

Hochzeitskochbuch

Melina & Christian

11. Mai 2024



Vorspeisen



Vorspeise

Bruschetta

Du brauchst

1 Ciabatta
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
400g Kirschtomaten
1/2 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer
1 EL geriebener Parmesan
1 EL Aceto balsamico

Worum dieses Rezept:

Mit diesem Rezept verbinden wir Erinnerungen an einen schönen Tag mit Euch.
Wir hatten es am 25.03. für euch gekocht, Anschluss an das Bowling (WettschvidenKonstantin)

So geht's

1. Ciabatta in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Knoblauchzehen halbieren. Nach dem Anrösten die Oberseite mit der Knoblauchzehe einreiben.
2. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.
3. Tomaten und Basilikum in einer Schüssel mit 5 EL Olivenöl und 1/2 TL Salz und Pfeffer vermengen. Die noch warmen Brotscheiben auf einen großen Teller legen und das Tomaten-Topping darauf verteilen. mit Parmesan bestreuen, mit Balsamico beträufeln und mit dem restlichem Basilikum garnieren.

und genießen!



Eine gute
Küche
ist das Fundament
allen Glücks

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen
Rebekka und Fabian

Bruschetta



Zutatenliste: (für 2 Personen)

- 4 halbe Bauernbrot-scheiben
- 1 große Fleischtomate
- 1 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Chili
- Olivenöl

Zubereitung:

- Die Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne knusprig anbraten. 
- Die Tomate  waschen und in kleine Würfel  schneiden, würzen nach Wahl. 
- Die angebratenen Brotscheiben mit der Knoblauchzehen einreiben.
- Die Tomatenwürfel auf den Brotscheiben verteilen.

Buon appetito

Asia

Rote Bete Carpaccio

Zutaten für 2 Personen:

- 2 gekochte Rote Bete
- 50gr. Rucola
- 40gr. Pinienkerne
- 50gr. Parmesan

Dressing:

- 1,5 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1 EL Balsamico hell
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen.

Alle Zutaten des Dressings vermischen.

Rucola auf die Rote Bete verteilen und das Dressing darüber.

Pinienkerne anbraten und mit den Parmesanblättchen auf den Teller verteilen.

Buon appetito

Tobi



Kürbischremesuppe

Zutaten

1 kleiner Hokkaido (500-700g)	Currypulver
3 große Möhren	1,5L Wasser
4 Tomaten	200ml Sahne
1 Zwiebel	1/2 TL Ingwer frisch
1 EL Butter	1-2 TL Agavendicksaft
1 EL Gemüsebrühe	1/2 Bund Petersilie
Kräutersalz	

Zubereitung

Kürbis in Würfel schneiden, Möhren in dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten oben und unten kreuzförmig einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen. Anschließend kalt abschrecken und Haut abziehen, in Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln, in Butter andünsten. Dann die Tomaten dazugeben und etwas einkochen lassen. Möhren, Kürbis, Brühe, Salz und etwas Curry hinzugeben. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 min kochen. Anschließend pürieren und mit Sahne und Ingwer verfeinern. Mit Agavendicksaft abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Kürbissuppe

Zutaten:

ca. 1 kg Hokkaido-Kürbis (ungeschält, ohne Kerne und pelziges Fruchtfleisch)

1-2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Lauch,

ca. 1 Liter Gemüsebrühe, 1 Becher Sahne

Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Ingwer (gemahlen)

Einlagen:

Kartoffeln oder Toastbrot

Zwiebeln und Knoblauch hacken

Lauch in Ringe schneiden

Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden

Alles in Öl anschwitzen

Mit Gemüsebrühe auffüllen und 15-20 min köcheln lassen

Mit dem Mixstab pürieren

Würzen

Toastbrotwürfel in Butter anrösten und über die Suppe geben
oder Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und
in der Suppe weichkochen

Guten Appetit wünscht
Joachim

Kokossuppe Weihnachtswald

Im letzten Jahre haben wir auf dem Weihnachtswald in
Rudersberg zwischen allen den türkischen Backwaren diese
Suppe gegessen. Leider ließen sich die Köchinnen das genaue
Rezept nicht entlocken. So haben wir selbst probiert und nur für
euch aufgeschrieben.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1. Stück Ingwer
- 1. Stück Paprika
- 1. Bund Petersilie
- 2. Scheiben Sahne
- 1. kg. Kartoffeln
- 1. kg. Karotten
- 1. Stück Blumenkohl
- 1. Dose Kokosmilch

Zubereitung

Zwiebeln klein hacken.
Ingwer, Paprika und
Petersilie in kleine Stücke
schneiden. Zusammen mit
den Zwiebeln in etwas
Öl anbraten.

Kartoffeln, Karotten
und Blumenkohl
in Stücke schneiden
und kurz mit den
anderen Zutaten an-
braten. Anschließend
mit 1,5 Liter Wasser
aufkochen und ca.
45 Minuten kochen
lassen.
Anschließend die
Sahne und noch mal
1 Liter Wasser zugeben
und noch mal 45 Min
kochen.

Guten Appetit
Maatiz + Kerstin

Zum Schluss die
Kokosmilch zugeben
und mit klarem Suppe
nach Geschmack
würzen.

Thermomix

4 Portion
Kartoffelsalat



1 Zwiebel, halbiert
4 EL Öl
1000 Gramm Kartoffeln, geschält, in 3 mm dicken Scheiben
500 Gramm Gemüsebrühe
2 EL Essig
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, 1 EL Öl hinzugeben und 3 Min./100°C/Stufe 1 andünsten.

Dann die Kartoffeln in den Gareinsatz geben. Brühe in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und das Ganze 30 Min./Varoma/Stufe 1 garen.

Die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Zu der restlichen Brühe Essig, 3 EL Öl, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und 5 Sek./Stufe 2 verrühren.

Das Dressing über die fertigen Kartoffeln geben und gut vermischen.

Nudelsalat mit Porree (Familienrezept) von Kerstin

500 g Nudeln
3 bunte Paprika
2-3 Stangen Porree (mitteldick)
1 Dose Mais
1 großes Glas Miracle Whipp
zum Würzen: Salz, Pfeffer, Curry
und wichtig Soja soße

- 1.) Nudeln kochen und kalt stellen
- 2.) Paprika in kleine Würfel schneiden
- 3.) Porree in feine Streifen schneiden und unter lauwarmen Wasser abspülen, abtropfen lassen
- 4.) große Schüssel nehmen
- 5.) Nudeln, ca. die Hälfte, dann die Hälfte Paprika + Porree, halbe Dose Mais schichten und ca. 3 gehäufte Eßlöffel Miracle Whipp auf die Menge geben
- 6.) alles schon einmal würzen (Pfeffer, Salz, Curry + Sojasoße)
- 7.) Nummer 5 + 6 wiederholen und die Menge gut vermischen
- 8.) Ziehen lassen

Hinweis: mit veganem Miracle Whipp auch als vegane Variante möglich

Nudelsalat grün-weiß-rot

(4 Pers.)

Zutaten:

- 1 kleiner Blumenkohl (400 g.)
- 400 g Romanesco (oder Brokkoli)
- 350 g kurze Hartw. Nudeln (z.B. Spirelli)
- Salz
- 50 g getrocknete Tomaten, mariniert
- 1/2 Bundlauchzwiebeln
- 4 kleine Strauchtomaten
- 40 g Salzmandeln
- 2 EL Kräuter-Ölivenöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- Pfeffer aus der Mühle u. etwas Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Blumenkohl u. Romanesco putzen, in Röschen teilen u. Salzwasser aufkochen
2. Darin die Nudeln garen u. 4 Min. vor Ende der Kochzeit Röschen mitgaren, bis sie bissfest sind.
3. Alles durchrühren u. mit kaltem Wasser abdecken.
4. Getrocknete Tomaten in Streifen, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden
5. Heiß Nudeln u. Gemüse mischen.
In 2 Schüsseln fassen
6. Salzmandeln grob hacken, Strauchtomaten vierteln
7. das Öl, Essig, Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer eine Marinade rühren
8. Dazu Nudeln mit Tomaten mischen
9. Salzmandeln unterheben.

Gutes Gelingen!!!
Oma Monika
Klara

Strawberry, Pear & Apple Salad,

man nehme:

- einen Flug Frankfurt - Rhoduse
 - Mietwagen Azis
 - 2 Übernachtungen Element Chander Mall
 - gehe ins Hop Social und bestelle den Salat
- Kosten ca. 2000 €

oder alternativ (für 3 Personen)

- einen großen Apfel, eine Birne
- Erdbeeren und Trauben
- Rucola
- Walnüsse, Gorgonzola
- Hühnerbrust (500g)
- Zitronensaft

Apfel und Birne in Schalen schneiden. Hühnerbrust in kleinen Stücken anbraten.

Salatsoße anrühren: 5 EL Sonnenblumenöl, 3 EL Zitronensaft, Pfeffer, Salz

Schön auf dem Teller anrichten und genießen



HOP
SOCIAL
GRILL

Alles Gute zur Hochzeit
Margit & Jens

ps. bei Variante 1 wären wir dabei

ps2: bei Variante 2 aber auch ... ☺

Hauptgerichte



Tomaten-Auberginen-Avocado-Burger

FÜR:

4 Personen



Die Aubergine waschen, längs in in Scheiben schneiden und im heißen Öl von beiden Seiten braten.

Währenddessen Brötchen halbieren. Tomaten & die geschälte Avocado in Scheiben schneiden und salzen.

Knoblauch pressen und mit Joghurt, Mayonnaise, Tabasco, Salz und Pfeffer glatt rühren. Beide Brötchenhälften bestreichen.

Den Burger entsprechend zusammensetzen.

