wenn das Wasser kocht, öffnet ihr die Packung mit den Nudeln, gebt sie in das Wasser und kocht diese acht Minuten. Nun gebt ihr drei Esslöffel Öl und einen Esslöffel Butter in die Pfanne und erhitzt sie auf höchster Stufe. Wenn die Butter zerlaufen ist, gebt ihr die Zwiebel und den Schinken dazu und bratet alles goldbraun an. Dabei benutzt ihr den Kochlöffel zum Umrühren.

Wenn die Nudeln fertig sind, werden sie in ein Sieb abgossen. Passt auf, dass ihr euch nicht am heißen Wasser verbrüht. Daraufhin kommen die Nudeln in die Pfanne und werden etwa zwei bis drei Minuten mit angebraten. Bevor ihr die Eier aufschlagt, legt sie einzeln in einen Messbecher voll mit kaltem Wasser. Wenn das Ei schlecht ist, schwimmt es oben, wenn es gut ist, bleibt es am Grund. Jetzt schlagt ihr die beiden Eier sauber über der Pfanne auf und rührt sie unter die Schinkennudeln. Passt auf, dass ihr keine Schale



dabei im Essen habt. Wenn das Ei gestockt ist, gebt ihr einen großen Esslöffel Creme Fraîche dazu, das macht das Gericht etwas frischer und nicht so trocken. Zum Schluss hebt ihr noch die Petersilie unter. Viel Spaß beim Nachkochen!

Ich esse die Schinkennudeln am liebsten gleich nach der Zubereitung, weil sie mir da am besten schmecken. Außerdem verwende ich immer noch etwas Salz und Pfeffer zum Nachwürzen.



Wilde Bäckerei 6



Schoko-Bananen-Kaiserschmarrn – Isabella Odenbach

Du isst gerne Süßspeisen? Dann ist mein Lieblingsrezept genau das Richtige für dich - und es ist im Nu zubereitet☑. Das Rezept stammt aus unserem Kochbuch “Kochen für Kleinkinder”. Ich liebe das Rezept, seit ich zwei Jahre alt bin und esse es nunmehr seit fast zehn Jahren mit Genuss.

Für die **Zubereitung für eine Person** benötigst du eine Banane, 70 g Mehl, einen Esslöffel Kakaopulver, ein Ei, 150 ml Milch, eine Prise Salz und einen Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt: eine große und eine kleine Schüssel, eine Gabel, ein Esslöffel, eine Küchenwaage, eine Tasse, ein Schneebesen, bei Bedarf eine Schöpfkelle, eine Pfanne mit Deckel und ein Pfannenwender.

Und so bereitest du mein Lieblingsgericht zu:

Als Erstes wird die Banane geschält und in der größeren Schüssel mit einer Gabel zerdrückt. Anschließend vermischt du das Mehl und den Kakao mit dem Esslöffel in der kleineren Schüssel. Nun wird das Ei in die Tasse aufgeschlagen. Das gelingt am besten, wenn du es vorsichtig an die Kante der Arbeitsfläche anschlägst und die beiden Schalen jetzt über der Tasse auseinanderdrückst, sodass Eiweiß und Eidotter in der Tasse landen. Tipp: Überprüfe, ob das Ei schlecht riecht, dann wäre es nicht verwendbar, und ob sich Eierschalen in der Tasse befinden, die herausgenommen werden müssten. Danach wird in der Tasse 150 g Milch abgewogen. Im Anschluss daran werden die Mehl-Kakao-Mischung, das Ei und die Milch mit einer Prise Salz in die große Schüssel mit den zerdrückten Bananen gegeben und alles wird mit dem Schneebesen verrührt, bis es eine einheitliche Masse ist.

Jetzt gibst du einen Esslöffel voll Pflanzenöl in eine Pfanne, deckst die Pfanne mit dem Pfannendeckel zu und schaltest den Herd auf hoher Stufe an. Wenn das Pflanzenöl in der Pfanne brutzelt, nimmst du den Pfannendeckel ab, gießt den Teig in die Pfanne oder benutzt dafür eine Schöpfkelle. Wichtig: Schalte den Herd nun auf schwache bis mittlere Stufe zurück. Nach drei Minuten wird der Teig mit dem Pfannenwender vorsichtig ein kleines Stück angehoben, um die Konsistenz zu überprüfen. Wenn der Pfannkuchen leicht angebacken ist, wendest du den Teig und bäckst die andere Seite für ungefähr zwei Minuten.



