

UNSER REZEPTBUCH

Empfehlungen der 6b

BRUSCHETTA

Jettes Rezept



Zubereitung

ZUTATEN

- 500 g Strauchtomaten. .
- 2 Zwiebeln, geviertelt. .
- 4 Knoblauchzehen
- 30 g Olivenöl. ,
- 2 Hände voll Basilikumblätter.
- Salz , Pfeffer und Pizzagewürz
- 1 Stange Baguette.

Materialien

Zwei Schüsseln
Einen Löffel zum
umrühren und
einen Teller
oder ein Brett
für das Brot

Als ersten Schritt muss man Knoblauch und frischen Basilikum zerkleinern. Jetzt muss man Zwiebeln zerkleinern und mit dem Knoblauch und dem frischen Basilikum in eine Schüssel füllen,. Dann gibt man noch etwas Olivenöl hinzu. Nun gibt man die geviertelten Tomaten, das Salz , den Pfeffer und das Pizzagewürz dazu und vermischt alles in der Schüssel. Als nächstes muss man das Bruschetta eine Stunde ziehen und abtropfen lassen. Danach noch in eine andere Schüssel umfüllen und noch einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Als letzten Schritt das Baguette in Scheiben schneiden, rösten und mit dem Bruschetta darauf einfach . nur noch genießen.

GUTEN APPETIT 🍴

Couscous Salat

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

250g Couscous
5 EL Tomatenmark
100 ml Olivenöl
4 Lauchzwiebeln
250g Cherrytomaten
2 Gurken
2 Paprikas
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Als erstes bereitest du den Couscous nach der Packungsanleitung zu. Du musst den unbedingt bissfest kochen. Es hilft, wenn du etwas weniger Wasser als die empfohlene Menge verwendest. Dann lässt du den Topf mit dem Couscous offen zum Ausdampfen auf der warmen Platte stehen. Während der Couscous zieht, wäschst du die Lauchzwiebeln, Tomaten, Gurken und die Paprika gründlich ab. Danach entkernst du die Paprika und holst bei der Gurke mit einem Löffel das Fruchtfleisch raus. Anschließend schneidest du das Gemüse in kleine Würfel.

Nun gibst du den Couscous in eine Schüssel und vermischt ihn dann mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Öl. Achte dabei darauf, dass keine größeren Tomatenmarkreste übrig bleiben. Zum Schluss rührst du das Gemüse unter.

Materialien

Schüssel
Messer
Brett
Topf



Omelette

Geräte

- 1 mixer
- 2Rührschüsseln
- 1 Schneebesen
- 1 beschichtete pfanne
- 1 Pfannenwender



Zutaten:

- zwei Esslöffel Milch
- zwei Eier
- Ein Esslöffel
Margarine (für
die Pfanna)
- zwei
Prisen
Salz
- eine Messerspitze
Paprikapulver
- zwei bis drei Scheiben Gouda
oder anderen Käse

Zubereitung:

Zuerst musst du die Eier trennen, um dann die Eigelbe mit den Gewürzen und der Milch in eine Rührschüssel zu geben. Nun musst du alles mit dem Schneebesen verrühren.

Wenn du das gemacht hast, gibst du das Eiweiß in die zweite Rührschüssel. Jetzt schlägst du das Eiweiß mit dem Mixer zu einem steifem Schnee. Nun hebst du den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbe mit den Gewürzen und der Milch. Jetzt musst du die Pfanne mit der Margarine einfetten. Wenn du das gemacht hast, gibst du die Eimasse in die Pfanne und brätst das Omelette von beiden Seiten goldbraun. Zum Schluss legst du die Käsescheiben auf das Omelette und klappst es zusammen. FERTIG IST DAS OMELETTE!!!

Wienerwurst mit Kartoffelsalat

Zutaten

800g fest kochende
Kartoffeln

Salz

200g Apfel

1 El. Zitronensaft

4 Lauchzwiebeln

300ml Joghurt Dressing

Pfeffer

8 kleine Wienerwürstchen

4 El. Senf mittelscharf

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, 25 min. in Salzwasser garen lassen.
Abgießen, abschrecken pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Apfel waschen, vierteln, entkernen, quer in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Apfel, Lauchzwiebeln und Joghurt Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Würstchen ca. 5 min. in siedendem Wasser erhitzen und Senf zum Salat servieren.



GUTEN APPETIT!

Servierempfehlung,

Big Mac Salat

Das braucht man:

Romana- oder Eisbergsalat, 500g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 250g Rinderhackfleisch oder Tatar, 5 Gewürzgurken – und deren Wasser, Sandwich-Käsescheiben, 3 EL Kochsahne, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver



1. Zuerst heizt man den Ofen auf Ober-/Unterhitze 220° vor, dann wäscht man den Salat und schneidet ihn in mundgerechte Stücke. Anschließend wäscht man die Kartoffeln um sie dann zu vierteln. Danach hackt man die Zwiebeln fein und schneidet die Gewürzgurken in kleine Stücke.

2. Man bringt die Kartoffelstücke in eine Schüssel und vermischt sie mit etwa 1 EL Olivenöl und etwas Salz. Anschließend auf einem Backblech auslegen und ca. 20 min. im Ofen backen.