Guten Appetit! Laura

Zutaten

Für den Belag:

- 1 Aubergine
- 2 große Tomaten
- 1 Avocado
- Oliveöl

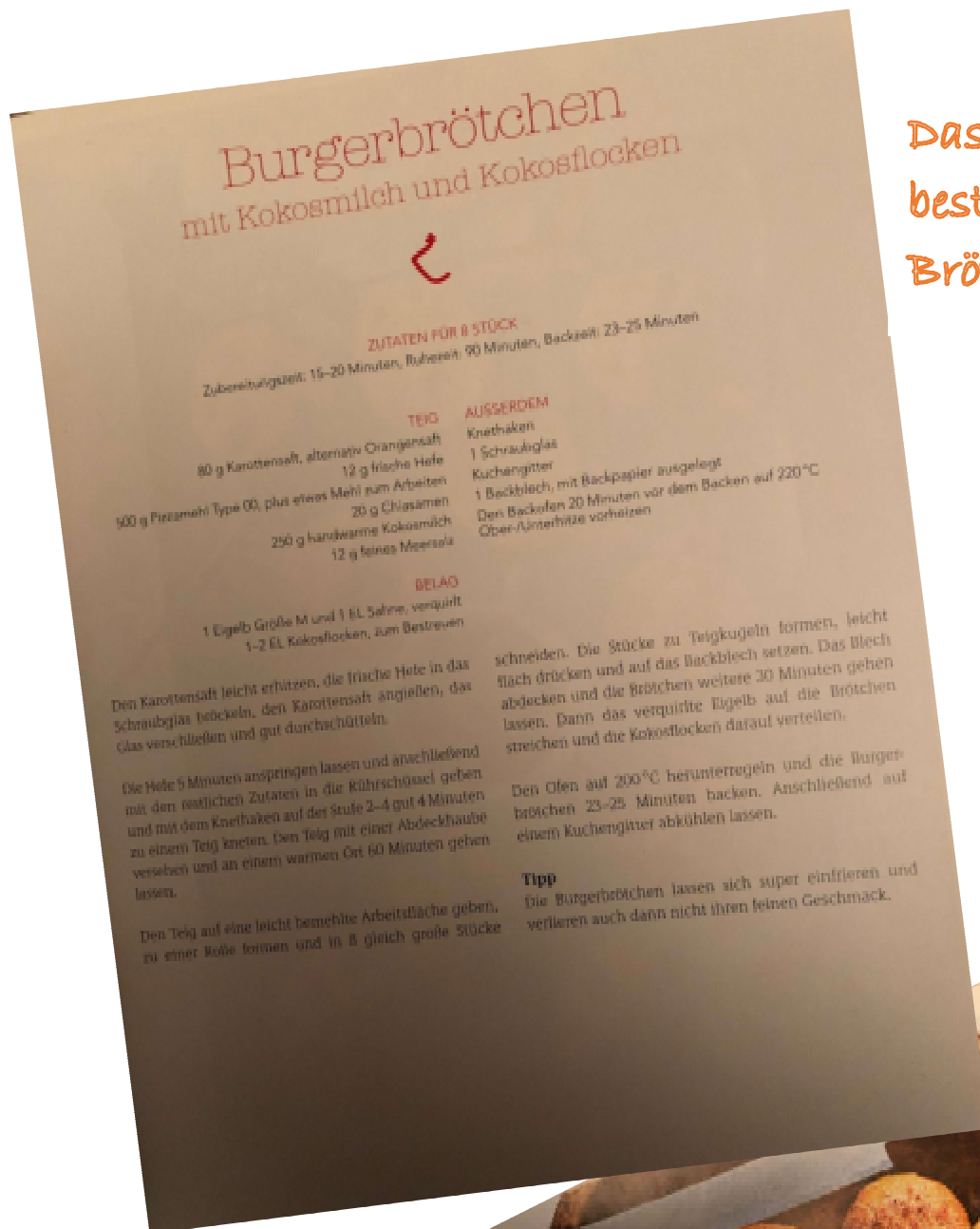
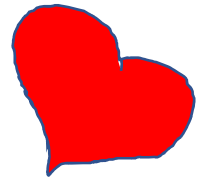
Für die Sauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 100g Joghurt
- 3 EL Mayonnaise
- Tabasco (grün), Salz, Pfeffer

Außerdem:

- Salatblätter
- Burgerbrötchen, alternativ
- Toast Brötchen

Weil Liebe durch den Magen geht



Das sind die
besten Burger-
Brötchen ever!



Chorizo - Ananas auf Kichererbsen

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Chorizo Würste
- 1 Dose Kichererbsen
- 6 Scheiben Ananas (frisch oder Dose)
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 75gr. Crème fraîche
- 1/2 Gurke
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf abkochen (bissfest).

Chorizo Würste in Scheiben schneiden und sehr scharf anbraten.

Ananasscheiben achteln. Die Wurstscheiben ohne das Chorizofett aus der Pfanne nehmen und darin die Ananasstücke anbraten.

Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten. Kichererbsen abtropfen und ebenfalls der Pfanne hinzugeben. Zu den angebratenen Kichererbsen kommen nun die Kartoffeln. Das Crème fraîche unterrühren. Je nach gewünschter Konsistenz bisschen Gemüsebrühe oder Wasser hinzugeben und abschmecken.

Für den Frischekick eine halbe Gurke in Scheiben schneiden und an den Tellerrand legen.

Anrichten und genießen

Von Tobi

Gerösteter Blumenkohl in Erdnussmarinade

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 bis 3/4 Blumenkohl
- 3 EL Erdnussmus
- 4-5 EL Sojasauce
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 EL (Erdnuss)öl
- 1 1/2 EL Sesam
- ggf. Chili



Zubereitung:

Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen.

Restliche Zutaten zu einer Marinade verrühren.

Blumenkohlröschen mit der Marinade einpinseln und auf ein Backblech verteilen.

Alles bei 180 °C Ober- Unterhitze für ca. 25-30 min im Backofen rösten.

Von Tobì

Kartoffel-Pilz-Brokkoli Pfanne

Zutaten:

- 400g Kartoffeln
- 300g Brokkoli
- 200g Champignons oder andere Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 100ml Gemüsebrühe
- 250ml fettarme Milch
- 1 EL Dinkelmehl
- 1 EL Olivenöl
- 100g geriebener Mozzarella
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer



1. Kartoffeln schälen und vierteln. Einen Topf mit reichlich Salzwasser füllen und die Kartoffeln darin 15-20min kochen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel klein schneiden und die Champignons waschen und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Champignons darin anbraten. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen.
4. Anschließend die Gemüsebrühe und die Milch hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
5. Zum Schluss den Mozzarella, Kartoffeln und Brokkoli hinzufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze für einige Minuten kochen lassen.

In Liebe, Katha ♡

Hauptspeise

Farfalle mit Rahmspinat

Zutaten

200g Farfalle
1/2 Zwiebel
1 Knoblauch
250g Blattspinat
1 Tasse Sahne
1 St. Muskatnuss
2 EL Butter
100g Parmesan
Salz, Pfeffer

Warum dieses Rezept

Mit wenig Zutaten bekommt man ein leckeres Gericht hin. Wir bereiten immer die doppelte Menge zu und frozen den Rest in kleinen Portionen ein. Wenn es dann mal schnell gehen muss sind Nudeln und Soße, ohne viel Aufwand, schnell zubereitet.

So geht's

1. Butter in der Pfanne schmelzen bis sie braun ist und Nussbutter entsteht.
2. Zwiebel und Knoblauch schneiden und in der Butter leicht anrösten. Danach den Spinat in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Anschließend die Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen.
3. Alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer durchmischen.
4. Den Rahmspinat danach wieder in die Pfanne zurückgeben und mit den gekochten Nudeln vermengen. Anrichten und mit (viel) Parmesan servieren und

genießen



Das leckerste Essen
ist das, welches
mit viel Liebe
zubereitet wird

Viel Spaß beim Nachhaken wünschen
Rebekka und Fabian

Hauptgericht

Südtiroler Almnudeln

Zutaten

35g Penne
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Zwiebel
1 Knoblauch Zehen
300g Hokkaido-Kürbis
2 EL Öl
100ml trockener Weißwein
1 Dose stückige Tomaten
100ml Milch
150g Bechamél
1/2 Bund Schnittlauch

Warum dieses Rezept

Ein leckeres Herbstgericht sollte in unserer Auswahl nicht fehlen. Ein Hokkaido Kürbis ist dafür prädestiniert. Da diese oft sehr groß sind wollten wir Euch noch eine weitere Variationsmöglichkeit zeigen. Uns schmeckt es sehr.

So geht's

1. Nudeln nach Packungsanweisung garen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Kürbis waschen, entkernen und in ca. 2x2cm große Würfel schneiden.
2. Kürbis, Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl ca. 3 min anbraten. Wein, Tomaten und Milch angießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer, sowie Zucker würzen und 2-8 Minuten köcheln. Ofen vorheizen (Umfeld 180°C).
3. Nudeln abgießen, mit der Soße mischen und in eine Auflaufform füllen. Käse darüberstreuen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.
4. Mit Schnittlauch garnieren, servieren und genießen!



Viel Spaß beim Nachkochen wünschen
Rebekka und Fabian

quick & dirty

PASTA mit OFEN FETA

Zutaten:

- ▷ Pasta nach Wahl
- ▷ 1 Pack Feta
- ▷ 250g Cherry Tomaten
- ▷ 1 Knoblauchzehe
- ▷ 1 Zwiebel
- ▷ Olivenöl
- ▷ Pfeffer
- ▷ Salz
- ▷ Petersilie (andere Kräuter nach belieben)
- ▷ Chili

How-to Ofen-Feta-Pasta:

- 1) Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten halbieren und mit Fetakäse in eine Auflaufform geben. Knoblauch zerpressen, Zwiebeln fein schneiden und hinzugeben. Mit Olivenöl beträufeln, Gewürze und Kräuter nach belieben hinzugeben. Für 30min in den Backofen geben.
- 2) Pasta nach Packungsanweisung kochen.
- 3) Feta und Pasta fertig? Die Pasta (gerne mit etwas Nudelwasser) in die Auflaufform geben. Alles vermengen und genießen.

Have a feta-stic meal!

Alex & Caro



Spaghetti mit Sauce u. Spargel

(4 Pers.)

300 g Spaghetti - nach Packg. Anw.-gatte

2 Eßl. Pinienkerne - rösten

1000 g grüner Spargel - unten schälen

1 rote Zwiebel - Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden
abwässern, in feine Würfel schneiden
und in heißem

3 EL Olivenöl glasig dünsten, Spargel zugeben

175 ml Weißwein angießen u. 10-12 Min. mit
Glasur Burg. geschlossenen Deckel dünsten.