Jetzt hebst du den Pfannkuchen auf einen zuvor bereitgestellten Teller. Vorsicht: Der Pfannkuchen zerfällt sehr leicht, hebe ihn am besten immer mit einem oder sogar zwei Pfannenwendern an. Je nach Belieben kann der Pfannkuchen im Ganzen serviert werden oder mit einer Gabel in Stücke gerissen werden wie ein Kaiserschmarrn.

Ich mag den Pfannkuchen oder Schmarrn am liebsten mit Puderzucker oder mit Erdbeeren!



Schoko-Tassenkuchen – Leny Pauls



Diesen unfassbar leckeren Tassenkuchen esse ich fast jeden Tag. Damit ihr ihn nachbacken könnt, habe ich das Rezept hier aufgeschrieben:

Die **Zutaten** braucht ihr: ein Ei, zwei Esslöffel Mehl, drei Esslöffel Zucker, zwei Esslöffel Öl, zwei Esslöffel Milch, eine Messerspitze Backpulver und einen Esslöffel Backkakao.

Folgende **Utensilien** werden dafür eingesetzt: eine Mikrowelle, eure Lieblingstasse und ein Esslöffel.

Als Erstes werden alle Zutaten in den passenden Angaben in die Tasse gegeben. (Aufpassen, dass keine Eierschalen in die Tasse kommen)! Anschließend wird alles mit dem Löffel umgerührt, bis die Masse dickflüssig oder flüssig ist. Wenn das erledigt ist, stellt ihr den fast fertigen Tassenkuchen bei 800 Watt für drei Minuten in die Mikrowelle. Anschließend wird der Tassenkuchen aus der Mikrowelle rausgeholt (ACHTUNG heiß). Wer möchte, kann den fertigen Kuchen verzieren und ihn danach verspeisen. Viel Spaß beim Nachbacken!

Ich mag den Tassenkuchen am liebsten mit einer Kugel Vanilleeis oder mit einem Klacks Schlagsahne.



Spätzle ohne alles – Amélie Wittmann

Wenn ich von der Schule nach Hause komme, habe ich immer riesigen Hunger. Deshalb hoffe ich jeden Tag darauf, dass mir meine Mutter Spätzle gemacht hat. Weil ich diese so gerne esse, schreibe ich euch hier unser Rezept für zwei Portionen auf.

Für den **Teig** braucht ihr nur wenige Dinge: 200g Mehl Typ 550, zwei Eier, einen halben Teelöffel Salz und 110 ml kaltes Wasser.

Die **Zubereitungszeit** für die Spätzle liegt bei ca. 25 Minuten.

Folgende **Utensilien** werden dabei eingesetzt: eine Rührschüssel, zwei kleinere Schüsseln, ein Messbecher, eine Küchenwaage, ein Teigschaber, ein Schaumlöffel, ein Handmixer mit Quirlen, ein großer Topf und eine Spätzlereibe.

Und so bereitet ihr die Spätzle zu:

Wascht euch zunächst die Hände und stellt alles Nötige bereit, damit ihr zügig arbeiten könnt. Als Erstes werden mindestens zwei Liter Wasser in den großen Topf gefüllt und schon mal auf dem Herd zum Kochen gebracht.

In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um den Teig. Dafür gebt ihr die 200g Mehl, den halben Teelöffel Salz und die zwei Eier in die Rührschüssel. Dann rührt ihr langsam die 110ml Wasser mit den Quirlen des Handmixers unter. Ihr habt alles richtig gemacht, wenn ein zähflüssiger Teig entsteht, der bei genauem Hinsehen die ein oder andere Blase unter der Teigdecke bildet.

Jetzt kommt der schwierige Teil: Die Spätzle müssen gerieben werden. Geht mit dem fertigen Teig zum Herd, wo bereits euer Wasser kocht. Nehmt nun den Deckel vom Topf, gebt noch etwas Salz ins Wasser und legt die Spätzlereibe quer darüber. Achtung! Der aufsteigende Wasserdampf ist sehr heiß und man kann sich schnell die Finger verbrennen.

Füllt jetzt mit dem Teigschaber etwas vom Spätzleteig in die Reibe und bewegt den „Schlitten“ langsam vor und zurück. So fallen bald die ersten Spätzle in das kochende Wasser. Wenn sie gar sind, schwimmen sie oben. Nehmt den Schaumlöffel, fischt die Spätzle damit aus dem Wasser und füllt sie in eine leere Schüssel. Den kompletten



Vorgang wiederholt ihr solange, bis der ganze Teig verbraucht ist und alle Spätzle gerieben sind.

Tipp! Wascht die verwendeten Utensilien sofort mit heißem Wasser ab, da die Reste vom Spätzleteig sehr schwer zu entfernen sind, wenn sie eingetrocknet sind.

Jetzt habt ihr es geschafft und die leckersten Spätzle der Welt hergestellt. Natürlich kann man sie als Variation auch noch in Butter schwenken oder sogar mit Fleisch und Soße essen – aber das kommt für mich nicht in Frage.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen!



Spaghetti aglio, olio e peperoncino – Herr Reuter

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Zutaten:

250 g	Spaghetti (aus Hartweizengrieß)
½	Tomate
2 ½	Knoblauchzehen
1	Peperoni
2 ½ EL	Petersilie
1 TL	Gemüsebrühepulver (Delikatessbrühe)
50 ml	Olivenöl
20 g	Hartkäse (z. B. Grana Padano, 1 Jahr Reifegrad)
½ TL	Basilikum
½ TL	Oregano
¼ TL	Salz

Zubereitung:

Zunächst die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen (Anmerkung: Kurz vor Ende der Garzeit benötigt man noch 2 Kellen vom Kochwasser)

Den Hartkäse mit einer Reibe zerkleinern.

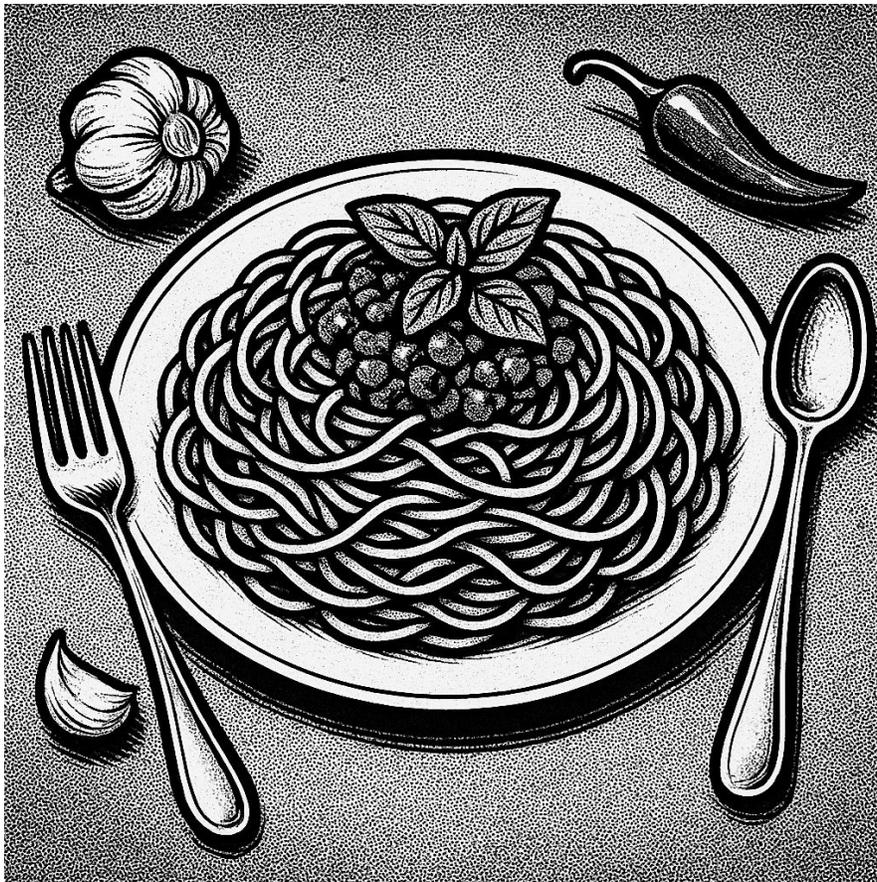
Die Tomate in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann den Knoblauch klein schneiden, leicht salzen, kurz warten und zerdrücken (durch das Salz wird der Knoblauch beim Zerdrücken zu einer Paste). Dies ebenfalls mit in die Schüssel geben. Basilikum, Oregano, Petersilie und Peperoni ebenfalls klein schneiden und in die