1 TL Zitronensaft } mit
Salz, Pfeffer und

1/2 TL Zucker

1/2 TL Brünnwurst } abschmecken

1 Bund Basilikum - fein hacken und
untermischen

200 g Räucherlachs in Streifen schneiden
und mit Spag. zum
Spargel geben.

mit Pinienkernen

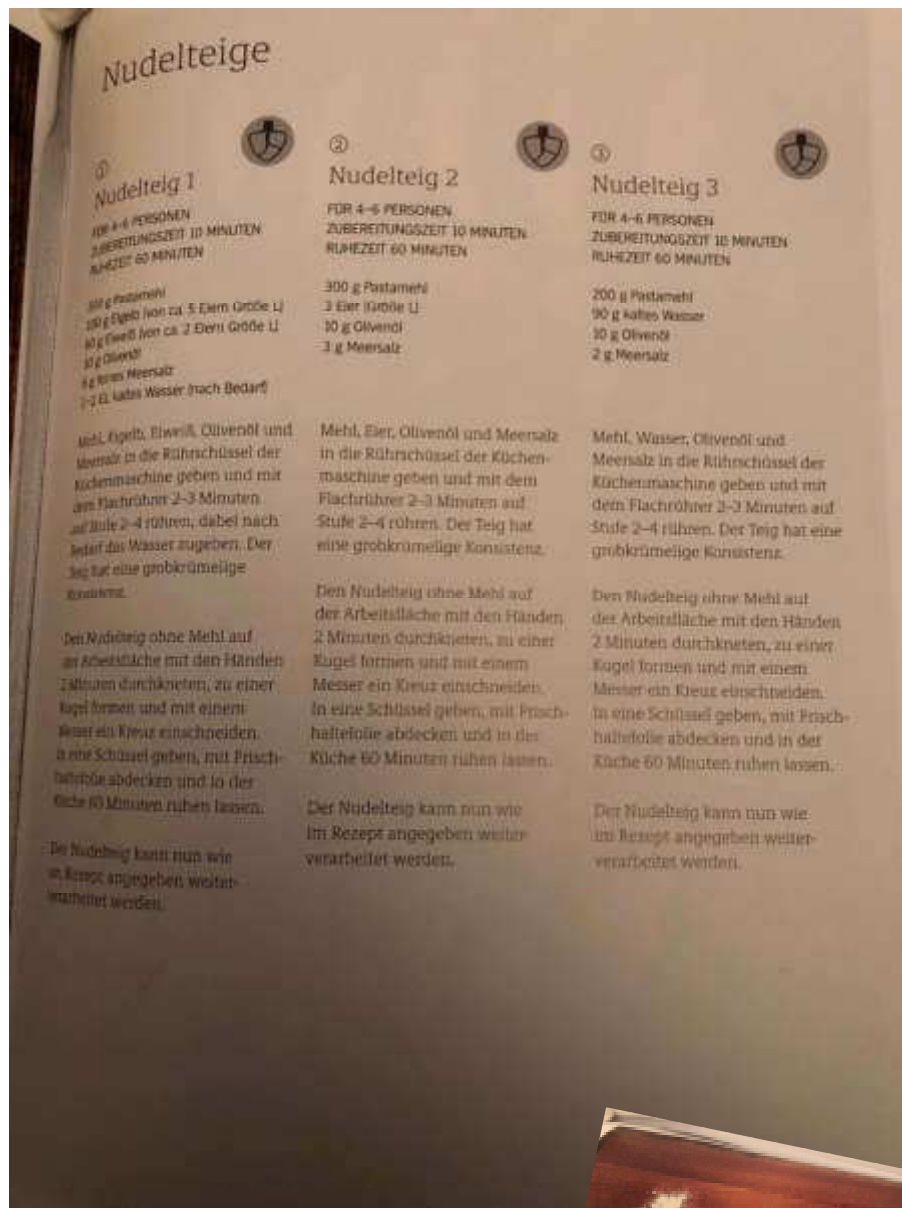
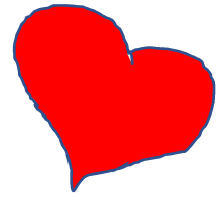
und Basilikum garniert servieren.

Man kann auch statt Spargel Brokkoli
nehmen - schmeckt auch sehr gut

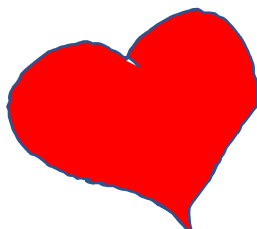
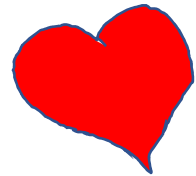
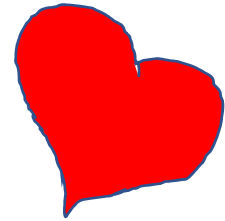
Gina Winkler
+
Klara

Gutes Gelingen! es lohnt sich!!!

Nudeln selber machen lohnt sich – versprochen!



Welche Nudel macht man am besten aus welcher Teigvariante?



Variationen aus Nudelteig 2

① Gefüllte Täschle

FÜR 6 PERSONEN
BENÖTIGT CA. 46-48 STÜCKE
ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN
OHNE TEIGHERSTELLUNG!

1 Rezeptmenge Nudelteig 2
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen
1 Eiweiß (Größe S), mit 1 EL Wasser
verquirlt

Den fertigen Nudelteig vierteln,
flach drücken und auf Stufe 1
durch den Nudelsteingrößler (Pasta-
rollen) geben. Die Teigbahnen nun
in der Länge rechts und links zur
Mitte einschlagen, andrücken und
erst auf Stufe 1 durch den Roller
geben. Dann jeweils eine Stufe
höher stellen, die Teigbahnen bis
Stufe 6 oder 7 ausrollen und auf
eine mit Polentagrieß bestreute
Arbeitsfläche legen.

Die Füllung nach Rezept zubereiten,
in einen Einwegspritzenbeutel
geben und die Spitze ca. 1 cm breit
abschneiden. Eine Teigbahn quer
auf die Arbeitsfläche legen und
an den langen Kanten leicht mit
verquirltem Eiweiß einstreichen.
Den Füllung als Strang an einer
Kante spritzen, dabei oben
und unten einen Rand von
1,5-2 cm belassen, und das
Teigstück über der Füllung einmal
einstechen. 1,5 cm zur Teigbahn
hin mit einem Teigradchen ab-
schneiden, den Rand mit Eiweiß
bestreichen, einrollen und die
Teigtaschen verschließen. Die
Kanten glätten, abdecken, auf ein
mit Öl bestreutes Backblech
legen und so fortfahren.

② Strozzapreti

FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN
OHNE TEIGHERSTELLUNG!

1 Rezeptmenge Nudelteig 2
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen

Den Nudelteig in vier Stücke teilen
und ein Teigviertel zu einem
ca. 20 cm langen Strang rollen.
Diesen in ca. 5 mm breite Stücke
schneiden und die Teigstücke auf
der Arbeitsfläche mit den Fingern
zu dünnen Strozzapreti rollen –
das macht sogar richtig Spaß!

Die Strozzapreti auf eine mit
Polentagrieß bestreute Backblech
geben und auf die gleiche Weise
die restlichen Teigviertel verar-
beiten.

③ Garganelli

FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN
OHNE TEIGHERSTELLUNG!
TROCKENZEIT 75-90 MINUTEN

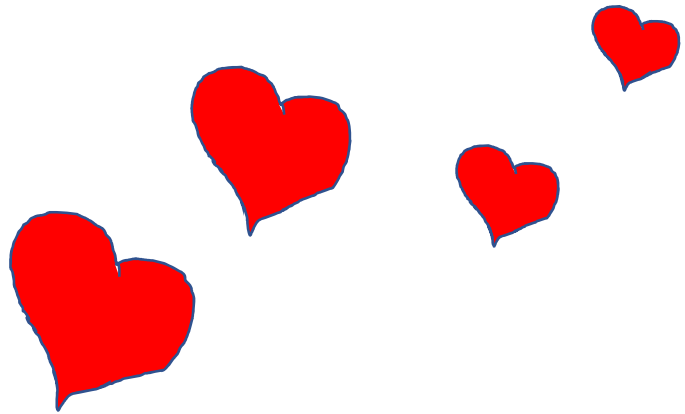
1 Rezeptmenge Nudelteig 2
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen
1 Eiweiß (Größe S), mit 1 EL Wasser
verquirlt

Den fertigen Nudelteig vierteln,
die Stücke flach drücken und auf
Stufe 1 durch den Nudelsteingrößler
(Pasta-Rollen) geben. Die Teigbah-
nen nun in der Länge rechts und
links zur Mitte einschlagen, etwas
andrücken und erneut auf Stufe 1
durch den Roller geben. Dann
jeweils eine Stufe höher stellen,
die Teigbahnen je nach Art des
Nudelrollers bis Stufe 6 oder 7
ausrollen und auf eine mit Polenta-
grieß bestreute Arbeitsfläche legen.

Aus den Teigbahnen mit einem
Ausstecher 7 cm große Quadrate
ausstechen und diese 15 Minuten
leicht antrocknen lassen. Dann
die Quadrate mithilfe eines runden
Höhlzylinder von einer
Seite beginnend locker über dem
Stiel antrollen, die überlappen-
den Ecken leicht mit verquirltem
Eiweiß bestreichen, nur leicht
festdrücken und die Nudelroll-
chen vorsichtig vom Hölzchen
schieben. Auf ein mit Polentagrieß
bestreutes Backblech setzen und
60-80 Minuten trocknen lassen.

Gemeinsam
kochen und
backen macht
mehr Spaß





Variationen aus Nudelteig 3

① Bandnudeln

FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN
(OHNE TEIGHERSTELLUNG)
TROCKENZEIT 10 MINUTEN

1 Rezeptmenge Nudelteig 3
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen

Den fertigen Nudelteig vierteln, die Stücke flach drücken und auf Stufe 1 durch den Nudelteigroller (Pasta-Roller) geben. Dann jeweils eine Stufe höher stellen, bei Stufe 4 den Teig quer halbieren und die Teigbahnen je nach Art des Nudelrollers bis Stufe 6 oder 7 ausrollen. Die Teigbahnen auf eine mit Polentagrieß bestreute Arbeitsfläche legen und 10 Minuten antrocknen lassen.

Die Teigbahnen durch den Lammeschneider (Fettuccine) geben und locker auf ein mit Polentagrieß bestreutes Backblech legen.

② Lasagneblätter

(Natur oder mit Kräutern)
FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN
(NATUR), 25 MINUTEN (MIT KRÄUTERN)
(OHNE TEIGHERSTELLUNG)

1 Rezeptmenge Nudelteig 3
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen

Lasagne Natur: Den fertigen Nudelteig vierteln, die Stücke flach drücken und auf Stufe 1 durch den Nudelteigroller (Pasta-Roller) geben, sodass sie die Breite des Rollers erhalten. Die Teigbahnen nun in der Länge rechts und links zur Mitte einschlagen, etwas andrücken und erneut auf Stufe 1 durch den Roller geben.

Dann jeweils eine Stufe höher stellen und die Teigbahnen je nach Art des Nudelrollers bis Stufe 6 oder 7 ausrollen, dabei darauf achten, dass sie die Breite des Nudelteigrollers beibehalten. Auf eine mit Polentagrieß bestreute Arbeitsfläche legen.