Schüssel geben. Das Delikatessbrühepulver hinzugeben und die Würzmischung ist fertig. Nun die 2 Kellen des Kochwassers hinzugeben (unbedingt dieses Wasser verwenden, denn die Nudeln haben beim Kochen eine Menge Stärke abgegeben, die wir brauchen). Alles gut verrühren und 2 Minuten ziehen lassen. Wenn die Würzmischung leicht versalzen schmeckt, ist sie richtig.

Die Nudeln gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne maximal 1 Minute schwenken. Nun die Würzmischung hinzugeben, gut durchschwenken und dann den geriebenen Hartkäse hinzugeben. Dieser wirkt als Bindemittel und die flüssige Würzmischung verbindet sich nun mit den Nudeln.

Vor dem Servieren noch das kalte Olivenöl darübergerben und vermischen. Nicht vorher! Das Öl verliert extrem an Geschmack und Qualität, wenn es erhitzt wird. Bei Bedarf jetzt noch etwas Hartkäse oben draufgeben.



Tortelloni – Herr Lechler

Zutatenliste für 4 („mittelhungrige“) Personen:

2 x 500 gr. Tortelloni aus dem Kühlregal (mit Käse, Spinat o.Ä. gefüllt – je nach Vorliebe)
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen (mittelgroß)
1 große Dose (besser ein großes Glas) geschälte Tomaten
Tomatenmark (aus der Tube – besser aus dem Glas)
Gewürze: Salz, Pfeffer, süßes Paprikapulver, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Thymian
(gerne frische Kräuter)
eine Packung Gratin-/Pizzakäse (500 gr.)
Parmesan (gehobelt oder am Stück) – nach Belieben (ich nehme ungefähr 75 gr.)
Olivenöl zum Braten

Zubereitung (ungefähr 30-40 Minuten – inklusive Backzeit im Ofen)

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln; geschälte Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen.

Knoblauch in den Topf geben, kurz anbraten, dann Zwiebeln hinzugeben und anbraten.

Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen, bis sich eine leicht braune Kruste am Topfboden bildet.

Geschälte Tomaten inklusive Saft hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Gewürze hinzugeben (je nach Geschmack – ich nehme je 1 gehäuften Teelöffel von allem).

Ungefähr 10 Minuten auf niedriger Stufe einkochen lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Tortelloni nach Packungsanweisung zubereiten.

Parmesan „hacken“.

Tortelloni mittels eines Schaumlöffels in eine gefettete Auflaufform geben, Tomatensauce darüber gießen und vermengen.

Gratinkäse über die Masse streuen; anschließend Parmesan gleichmäßig darüberstreuen.

Auflaufform auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen, bis der Käse geschmolzen ist und leicht bis mäßig gebräunt ist.

Backofen ausmachen und im Ofen Tortellini noch einige Minuten ruhen lassen.



Wrap it yourself – Herr Merklein

Zutaten (für 2 hungrige Personen oder 4 Snacks für Zwischendurch):

Basis:

4 Vollkorn-Wraps (oder normale, Dinkel, Spinat – was dein Wrap-Herz begehrt)

1 kleine Salatgurke

2 Tomaten

1 Avocado (optional, aber sowas von lecker)

1 Handvoll Blattsalat (z. B. Rucola, Lollo Bionda oder Eisberg)

1 Möhre (fürs gute Gefühl)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft

Für die Hähnchen-Version:

2 Hähnchenbrustfilets

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Olivenöl zum Braten

Für die Veggie-Version:

200 g Kichererbsen aus der Dose (abgespült)

1 TL Kreuzkümmel (Cumin)

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Olivenöl zum Anbraten

Für den Joghurt-Dip:

150 g Naturjoghurt (oder pflanzlich)

1 TL Zitronensaft

1 kleine Knoblauchzehe (oder Knobipulver für Eilige)

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter (Petersilie, Minze oder Schnittlauch – ganz wie du willst)

Zubereitung:

1. Vorbereitung ist die halbe Miete

Tomaten und Gurke in feine Scheiben schneiden.