Lasagne mit Kräutern: Nach dem Ausrollen (siehe oben) kalte Kräuterblätter wie Kerbel, junge kleine Salbeiblätter, Dill oder Majoranblätter auf die Hälfte der Teigbahnen legen, die anderen Hälften darüber schlagen, mit den Händen andrücken und auf Stufe 3 beginnend je nach Art des Nudelrollers bis Stufe 6 oder 7 durch den Nudelteigroller geben. Die Teigbahnen auf eine mit Polentagrieß bestreute Arbeitsfläche legen.

③ Spaghetti

FÜR 4-6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN
(OHNE TEIGHERSTELLUNG)
TROCKENZEIT 10 MINUTEN

1 Rezeptmenge Nudelteig 3
(siehe Seite 121)
Polentagrieß, zum Bestreuen

Den fertigen Nudelteig vierteln, die Stücke flach drücken und auf Stufe 1 durch den Nudelteigroller (Pasta-Roller) geben. Dann jeweils eine Stufe höher stellen, bei Stufe 4 den Teig quer halbieren und die Teigbahnen je nach Art des Nudelrollers bis Stufe 6 oder 7 ausrollen. Die Teigbahnen auf eine mit Polentagrieß bestreute Arbeitsfläche legen und 10 Minuten antrocknen lassen.

Die Teigbahnen durch den Spaghettischneider (Spaghetti) geben und locker auf ein mit Polentagrieß bestreutes Backblech legen.

127

Guten Appetit - wünscht Euch Uli





Markus und Birgit servieren Thüringer Klöße

Zubereitungszeit 2h

Zutaten:

4 kg geschälte Kartoffeln

1 Brötchen gewürfelt und in Butter geröstet

Zubereitung:

Kartoffeln teilen:

davon 1 Teil kleingeschnitten kochen und stampfe (Wasser nicht abgießen)

2 Teile fein reiben und pressen (Schab), Stärke dabei auffangen

*Schab und Stärke in großer Metallschüssel zerkrümeln, salzen
und mit gekochten Kartoffeln, unter ständigem Rühren übergießen bis der Teig
fest ist und sich vom Rand löst (falls er noch zu weich ist, Schüssel auf den
Herd stellen und weiter rühren)*

Teig in handgröße Klöße formen und mit Brösel füllen

vorher schon einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen

*bevor die Klöße in den Topf kommen, Temperatur zurückdrehen, Klöße dürfen
nur 20-25 min ziehen. Ab und zu mal am Topf schütteln, damit sie nicht am
Boden kleben bleiben. Schwimmt der Kloß oben, herausnehmen und servieren*

bei Fragen gerne melden

Gutes Gelingen

Rotes Thai Curry

Zutaten:

- Olivenöl
- Gemüse (je nach Wunsch)
- Kokosmilch (cremig)
- rote Curry Paste
- Reis
- Currypulver

- ① Gemüse in Olivenöl anbraten + rotes Curry dazugeben (paste)
- ② Kokosmilch dazugeben & würzen
~> köcheln lassen!
- ③ Reis kochen
- ④ nach Belieben anrichten

et voilà!

Jessy & Yannic

Poke-Bowl

Zutaten: (für 2 Personen)

- 150 g Basmatireis (alternativ: Quinoa, Bulgur)
- 1 Avocado
- 250 g Lachsfilet
- 1 handvoll Kirschtomaten
- 1/2 Gurke
- 100g Edamame

Zubereitung:

- Reis waschen und nach Packungsanweisung kochen.
 - Lachsfilet von ~~beiden~~ beiden Seiten anbraten.
 - Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- in eine Schüssel den gekochten Reis geben und mit dem Gemüse und Lachs toppen.

Dressing:

- SojasaUCE
 - Agavendicksaft
 - Sesamöl
 - Limettensaft
 - Ingwer
- } mischen

Kudakimasu [いただきます]

ab.

asia UDON

NOODLES

Zutaten:

- ▷ 1 Zehe Knoblauch
- ▷ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▷ Etwas Ingwer
- ▷ 2 Karotten
- ▷ 1 Paprika
- ▷ 2 Pakchoi
- ▷ 1 Zucchini

- ▷ 1 Packung Udon Nudeln
- ▷ 1 EL Stärke
- ▷ 1 TL Reisessig
- ▷ 3 EL Sojasoße
- ▷ 3 EL Wasser
- ▷ Olivenöl

How-to Udon Nudeln:

- 1) Gemüse nach Wunsch waschen und schneiden. Bei Frühlingszwiebeln unteren weißen Teil von oberen grünen separieren.
- 2) Pfanne mit Öl erhitzen. Zuerst zerdrückte Knobzehe, Ingwer und unteren Teil der Frühlingszwiebeln hinzugeben und anschwitzen. Danach Hitze erhöhen und restliches Gemüse anbraten. Nach ca. 5min Udon Nudeln dazugeben.
- 3) Stärke, Reisessig, Sojasoße und Wasser in einem separaten Gefäß vermengen. Dann über das Gemüse und die Nudeln geben. Alles noch kurz köcheln lassen.
- 4) Nudeln auf Teller geben und mit grünem Teil der Frühlingszwiebeln garnieren. Dann genießen - guten Appetit! ü



Viel Spaß
beim Ausprobieren!

Alex & Caro

One Pot Mie Nudeln

Mit diesem Rezept bringe ich Euch ein Hauch asiatischen Geschmacks nach Hause! Schnell-einfach-lecker!

Chris
+
Melina

Zutaten:

- 125 g Mie Nudeln
- 1 EL Eranussbutter
- 1/2 Brokkoli
- 1 EL Öl nach Wahl
- 2 Möhren
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 300 ml Kokosmilch
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

- 1) Brokkoli in Röschen teilen
- 2) Möhren in dünne ca. 3cm lange Stifte schneiden
- 3) Paprika ebenfalls in dünne Streifen schneiden
- 4) Zwiebeln und Knoblauch jeweils fein würfeln
- 5) Öl in einem Topf oder hoher Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel anbraten
- 6) Knoblauch, Möhren und Paprika 2 Min. mitbraten
- 7) Eranussbutter und Curry in den Topf geben und nochmal alles anrösten
- 8) Sojasauce, Kokosmilch und Gemüsebrühe dazugeben und 5 Min. kochen lassen
- 9) Nun Brokkoli und Mie Nudeln dazugeben und abgedeckt 5 Min kochen lassen
- 10) Alles gut vermischen und genießen!

Getügel gestuecktes und indisches Art (für ca. 6 Personen)

Zutaten:

- ca. 750 g Hähnchenfleisch oder Puten Brust
- 1 Bechamel Sauce
- 1 gr. Dose gestuete Pilze
- 1 gr. Dose Fritside
- Etwas Schmelzkäse (mind. 50% Fett)
- 1 gr. Zwiebel
- Gewürze und Geschmack - viel Curry

Zubereitung:

1. Hähnchenfleisch schneiden, anbraten, Zwiebel klein schneiden und mit den Pilzen dazugeben. Kurz anbraten, alles mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Sauce dazu gießen, aufkochen
3. Fritside (Fritside) klein schneiden - diese mit dem Saft dazugeben und mit reichlich Curry würzen.
4. Bräunwürfel dazu und aufschneiden.
5. Etwas Mehl mit (Pilz) Wasser anrühren und alles damit andicken.

6. Ent. weitere Würste:
Wurstesauce, Raggi, ...

7. Mit einem Stück Schutzfolie abdecken.

Reis dazu!

Gutes Gelingen - guten Appetit
von Papa - Klaus

Gefüllte Paprika mit Pute

Zutaten

75g Puterschnitzel
155g Sauerkraut
1 Bund Petersilie
2 EL fettarme Joghurt
1/2 TL scharfe Senf
Salz, Pfeffer, Paprika
1/2 rote Paprikaschote

Warum dieses Rezept

Dieses Gericht ist auch schnell zubereitet.
Besonders wenn man durch Bad Friedrichshall
fährt, nicht man manchmal das Herstellen des
Sauerkrauts durch die Firma Hengstenberg.

So geht's

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
Sauerkraut in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser kurz abspülen und abtropfen lassen.
Petersilie waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Joghurt und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Paprika putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikaschote rundherum 1-2 Minuten anbraten, dann warm halten.
Putenwürfel in die heiße Pfanne geben, 2-3 Minuten braten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Sauerkraut zugeben und ca. 3 Minuten erhitzen.
Putenfleisch und Sauerkraut in die Paprikahälfte füllen und die Senfkreme daraufgeben.
Mit Petersilie und Paprikapulver bestreuen und genießen!



Wo die Liebe
den Tisch
deckt,
Schmeckt das
Essen am
Besten



Viel Spaß beim Nachkochen wünschen
Rebekka und Fabian

Hauptspeise

Champignon-Hähnchen - SPÄTZLE - Pfanne

Zutaten

400g Hähnchenbrust
300g Spätzle
80g Schinkenwürfel
300g Champignons
250ml Sahne
200ml Geflügel Fond
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Lauchzwiebel
Paprika, Salz, Pfeffer

Warum dieses Rezept

Wir mögen das Gericht sehr. Zudem sind im Herzen des Schwabenlandes Spätzle heilig. Auch wir wurden groß mit Spätzle und Soß.
Das Rezept ist eine Alternative zum klassischen Gericht „Linsen und Spätzle“

So geht's:

1. Öl in eine Pfanne erhitzen. Anschließend Hähnchenfleisch klein schneiden und scharf anbraten (3-4 Minuten). Während dem Anbraten mit 1TL Paprika Edelsüß und Knoblauchgewürz würzen. Währenddessen Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel würfeln. Das angebratene Hähnchenfleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Die geschnittenen Champignons, die Zwiebeln, der Knoblauch und die Schinkenwürfel für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne anschwitzen. Während dem anschwitzen werden auch hier die Zutaten mit 1TL Paprika Edelsüß und Knoblauchgewürz gewürzt. Am Ende mit der Sahne und dem Geflügel Fond ablöschen.
3. Das Hähnchenfleisch wieder in die Pfanne reintun. Alles zusammen für weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Nun die Spätzle hinzufügen und für weitere 6-7 Minuten kochen. Als letztes mit Salz und Pfeffer abschmecken.

und genießen!



Viel Spaß beim Nachkochen wünschen
Rebekka und Fabian

Paprika-Sahne-Hähnchen

Wenn es mal am
Feiertag schnell gehen muss,
dann könnte dieses Rezept
es auf die Liste der
Lieblingessen schaffen 😊
Viel Spaß beim Nachkochen!

♡ Chris ♡
♡ x ♡
♡ Lina ♡

Zutaten:

- 400g Hähnchen
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 3 EL Frischkäse
- 2 rote Paprika
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 250 g Nudeln

Zunächst das Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden und in etwas Öl anbraten. Paprikapulver darüber geben, weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig braten. Tomatenmark dazugeben. Hähnchen wieder in die Pfanne geben. Mit etwas Mehl bestäuben, danach mit Brühe und Sahne ablöschen. Einköcheln lassen. Frischkäse unterrühren mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. 2 EL Petersilie unterrühren. Nudeln kochen. Auf Teller anrichten und genießen!



Florians weltbeste Arancini

Zubereitungszeit 2 h ca. 10 Stk

Zutaten:

150 ml Fritieröl
500 g Risottoreis
250 g Rinderhackfleisch
75 g Erbsen
50 g feines Mehl (Typ 00)
25 g Parmesan
250ml passierte Tomaten
250 g Paniermehl
20 g kalte Butter
1 Zwiebel
1 Karotte
1/2 Stange Sellerie
1 Eier
1/2 Tube Tomatenmark
1-2 Lorbeerblätter
Olivenöl, Salz Pfeffer , Safran

Zubereitung:

Ragout:

Zwiebeln, Karotte, Sellerie fein würfeln

alles in Olivenöl 2-3 min erhitzen, Hackfleisch zugeben und anbraten

Tomatenmark mit braten, etwas Wasser zugeben (bis leicht bedeckt), Salz, Pfeffer, Lorbeer zugeben und weiter köcheln bis eingedickt ist

Reis:

Olivenöl erhitzen, Reis zugeben und kurz anrösten und 1l Wasser + Safran zugeben, passierte Tomaten unterrühren und ca 20 min bei geringer Wärmezufuhr köcheln

Erbsen mit Salz in extra Topf 10 min köcheln lassen

Fertigstellung:

Reis auf Backblech ausbreiten, mit Butterflocken und Parmesan bestreuen und durchmengen

Ei in separater Schüssel mit etwas Wasser , Salz, Pfeffer und Mehl mischen

handgroße Menge Reis zu Kugel Formen, Loch hineindrücken und mit Hackfleisch und Erbsen füllen, Kugel mit Reis verschließen

in Ei- Mehlmischung wenden, anschließend im Paniermehl wälzen und fritieren



Pierogi

Vorbereitungszeit: ~1,5h Zubereitungszeit: ~2h Ruhezeit: 24h

Zutaten

Füllung (2Personen)

500g Schweinebauch
500g Sauerkraut
100 g getrocknete Mischpilze
Salz
Pfeffer
3-5 Zehenknoblauch
300g Zwiebeln
Butter

Teig (ca 2-3mal):

6 Eier
1,5 kgMehl
600ml Wasser
Salz

Vorbereitung

Füllung:

alles mit Sauerkraut und Knoblauch durch den Fleischwolf und mit Salz und Pfeffer würzen
24 h abgedeckt ziehen lassen

Zubereitung

Füllung:

Bauchfleisch 1,5 h kochen, dann vom Knochen lösen
Pilze in Wasser einweichen, nach 1,5h ausdrücken

Teig (3x):

2 Eier, 500g Mehl und ein gestrichnen Teelöffel Salz zu einer Masse verkneten

Finnish

Teig dünn ausrollen, Ovale ausschneiden, 1/2 mit Füllung belegen, zusammenklappen und am Rand festdrücken

Pyroggen in leicht kochendes Salzasser geben, sobald sie nach oben kommen abschöpfen

vorm Servieren in Butter goldgelb anbraten

viel Spaß beim Nachkochen Euer Lukas

Laura's

Chilli-Fisch vom Grill mit Mango-Salsa

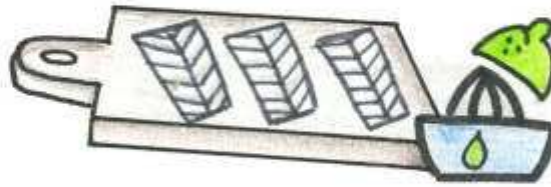
FÜR
4 Personen

Du brauchst:

- 2 Limetten
- 1 Mango
- 1 Paprika (rot)
- 1 Avocado
- 3 Lauchzwiebel

600g Kabeljaufilet

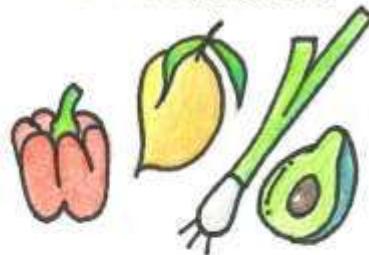
Zum Würzen:
frische Kräuter,
Chilli, Salz, Pfeffer



1. Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Für die Marinade, Limetten halbieren und Saft auspressen.



2. Marinade herstellen und Kabeljaufilet damit bestreichen. Kabeljaufilet für ca. 1 Std. kühlstellen.



3. Putzen, waschen und in Würfel schneiden. Avocado mit Limetten-saft beträufeln.



4. Mango-Salsa zubereiten. Kabeljaufilets auf dem Grill von jeder Seite ca. 5 Min. grillen, mit Mango-Salsa auf dem Teller servieren.



Ofenlachs

- Zutaten:
- 2 Lachsfilets à ca. 150g (aufgetaut)
 - 250g Blattspinat (gefroren)
 - 200g Sahne
 - 1 Kugel Mozzarella
 - 2 EL Tomatenmark
 - Je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Knoblauchpulver
 - Etwas Öl und Salz für den Lachs

1. Sahne, Tomatenmark und die Gewürze in eine Auflaufform geben und verrühren.
2. Spinat und Mozzarella darin verteilen und alles vermengen. Dann den Lachs darauf setzen, bisschen salzen und ölen.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

⇒ In nur 5 Minuten vorbereitet und der Rest regelt der Ofen ;)



In Liebe, Katharina

Unsere Tradition am Karfreitag: Lachs in Blätterteig

Zutaten:

4 Lachsfilets
4 Scheiben Gouda
2 Rollen dünner Blätterteig
400 g Blattspinat (TK) aufgetaut
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen
Blattspinat in einen Topf geben, salzen und pfeffern
und erwärmen.
Die beide Teige aufrollen und in der Mitte durchschneiden.
Auf jede Hälfte eine Scheibe Käse legen.
Darauf jeweils ein Lachsfilet.
Blattspinat in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ausdrücken.
Jeweils ein Viertel des Spinats auf den Filets verteilen.
Blätterteig umschlagen und etwas festdrücken.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben
und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.



Creemige Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella

- ein vegetarisches Gericht, das einfach
glücklich macht -

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische Chilischote
- 400g Cherrytomaten
- 50 g Parmesan
- 125 g Mozzarella
- 1 Bünd frisches Basilikum
- 400 g Rigatoni oder Penne
- etwas Olivenöl
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Bechamel Sauce
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein
schneiden. Die Chilischote entkernen und auch
fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren.
Den Parmesan reiben und die Mozzarella grob
würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen
und trocken zupfen.

S. 10.

In einem großen Topf Salzwasser zum
Kochen bringen und die Nudeln darin laut
Packungsangabe al dente garen.

Währenddessen in einer großen Pfanne Oliven-
öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili-
schote darin anschwitzen. Die passierten Tomaten
hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten
köcheln lassen. Dann die Sahne und den ge-
riesenen Parmesan unterrühren und die Sauce
mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise
Zucker abschmecken.

Wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen
und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne
von der Hitze nehmen und die halbierten Tomaten
und die Hälften der Mozzarella-Würfel unterheben.
Die Basilikum-Blätter in Streifen schneiden und
ebenfalls unterheben.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit
dem restlichen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Min.
auf der mittleren Stufe im heißen Backofen
garnieren.

Dazu passt sehr gut ein grüner Salat.

Gutes Gelingen - guten Appetit
von Papa - Elena

Bunter Kartoffel - Tüflauf

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 750 g Kartoffeln
- 3-5 dicke Möhren
- 3 Stangen Porree
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Fett für die Form
- 1 Bechert Sauce
- 1 Eßl. Tomatenmark
- 2 Eier, 1 Prise Mustard
- 200 g geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden
2. Porree und Möhren putzen, waschen, in Scheiben schneiden und 10 Min. mit etwas Wasser dünsten
3. Hackfleisch ausrösten und würzen
4. Backofen auf 175 Grad vorheizen
5. Eine Tüflaufform auslegen. Den Boden mit Kartoffelscheiben bedecken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Darauf die gedünsteten Porree- und Mörenscheiben verteilen und würzen.
6. Das Hackfleisch auf das Gemüse verteilen.

7. Darauf als obere Schicht die restlichen Kartoffelscheiben.
8. Sauce mit den Eiern, Käse, Salz, Pfeffer und Tomatenmark verquirlen und über den Kartoffelkaut gießen.
9. Den Kartoffelkaut mit Käse bestreuen.
10. Im heißen Backofen ca. 40 Min. garen.

Gutes befeugen - guten Appetit

von Papa - bleib

Kohlrabi - Kartoffel - Auflauf

(4 Pers.)
für 2 Halbküchen

4 Kohlrabi (ca. 500 g)

ca. 500 g Kartoffel

2 Zwiebeln

ca. 2 EL Öl

500 g Hackfleisch (gemischt oder aus Rind)

4 EL Tomatenmark

200 g geräucherter Käse (z. B. Gouda)

200 ml Sahne

Salz - Pfeffer - Paprikapulver - Muskat

Zubereitung:

1. Kohlrabi u. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Obiges in einem Topf geben u. mit Wasser bedecken.
Salzen, aufkochen u. ca. 10-12 Min. köcheln.
3. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Inzwischen Zwiebeln hart fein hacken u. im Öl weich dünsten.
4. Den Hackfleisch mit 2 Gabeln zerpfücken, in der Pfanne anbraten bis er krümelig ist.
5. Tomatenmark untermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprika kräftig abschmecken.
6. Das Gemüse abgießen und in Auflaufform eingefettet, geben.
Den Boden mit der Hälfte auskochen und das Hackfleisch darauf verteilen.
Das restl. Gemüse darauf.
7. Die Sahne mit dem Käse gut vermischen, mit Salz u. Pfeffer u. Muskat gut abschmecken u. darüber aufkochen lassen.
8. ca. 15-20 Min. überbacken, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Onna Münster / Klona

Hackfleischpizza (Partyrezept)

1,5 kg	gem. Hackfleisch
2	Zwiebeln
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Dose Mais
4-5	Tomaten
2	Eier
2 x 200 g	geriebenen Käse
1	Brötchen vom Vortag (einweichen)
Gewürze	Salt, Pfeffer, Paprika, Hackfleischgewürz, italienische Kräuter

- 1.) Paprika in feine Streifen schneiden
 - 2.) Tomaten waschen und in Scheiben schneiden
 - 3.) Hackfleisch in eine große Schüssel geben
+ mit den Eiern, eingeweichte Brötchen und
den Gewürzen (gut abschmecken) gut vermengen.
 - 4.) Zwiebeln in Ringe schneiden
 - 5.) Hackfleisch auf dem Blech verteilen; mit Gemüse
belegen; italienische Kräuter und Käse zum
Schluss
- ⇒ Backofen auf 180°C vorheizen
Pizza 40 Minuten bis 50 Minuten backen
- Guten Appetit von Kerstin



Liebe Melina,
Lieber Chrissi,

zur Hochzeit von
Chrissi & Melina

Französische
Galettes Bretonnes



da ich zur Zeit mein Auslandssemester in Paris mache,
Paris die Stadt der Liebe ist, ihr beide euch liebt, ich meine
Zeit in Paris liebe und diese Stadt zu Melinas Lieblingsstädten
zählt, liegt es für mich auf der Hand, euch das Rezept meines
französischen Leibgerichts mit auf den Weg zu geben!