Möhre raspeln wie ein Profi.

Avocado in Scheiben oder zerdrücken mit etwas Salz und Zitrone.



Salat waschen und trockenschütteln

2. Protein-Action – zwei Wege, ein Ziel: Genuss

Hähnchen:

Filets in dünne Streifen schneiden.

Mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit Öl goldbraun braten – ca. 5–7 Minuten. Nicht zu trocken, das ist kein Schuhsohlen-Wrap.

Kichererbsen:

In einer Pfanne mit Öl anrösten.

Mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz & Pfeffer würzen.

Leicht zerdrücken, damit's ein bisschen „crunchy mushy“ wird – ja, das ist ein echter Küchenausdruck! 😊

3. Der magische Joghurt-Dip

Joghurt mit Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen verrühren.

Kräuter nach Geschmack dazu. Je frischer, desto besser.

In den Kühlschrank stellen, damit er schön durchzieht (wenn du so lange warten kannst).

4. Let's wrap this up!

Wraps kurz in der Pfanne oder Mikrowelle anwärmen (dann lassen sie sich besser rollen).

Erst den Dip auf dem Wrap verteilen.

Dann Salat, Gemüse, Avocado und deine Lieblings-Proteinvariante drauf.

Alles einrollen – zuerst unten einschlagen, dann seitlich, und dann ab in den Mund (nicht vorher loslassen!).

Bonus-Upgrade (optional):

Etwas Chili für die Schärfeliebhaber

Feta oder geriebener Käse für mehr Würze

Sproun oder geröstete Sonnenblumenkerne für Crunch



Zimtschnecken – Thara Brückner

Für besonders leckere und fluffige Zimtschnecken brauchst du an Zutaten eine Packung Butter, 225 ml Milch, 500 g Mehl, einen Würfel Hefe, 360 g Zucker sowie einen Esslöffel Zimt, ein Ei, und eine Prise Salz.

Stelle auch eine große Rührschüssel, einen kleinen Topf, eine Schüssel oder Tasse mit dünnem Rand, ein Handrührgerät mit Knethaken, zwei Küchentücher, eine weitere kleine Schüssel, ein Nudelholz, einen Küchenpinsel, ein Messer, einen Esslöffel, zwei Backbleche, eine Küchenwaage, einen Topflappen und ein Kuchengitter bereit. Außerdem brauchst du etwas zum Zeit Stoppen (ich benutze meist einen Küchenwecker, du kannst aber auch ein Handy nehmen).

Teig: Nachdem du dir die Hände gewaschen und gegebenenfalls die Haare zusammengebunden hast, gießt du die Milch in einen kleinen Topf. Schneide eine halbe Packung Butter in grobe Stücke und gib sie zur Milch hinzu. Jetzt erwärme das Ganze, bis sich die Butter aufgelöst hat und die Mischung lauwarm ist. Mein Tipp: Falls die Butter-Milch-Mischung zu heiß geworden ist (was recht schnell passiert), lasse sie im Freien, z.B. auf einer Fensterbank, abkühlen. Dann gibst du das in die große Backschüssel. Schlage nun ein Ei am Rand einer Schüssel/ Tasse mit dünnem Rand auf und gib es ebenfalls in die Rührschüssel.

Anschließend gibst du Mehl und Zucker in die große Rührschüssel und vermengst alles mit einem Mixer. Als Nächstes fügst du noch Hefe hinzu und mixt noch einmal. Zum Schluss gibst du die Butter-Milch-Mischung in die Kuhle des Teigs, streust eine dünne Schicht über den Teig und lässt ihn ca. eine halbe Stunde ruhen. Lege aber am besten ein Geschirrtuch darüber, damit die Hefe gut gehen kann und ein glatter Teig entsteht. Stelle dir deinen Wecker auf eine halbe Stunde.

Während der Teig ruht, geben wir den Rest Butter in den kleinen Topf und erwärmen sie auf dem Herd, bis sie gerade flüssig ist. Wenn das der Fall ist, nimm den Topf vom Herd, aber Achtung!!! Die Griffe des Topfes sind vermutlich heiß, also benutze Backhandschuhe, damit du dich nicht verbrennst. Als Nächstes gibst du 160 Gramm Zucker in eine kleine Schale und fügst noch einen Esslöffel Zimt hinzu.