Meine Liebe zu Paris geht definitiv durch den Magen.
Ob Croissants, Croque Monsieur oder Canelé, die
französischen Restaurants, Cafés und Boulangerien sind voll von
Leckereien. Und doch gibt es ein Gericht, das so simpel
und so gut ist, dass man es zu Hause fast genau so gut hin
bekommt wie es in Paris zu kaufen ist. Aus diesem Grund
findet ihr im Folgenden das Rezept für «Galettes Bretonnes»,
salzige Crêpes, damit ihr euch jeder Zeit ein Stück Paris nach
Stuttgart holen könnt!

Zutaten für

Französische Galettes Bretonnes



Zutaten (für 8 Galettes):

TEIG

- 300 g Buchweizenmehl
- 600 ml Wasser
- 2 Eier
- Salz

LARDIGENN

- 100 g Schweineschmalz
- 1 Eigelb

GARNITUR klassisch

- Schinken
- Gruyère Käse gerieben
- Ei

- Frühlingszwiebel

- Salz / Pfeffer

mein Favourite

- Erbsen

- Kartoffeln

- Speckwürfel

- Gruyère Käse gerieben

- Frühlingszwiebeln

- Karotten

- Salz / Pfeffer / Rosmarin / Paprika



ServierVorschlag!

Zubereitung:

Die Zubereitung ist zum Glück super einfach!

Zuerst muss das Lardigenn zubereitet werden, indem das Schmalz und das Eigelb mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrührt werden.

Der Teig muss einige Minuten in einer Schüssel mit einem Handrührgerät gerührt werden, bis alle Zutaten verrührt sind und der Teig flüssig und klumpchenfrei ist.

Solltet ihr die Galettes mit meiner Lieblingsfüllung befüllen wollen, ist es jetzt an der Zeit die Kartoffeln zu kochen und die anderen Zutaten zu schnippeln. Alles zusammen wird in einer Pfanne angebraten und gewürzt. Sobald das Lardigenn sehr heiß geworden ist in einer Pfanne, ist es an der Zeit eine Schöpfkelle des Teiges hineinzugeben und gleichmäßig in der Pfanne zu verteilen. Sobald sich die Galette von der Pfanne lösen lässt, wird sie gefüllt. Die Galette wird nur von einer Seite gebraten - Wendet sie also nicht! (So wird sie nur trocken). Sobald sie gefüllt ist faltet ihr vier Seiten ein, das es wie ein kleiner Umschlag aussieht. Dann runter mit der Hitze und ein Ei in die Mitte platzieren. Nun packt ihr einen Deckel auf die Pfanne und wartet, bis das Ei nach eurem Gusto durch ist.

Und jetzt : Genießen !!!

LG Steffi



Käsewähe

300 g Mehl
100 g Butter
2 Eigelb
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz

250 g Jause, mildsüß
250 g geräucherter Schinken
1/4 l Crème fraîche
2 Eier
Salz, weißer Pfeffer

Aus Mehl, Butter, Eigelb, Backpulver und Salz einen Klümpchen Teig kneten. Den Teig gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Für den Belag den Käse reiben. Den Schinken fein würfeln. Beides in einer Schüssel mit Crème fraîche und den Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine gebutterte Springform mit dem Teig auskleiden. Die Käsemasse einfüllen und platstreiben. Den Ofen bei 200 Grad 30-40 Minuten backen.

Guten Appetit!

Mama / Sabine

grüner Kuchen

von Oma

Sch. lecker ♥

200g Chayanne
1 Becher warme Milch
500g gesiebtes Mehl
Hefe, Prise Salz, 1-2 Eier

Mehl sieben, in eine Schüssel geben
Hefe und warme Milch verrühren
Prise Salz, 1-2 Eier
} alles in die
Schüssel
geben
Teig kneten

2 Becher Crème fraîche + 1 Becher Quark
3 Eier, Salz (1 TL), 2-3 EL Mehl, Schuss
Öl → alles verrühren

- * Teig ausrollen und in gefettete Form geben
(nicht zu viel Rand!)
- * Füllung (Schmittlauch, Petersilie, Spinat...)
darauf verteilen
- * Juss drüber gießen
- * evtl. Jubbensalmatz-Fladen darauf verteilen.

Bei ca. 200° Grad ca. 30 min backen



Nußküchen

Zutaten:

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

Prise Salz

250 g Mehl

2 gest. Teelöffel Backpulver

100 g gemahlene Nüsse

Ein paar Eßlöffel Nesquik

Rumaroma

Zubereitung:

Butter schaumig rühren; Rumaroma -
Zucker - Eier - Salz hineinrühren.

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl
langsam unterrühren. Ebenso Nesquik.

Zum Schluß die gemahlene Nüsse
unterheben.

In die mit Butter ausgelegte Backform
(kleine runde) geben - glattstreichen.

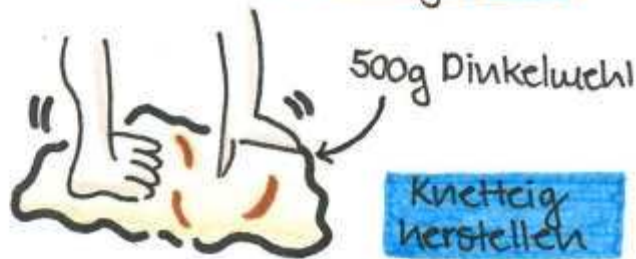
Bei ca. 175 Grad ca. 50 Min. backen.

Gutts befeugen - guten Appetit

von Papa - Elvira

Laura's Nusszopf

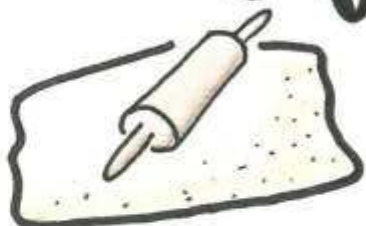
1 Teig



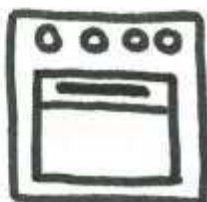
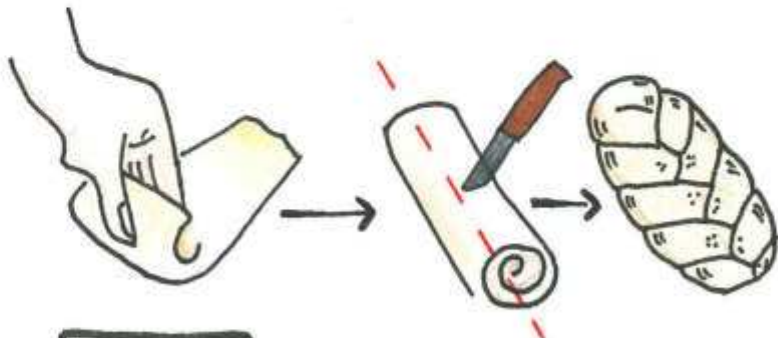
2 Füllung



3 Teig füllen & Zopf formen



Hefeteig ausrollen, sodass ein Rechteck entsteht.
Nussmasse auf dem Hefeteig verteilen.



Nusszopf 30 Min. ruhen lassen.
Dann bei 170°C Ober-/Unterhitze für 30-40 Min. backen.
Nach Belieben mit Puderzucker & 1 Schuss Milch glasieren.

Schwäbischer Hefezopf

500g Mehl,
20g Hefe,
knapp 1/4 ltr. Milch,
60g Butter,
60g Zucker
1 Ei
1 Pn Salz,
Vanillezucker oder Zitronen-
schale.

Gutes Gelingen

Oma



Brioche mit Crème fraîche

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 Eier
ca. 80 ml Milch
200 g Crème fraîche
60 g Zucker
1 TL Salz
Zitronenabrieb



Eier in einer Rührschüssel aufschlagen, Crème fraîche, Zucker, Salz und Zitronenabrieb hinzugeben. Alles verrühren. Anschließend das mit der Trockenhefe vermischte Mehl und die erwärmte Milch hinzugeben und mit dem Knetbalken des Handrührers oder mit der Küchenmaschine lange verrühren. Der Teig sollte sich praktisch von allein vom Schüsselrand lösen und zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig 2 Stunden gehen lassen, er sollte dabei sein Volumen verdoppeln. Anschließend mit der Faust in den Teig drücken, sodass die Luft entweicht. Teig in ungefähr 24 Kugeln teilen (eine wiegt etwa 40 g), die man in eine rechteckige Form legt. Sie dürfen sich leicht berühren. Noch mal abdecken und weitere 2 Stunden gehen lassen. Die Teigkugeln sind dann noch mal aufgezogen und kleben aneinander. Die Brioche 30 Minuten lang bei 150 Grad Umluft backen.

Viel Spaß beim Backen
Oliver & Janel



Zebrakuchen

Zutaten

5 Eier

350g Zucker

375g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

$\frac{1}{4}$ l Öl

$\frac{1}{8}$ l Wasser

1 EL Kakao

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte cremig schlagen.

Vanillezucker, Öl und nach und nach das Mehl mit dem Backpulver unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt das Eiweiß und Wasser unterheben.

Den Teig in zwei Portionen teilen. In eine Hälfte den Kakao untermischen.

Eine 26cm Springform fetten.

Von der Mitte der Form abwechselnd 1EL heller Teig, ein EL dunkler Teig in einander Schichten, damit ein Zebramuster entsteht.

Bei 160°C Umluft 50-60 min backen.

Oma Bärbel's Rotweinkuchen

①



180°C vorheizen

②



Schaumig
rühren



Eier

③



unterrühren



⑤



1/8 l
Rotwein



Schokoraspeln
150g

unterrühren

Sieben

④

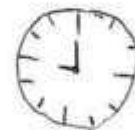
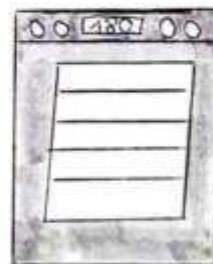


1 PKG
Backpulver

⑥

gleichmäßig in die
Backform gießen

⑦



30 Min.

⑧

Puderzucker drauf streuen
&

SCHMECKEN LASSEN ☺

von Hannes
&
Kim

Schoko-Eierlikör-Kuchen

Bernd's Tante Liesel hat immer einen besonders leckeren Marmorkuchen für uns gebacken. Wenn wir sie besucht haben.

Gerne geben wir Euch dieses Rezept weiter?

Teig:

5 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

250 ml Eierlikör

250 ml Pflanzenöl

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 EL Kakopulver

Variation:

Puderzucker

Zubereitung: ca. 30 min

Backzeit: ca. 60 min

Ober-Unterschale 175°

Heißluft 150°



Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Ich füge auch noch immer etwas Zitronenabrieb hinzu. Den Eierlikör und das Pflanzenöl hinzufügen und weiter verrühren. Jetzt kommt noch das mit Backpulver vermischte Mehl hinzu. Ganz zum Schluss wird noch das Eiweiß mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Hälfte des Teiges in die gefettete Backform leeren. Den restlichen Teig mit dem Kakopulver vermischen und ebenfalls in die Kuchenform leeren. Mit einem Siebel die Masse kreisförmig unterheben jetzt ab in den Ofen!



Carrot Cake

Zutaten (trocken):

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 TL Natron
- 1 Prise Salz

Zutaten („feucht“):

- 150 g Öl
- 4 Eier
- 300 g Möhren (geraspelt)
- 75 g Walnüsse (gehackt)

Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und mischen. 
- Das Öl dazugeben 
- Eier nacheinander unterrühren. 
- Zum Schluss die geraspelten Möhren  und die gehackten Walnüsse untermischen.
- Teig in eine eingefettete Kuchenform füllen. Bei 180°C für ca. 40-45 Minuten backen.
(→ Stäbchenprobe machen!)

Topping:

200g Frischkäse; 200g Puderzucker; 1 1/2 TL Vanille Aroma
80g weiche Butter

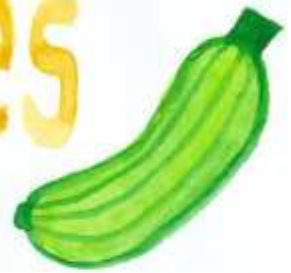
→ mit Rührgerät cremig schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

dasst es euch schmecken!

Deine Lieblingsschwester 

Zucchini Brownies

→ GESUND & EINFACH ←



Zutaten:

- ▷ 300g Zucchini geraspelt
- ▷ 1 Banane zerdrückt
- ▷ 180g Mehl
- ▷ 60g Kakaopulver
- ▷ 1 1/2 TL Backpulver
- ▷ 1/2 TL Salz

- ▷ 150g Zucker
- ▷ 75g neutrales Öl
- ▷ 80g Milch
- ▷ 90g Schoko-Drops
- ▷ handvoll gehackte Nüsse

How-to Zucchini-Brownies:

- 1) Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Backform (27x18cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 2) Banane zerdrücken und Zucchini raspeln. Beides bereitstellen.
- 3) In einer Schüssel: Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zucker verrühren. Dann Öl, Milch, Banane und Zucchini hinzugeben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren.
- 4) Teig in vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Mit Schoko-Drops und gehackten Nüssen bestreuen und ca. 35min backen. (ggf. auch länger, Zahnstocher-Probe ist zu empfehlen)
- 5) Brownies ca. 15 min abkühlen lassen und genießen ☺

Viel Freude beim Backen!

Alex & Caro

Maries versunkener Apfelkuchen

120g weiche Butter

140g Zucker

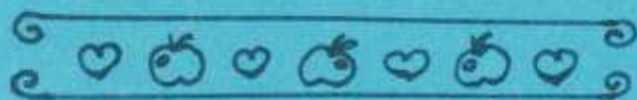
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

200g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

4-5 säuerliche Äpfel (600g)



I. Backofen auf 180 °C vorheizen.
Backform einfetten und mit
Mehl bestäuben

II. Butter in kleinen Stückchen in
eine Rührschüssel geben und
mit Rührgerät cremig rühren

III. Vom Zucker 2EL abnehmen
und zur Seite stellen. Den
restlichen Zucker und den Vanille-
Zucker und die Eier rühren und
nach zu der Butter geben und
rühren bis die Masse schaumig
und hellgelb ist.

IV. Mehl und Backpulver in ein kleines
Sieb geben, auf den Teig sieben und
alles kurz verrühren. Den Teig in
die Form geben und glatt streichen.

V. Äpfel vierteln, Kerngehäuse heraus schneiden.
Apfelviertel schälen und Rückseite längs
ein paar mal einschneiden.

VI. Apfelviertel kreisförmig in den Teig
setzen und mit dem restlichen
Zucker bestreuen.

VII. Den Kuchen auf die mittlere Schiene
im Backofen schieben und etwa
40 min goldbraun backen

VIII. Den Kuchen 5 min in der Form kühlen
lassen, dann vorsichtig aus der Form
lösen und abkühlen lassen.

Guten Appetit! ♥

Marion Fiskert

Apfelstrudel

Zutaten:

Für den Strudelteig

- 300g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 4 EL Öl
- 2 Eigelb

Für die Füllung

- 60g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 1/2 kg säuerliche Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 50g gemahlene Mandeln
- 60g Rosinen, falls gewünscht
- 50g zerlassene Butter

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazugeben und in die Mitte eine Mulde drücken. Öl, Eigelbe und 150ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Kugeln formen, mit Öl bestreichen und in Frischhaltefolie 30min ruhen lassen.
2. Die Äpfel vierteln, schälen, die Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Zimtzucker, Mandeln und evtl. Rosinen (falls man Rosinen mag :-)) mischen.
3. Eine Teighugel mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz auf einem bemehlten Tuch ausrollen. Den Teig noch mit der Hand hauchdünn ausziehen und mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Füllung auf einer Längsseite (nicht ganz bis zum Rand) verteilen. Mit dem Tuch den Strudel zusammenrollen. Die Teigenden nach unten klappen. Den Strudel in die eingefettete Form (Backblech oder Auflaufform) legen. Den zweiten Strudel genauso herstellen. Die Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.
Den Backofen auf 200°C vorheizen und 25min goldbraun backen.

In Liebe, Katha♡

Himber-Sahne-Torte

(Kerstin's Lieblingskuchen)

Teig 1 125 g Margarine o. Butter
 112 Tasse Zucker
 4 Eigelb
 2 Tel. Backpulver

Teig 2 4 Eischnee
 mit einer Tasse Zucker + 1 Vanillezucker
 schlagen

weiter 100 g Mandeln (in Scheiben)

weiter 2 Becher Sahne
 1 Päckchen Himbeeren (gefroren)
 2 Päckchen Sahnestief

Zubereitung:

Hälfte vom 1. Teig in gut gefettete Form,
dann schichten die Hälfte vom Teig 2
(Eischnee muss ganz steif sein)
dann 50 g Mandeln

⇒ im Backofen bei 160° - 25 Min backen

⇒ jetzt den gleichen Tag noch einmal machen

⇒ nun auf den 1. Teig 1. Becher Sahne
(geschlagen) - darauf die gefrorenen Himbeeren -
2. Becher Sahne - darauf 2. Tortenboden
zum Abschluss Puderzucker

Rhabarber-Traum



Teig: 125 g Mehl, 40 g Zucker, 20 g Korasvasseln,
75 g Butter, 2 Eier, 2 EL Wasser, 65 g Zucker,
75 g Stärkemehl, 2-3 EL Erdbeerkompott

Füllung: 500 g Rhabarber, gepulvert, Saft einer Zitrone,
200 g Zucker, je 1 Blatt weiße und rote
Gelatine, 3/4 l süße Sahne, gehackte
Pistazien oder geröstete Mandeln zum
Bestreuen, 1 P. Vanillezucker

Aus Mehl, Zucker (40 g), Korasvasseln und Butter
einen glatten Teig kneten. Springform (26 cm) mit
Backpapier auslegen und Teig darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten
backen. Danach Eier, Wasser, Zucker (65 g) schaumig
rühren und Stärkemehl vorsichtig unterheben.
Erdbeerkompott auf den heißen Boden streichen
und die süße Teigmasse darauf verteilen. Nochmals
bei 200 Grad für 10-12 Minuten backen.

Für die Füllung Rhabarber in kleine Stücke schneiden
und mit Zitronensaft und Zucker 5-10 Min. kochen.
Gelatine einweichen, anschmelzen und unter das heiße
Kompott rühren. Abkühlen lassen, Sahne mit
Vanillezucker steif schlagen und unter die halbstife
Rhabarbermasse geben. Kuchen wieder mit Spring-
formrand umlegen. Kompott auf dem Tortenboden
verteilen und glattstreichen.

Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen,
mit Pistazien oder Mandeln bestreuen.

- Jedes Jelinek! Mama & Sabine

Ein bisschen
Luxus
schadet nie



Schokobuttercremetorte

mit Kakaobohnen & Blattgold

Für den Teig die Eiweiße mit Meersalz und Zucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 2-6 cremig-schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander auf Stufe 2 zugeben, dann auf Stufe 6-8 schalten und alles 2-3 Minuten durchlaufen lassen.