Bestäube danach deine Arbeitsfläche und das Nudelholz mit etwas Mehl, damit der Teig nicht daran festhaftet, und hole dann den Teig aus der Schüssel. Knete den Teig zuerst



gründlich durch und roll ihn zu einem Rechteck aus. Bestreiche danach den Teig mit der Hälfte der geschmolzenen Butter und streue die Zimt-Zucker-Mischung darüber. Rolle den Teig zusammen und schneide ihn in von der langen Seite aus in ungefähr 2 cm dicke Streifen.

Belege zwei Bleche mit Backpapier und lege die Scheiben darauf. Bedecke jedes Blech mit einem Küchentuch. Lasse die Schnecken nochmal 30 Minuten gehen. Heize den Backofen in dieser Zeit auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor. Bestreiche die Schnecken auf beiden Blechen mit der restlichen geschmolzenen Butter. Backe die Schnecken 20 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens. Lass sie zum Schluss auf dem Kuchengitter auskühlen und verfähre mit dem anderen Blech genauso.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!



Zitronenkuchen – Lina Popp

Wenn ich Geburtstag habe, macht meine Mutter immer diesen einen besonderen Kuchen: Zitronenkuchen, da ich diesen besonders gerne esse.

Für den **Teig** brauchst du folgende Zutaten, 200g weiche Butter, 150g Zucker, zwei EL Zitronensaft, vier Eier, 250g Weizenmehl Typ 405, eine Packung Backpulver, einen TL Zitronenabtrieb und etwas Butter für die Form.

Für den **Guss** benötigst du 300g Puderzucker und den Saft von einer mittelgroßen Zitrone.

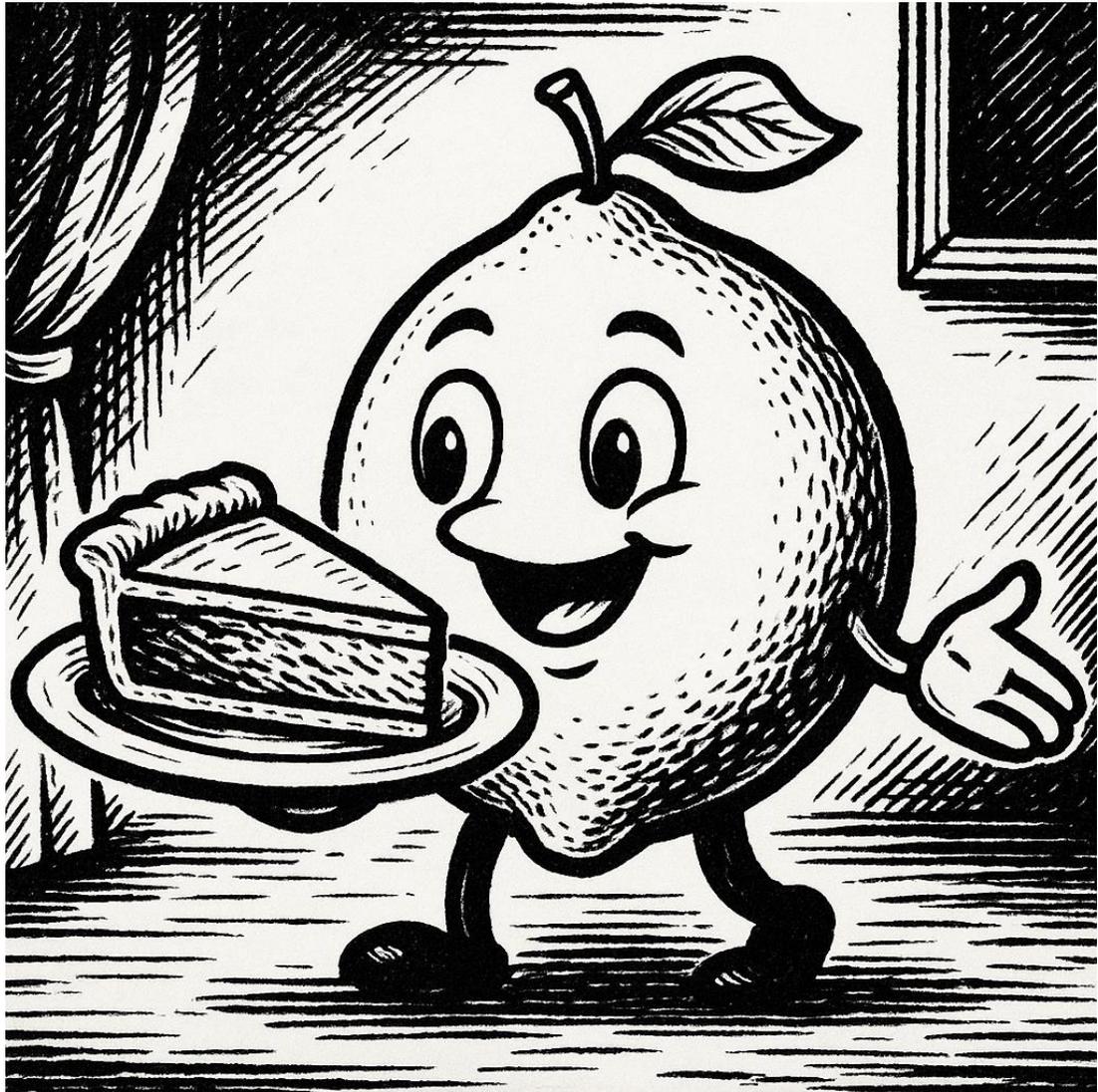
Außerdem werden diese **Utensilien** dafür eingesetzt, eine Kastenform, zwei Rührschüsseln, ein Messbecher, ein Messer, Küchenwaage, ein Handmixer, eine Zitronenpresse, Holzstäbchen, Kuchengitter, **Pinsel, Backhandschuhe** und natürlich ein Ofen.

Als Erstes musst du den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Bevor du anfängst, wasche deine Hände gründlich und stelle dir alle nötigen Zutaten bereit, dass du schneller arbeiten kannst. Danach musst du die Kastenform mit einem Pinsel (Länge 25cm) gut mit Butter einfetten. Wiege alle Zutaten mit einer Waage ab. Halbiere nun die Zitrone und presse sie mit einer Zitronenpresse aus.

Butter, Zucker und Zitronensaft kurz mit dem Handmixer verrühren und nach und nach die vier Eier unterrühren. Nachdem du Mehl, Backpulver und Zitronenabtrieb miteinander vermengt hast, mischst du dies mit der Butter-Zuckermasse. Fülle nun den Teig in die Kastenform, stelle diese in den vorgeheizten Ofen und lass ihn circa 45 Minuten backen. Wenn an einem eingestochenen Holzstäbchen beim Herausnehmen kein Teig mehr an dem Stäbchen klebt und der Kuchen goldbraun ist, kann der Kuchen mit Backhandschuhen aus dem Backofen geholt werden. Vorsicht, heiß! Lasse jetzt den Kuchen zehn Minuten auskühlen und fahre dann vorsichtig mit einem Messer um den Kuchen. Stürze die Form auf ein Kuchengitter. Du kannst den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder aus Zitronensaft und Puderzucker einen dickflüssigen Guss auf den Kuchen streichen.



Mein Geheimitipp: den noch warmen Kuchen mit einer Gabel mehrere Male vorsichtig einstechen und den Guss darüber gießen. Dadurch wird der Kuchen noch saftiger. Guss fest werden lassen. Jetzt kannst du den Kuchen anrichten.



Zucchiniuchen – Frau Kastner

Zutaten:

200 g Zucker
3 Eier
1 Vanillezucker
1 ½ TL Zimt
1 Prise Salz
250 ml Sonnenblumenöl
200 g gemahlene Haselnüsse
500 g Zucchini (meist ca. 2 Stück mittlerer Größe)
250 g Mehl
1 Backpulver
Halbbitter-Kuvertüre
ggf. Milkschokoladenstreusel

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann schrittweise Zimt, Salz, Öl und Haselnüsse langsam unterrühren. Mehl und Backpulver durch ein Küchensieb sieben und langsam in den Kuchenteig einrühren.

Zuletzt die Zucchini streifenweise schälen, raspeln und unter den Teig heben.

Die Teigmasse in eine Gugelhupfform füllen und ca. 60 Minuten bei 180° Umluft backen lassen. Nach dem Auskühlen mit der Kuvertüre überziehen, bei Bedarf noch mit Streuseln verzieren.

Schmeckt auch im Sommer ein bisschen nach Weihnachten!