Mehl und Speisestärke mischen, sieben und in zwei Portionen mit einem Handschneebesen unter die Eiermasse ziehen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und in den heißen Ofen stellen. 30-35 Minuten backen, dann eine Stäbchenprobe machen. Dafür ein Stäbchen in die Mitte stecken; die Masse ist richtig durchgebacken, wenn beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen haftet. Anschließend den Tortenboden auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die Eiweiße mit dem Zucker in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem heißen Wasserbad bei milder Temperatur unter regelmäßigem Rühren 10-15 Minuten erhitzen. Anschließend in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 2 beginnen, dann bis Stufe 6-8 hochschalten und gut 5 Minuten cremig-fest aufschlagen. Die Schokolade auf dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen, dann vom Wasserbad nehmen. Die Butter löffelweise auf der Stufe 4 in die Eiweißmischung einrühren und nach jedem Löffel warten, bis die Zutaten sich verbunden haben. Wenn die Butter vollständig eingearbeitet ist, die Masse 2 Minuten weiterschlagen. Auf Stufe 2 schalten und die geschmolzene Schokolade einrühren.

Den Tortenboden quer halbieren und die untere Hälfte glatt mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen, leicht andrücken und mit der restlichen Buttercreme zuerst den Rand, dann den Deckel einstreichen und glatt ziehen. Mit den Kakaobohnen den unteren Rand der Torte dekorieren, dann die restlichen Nibs mit der geriebenen Schokolade auf der Torte verteilen. Die Kakaobohnen auf die Torte setzen und, falls vorhanden, etwas Blattgold darüber verteilen.

ZUTATEN FÜR 12-14 STÜCKE
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30-35 Minuten
Kühlzeit: 6-7 Stunden

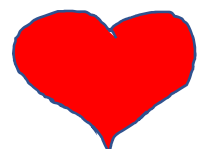
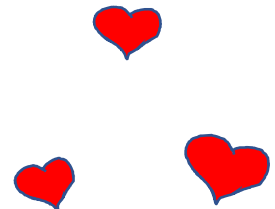
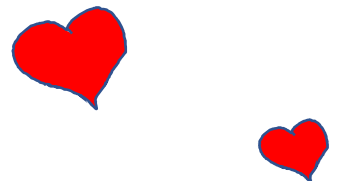
TEIG
4 Eiweiß Größe M
1 Prise feines Meersalz
100 g feiner Zucker
6 Eigelb Größe M
80 g Weizenmehl Type 405
20 g Speisestärke

BUTTERCREME
210 g Eiweiß
210 g feiner Zucker
100 g Schokolade
(70 % Kakaogehalt) zerteilen
380 g weiche Butter

DEKOR
100-120 g Kakaobohnen
30 g Schokolade
(70 % Kakaogehalt) reiben
12-14 Kakaobohnen
Blattgold, falls vorhanden

AUSSERDEM
Den Backofen 20 Minuten vor dem Backen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Handschneebesen
Springform (22-24 cm Ø), Boden und Rand mit Backpapier auskleiden
Küchenmaschine mit Schneebesen

Tipp
Anstelle von Kakaobohnen und Nibs kann man auch geriebene oder gehackte Schokolade, Schokoladenperlen oder Pralinen verwenden.



Flammende Herzen

(8-10 Stk.)

Zutaten:

- 125g Butter, weich
- 75g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 150g Mehl
- $\frac{1}{2}$ P. Vanillezucker
- Kochenglasur: dunkle Schokolade
- Nutella



Weiche Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.
Mehl langsam zugeben.

Dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen und bei 150°C
goldgelb backen.

Mit Nutella "füllen" und mit Schokoglasur überziehen.



Alles Gute zur Hochzeit!

Lara ♡

Oblatne

- Zutaten:
- 300 g Zucker
 - 100 g Blockschokolade -geraspelt
 - 200 g gemahlene Mandeln ood. Haselnüsse
 - 250g Rama
 - 150 ml Milch
 - 2-3 EL Kokos
 - 1,5 Packungen Butterkekse → gemahlen



Rama, Zucker und Milch langsam in einem Topf erwärmen.

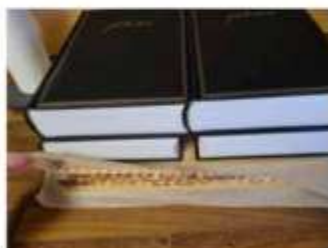
Schokolade, Kekse, Mandeln, Kokos hinzufügen und kurz unter Rühren aufkochen.

Abkühlen lassen und die Masse auf die Oblaten streichen.

Das ganze zusammenpressen und mit etwas schwerem z.B. Büchern beschweren.

Nach ein paar Stunden in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen wünscht Euch
Kata



DIE WELTBESTEN & EINFACHSTEN

WAFFELN

Für 10 Stück brauchst Du:

125g Butter



100g Zucker



1 Pck. Vanillezucker



3 Eier



250g Mehl



1 Prise Salz



1 TL Backpulver



200ml Milch



Butter, Zucker und Vanillezucker
verrühren. Eier nach und nach
unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz
miteinander vermischen und zum
Teig rühren.

Jetzt die Milch langsam
unterrühren.

Waffeleisen vorheizen und je
2 gehäufte Esslöffel Teig auf das
Waffeleisen geben.

Jede Waffel ca. 1-2 min
goldbraun backen und mit
Puderzucker und frischem Obst
genießen

guten
appetit
wünscht Dir Sarah

Karamell - Dessert

Zutaten

150g Lotus-kekse

Creme:

250g Mascarpone

100g Frischkäse

1 EL Lotus-Aufstrich

200g kalte Sahne

2 EL Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

Garnieren:

Frische Beeren

Lotus-kekse

Warum dieses Rezept

Mit diesem Dessert verbinden wir viele gemeinsame Momente. Den Nachtsch hatten wir das erste Mal nach dem Bowling spielen mit Euch gegessen. Wir hatten ihn auch öfters zu unseren gemeinsamen Silvesterabenden serviert.

So geht's

1. Die Lotus-Kekse in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrille fein hacken. Die feingehackten Kekse in kleine Gläser verteilen.
2. Mascarpone, Lotus-Aufstrich, Frischkäse, Puder- und Vanillezucker mit einem Handrührgerät 2 min. verrühren. Nach und nach die kalte Sahne mit dem Sahnesteif hineingeben und zu einer festen Creme schlagen. Sobald die Creme steif ist auf die Bräsel in die Gläser geben und glattstreichen.
3. Zum Garnieren den Lotus-Aufstrich in eine Schüssel geben und über heißem Wasser schmelzen lassen. Sobald er flüssig ist über die Creme glatt verteilen.
4. Dessert 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und dann

geben



Nachtsch

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen
Rebekka und Fabian

Schneegestöber

... wunderbarer, superleckeres Dessert

500 g Mayonquart

Baisers

1 1/2 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

ca. 600 g gefrorene Himbeeren oder andere Früchte,
wie Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, ...

Schlagsahne steif schlagen, Mayonquart und Vanillezucker unterrühren.

Eine höhere Schüssel, die zum Schichten geeignet ist, mit Baisers auslegen, mit Quark-Sahne-Masse bedecken, darauf gefrorene Früchte verteilen, mit Quark-Sahne-Masse bedecken. Baisers darauf verteilen und weitere Schichten, Anzahl nach Belieben, aufbringen. Oberste Schicht: Baisers - dekorativ belegen.

Schmeckt himmlisch!

Chama / Seline

Raffaellocreme

Zutaten

500g Quark
200g Sahne
50g Zucker

2 Pck. Vanillezucker
400g Himbeeren (TK)
1 Pck. Raffaello

Zubereitung

Raffaello auspacken und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Den Quark mit Zucker und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben.

Die gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel geben und mit der Raffaellomasse bedecken. Dann bis zum Verzehr gute 5 Stunden kalt stellen. Die Himbeeren tauen dabei auf.



Schokolasse Ruck-Zuck

(Thermomix-Rezept)

100g Schokolade, in Stücken

80g nachhaltiges Getränpulver, z.B. Kaba

50g Cremejane zum Schlagen

Schokolade in den Mixtopf geben und
10 Sek./Stufe 6 zerkleinern.

Getränpulver und Cremejane dazugeben
und 30 Sek./Stufe 6 aufschlagen.

In eine Schüssel oder Portionsschälchen
füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

von
Guddi
Simone



Holunderblütensirup

1 l Wasser und 1,5 kg Zucker
10 Minuten kochen lassen, dann abkühlen lassen.

2 Bio-Zitronen (in Scheiben) und
50 g Zitronensäure unterrühren.

25 Holunderblüten zugeben,
zugedeckt 2 Tage ziehen lassen.

Durch ein Mulltuch gießen,

20 Minuten köcheln lassen,
in ausgekochte Flaschen füllen
und kühl aufbewahren.



Zu verwenden als "Hugo" mit Prosecco und
Mineralwasser, dekoriert mit Minzeblättchen.
... als erfrischendes "Schorle" mit
prickelndem Mineralwasser.

Anna / Sabine



Limoncello Spritz (4 Gläser)

- 1 Limette, unbehandelt
- 12 Eishwürfel
- 16 cl Limoncello
- 400 ml Prosecco
- 100 ml Mineralwasser
- Limettensaft nach Belieben
- 4 Stiele Minze

In 4 Gläser aufkühlen, anrichten,
fertig!

In dringenden Fällen (also, falls
Gläser kühlen), Anruf genügt:
07133/ 900 245



Alles Liebe
zur Hochzeit!! Jens & Margit



ESPRESSO MARTINI

Zutaten:

- 2-3 Eiswürfel
- 4 cl Wodka
- 3 cl Kaffeelikör
- 3 cl Espresso
- 0,5 cl Zuckersirup
- 3 Espressobohnen



- Eiswürfel ins Martiniglas
- 3 weitere Eiswürfel in Cocktail-shaker
- Wodka, Kaffeelikör, Espresso + Zuckersirup dazu ~> kräftig schütteln!
- Eiswürfel aus Martiniglas nehmen
- Cocktail durch Sieb ins Glas
- ... garnieren mit den Espressobohnen

Jessy & Yannic

Glühwein für Euer Großevent



Ihr benötigt:

- Teekocher oder Einkochautomat mit mind. 10 l Fassungsvermögen
- 9 l guten Glühwein
- 1 l Trollinger-Lemberger
- 125 g brauner Rohrzucker
- 10 Beutel Glühfix
- 2 Zimtstangen
- 1 Teelöffel Nelken
- 2 große (Bio-) Orangen
- Leinenbeutel
- Glühweintassen

Nach dem Befüllen des Kochers mit den Weinen werden die Orangen geviertelt und zusammen mit den anderen Zutaten in den Beutel gegeben und diese zugeschnürt. In den Kocher getan verhindert diese, dass Fruchtfleisch, Kerne, Nelken ... den Ausgusshahn verstopfen. Bei einer Temperatur zwischen 60 und 70 Grad kommen die Aromen der Gewürze und Früchte am besten zur Geltung, ohne dass der Alkohol dominiert.

Prost, Jend