3. Für das Dressing vermischt man 1 TL Senf, 1 EL Ketchup, 1 EL Mayonnaise und 1 EL Gurkenwasser zu einer Soße. Eventuell nimmt man die doppelte Menge und streut etwas Paprikapulver dazu.

4. Anschließend schwitzt man die Zwiebeln mit etwas Öl glasig an, um darin das Hack gut durchzubraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Zuletzt erhitzt man die Kochsahne langsam in einem kleinen Topf und schmelzt darin 1–2 Käsescheiben, sodass eine zweite Soße entsteht.

Anrichten:

Zum Anrichten den Salat, die Soßen, das Hack, die Gewürzgurken und die Kartoffelspalten in eine(n) Schüssel/tiefen Teller füllen und auf den Tisch stellen.

Guten
Appetit!

Burritos con Pollo

Zutaten:

Hähnchenbrustfilet (500gr)

Tomaten 3 Stk.

1/2 Dose Tomatensoße

Halbe Zwiebel

1/2 TL Salz

3 Prisen Pfeffer

1 Prise Zucer

Öl (20gr)

Weizen Wraps

Avocado

Kopfsalat

Käse

Crème Fraîche

Werkzeuge:

Topf

Pfanne

Zubereitung:

Das Hähnchen im kochenden Wasser

köcheln lassen, bis es durch ist. Das

Hähnchen in kleine

Stücke zupfen und zusammen mit Öl, den

Zwiebeln und Tomaten anbraten, dazu die

Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und Zucker

ver-

mischen.

Zum Essen servieren: Schälchen mit

geriebenen Käse, Crème Fraîche, Tomaten

in

Stücken, Mais, Avocado, Kopfsalat

servieren.

Wraps aufwärmen und dann mit

Hähnchen und

den anderen Zutaten belegen,

zusammenklappen und genießen.

Jakobus
& Jesse

One Pot Pasta

SCHNELLES GERICHT

Die Zubereitung dieses Rezepts dauert ca. 25 Minuten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 400g Mett
- Salz,Zucker,Pfeffer,Edelsüßpaprika
- 2 EL Tomatenmark
- 250g Nudeln
- 100g Kräuterfrischkäse
- 900ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Mett darin anbraten. Das Weiße der Lauchzwiebeln und die Hälfte des Grüns hinzufügen und kurz mitanbraten. Mit Salz,Pfeffer,Paprika und Zucker würzen. Tomatenmark hinzufügen und anschwitzen.

2. Nudeln und Kräuterfrischkäse unterrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen,aufkochen und ca. 13 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dabei mehrmals umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.



Königsberger Klopse

Von Florian

**Zutaten :500g. Hackfleisch
2 Tl Mehl
Pfeffer, Salz
Lorbeerblätter.
1 Zwiebel
Butter
Milch
Kapern (1 Glas)
Kartoffeln**



- 1. Topf mit Wasser, Lorbeerblättern, Salz, Zwiebel füllen und zum Kochen bringen.**
- 2. Hackfleisch mit 2 Tl Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und Klöße formen.**
- 3. Die Klöße in das kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten garen.**
- 4. In einem 2. Topf eine Mehlschwitze herstellen. Dazu Butter erhitzen und Mehl dazugeben. Mit dem Schneebesen umrühren. Dann nach und nach das Kochwasser der Klöße dazu geben. Immer kräftig rühren. Topfinhalt dickt immer wieder nach. Solange Kochwasser dazugeben, bis Soße die richtige Konsistenz hat. Gern auch einen Schuss Milch dazugeben.**
- 5. Die Kapern hinzufügen, gern auch mit dem Wasser im Gläschen, und dann mit Salz abschmecken. Vorsicht: Kapern und das Kapernwasser sind schon salzig.**
- 6. Soße warm halten und die Klopse dazugeben.**
- 7. Am besten schmecken die Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, die parallel geschält und gekocht werden können.**

Guten Appetit!

Tassenkuchen

ZUTATEN/WERKZEUG

ZUTATEN

Mehl

Schokolade

Eier

WERKZEUG

Mikrowelle

Schüssel

Löffel

1. Nimm dir die Schüssel und vermische 2 Eier mit 3 Löffeln Mehl.
2. Nimm dir eine neue und saubere Schüssel und pack da ganz viel Schokolade rein.
3. Stell die Schüssel mit der Schokolade in die Mikrowelle für ~2 Minuten.
4. Nun nimm die Schokolade wieder aus der Mikrowelle und kippe die Schokolade in die andere Schüssel.
5. Nachdem du die Schokolade mit den Eiern und dem Mehl vermischt hast, erhältst du eine köstliche Schokoladenmischung, die bereit ist, in der Mikrowelle gebacken zu werden.
6. Stell die Schüssel in die Mikrowelle für 3-5 Minuten, damit es köstlicher schmeckt.
7. Streue etwas Puderzucker darüber, um den Tassenkuchen zu verzieren.

Bon
Appetit!

BAKED
FRESH



Von Yara

RHABARBER CRUMBLE

Zutaten:

4—5 Stangen Rhabarber
200g Mehl
200g Zucker
100g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
2 El Kokosraspel
Eine Prise Salz

Zubereitung:

Schneide zuerst den Rhabarber in 2cm große Stücke.

Verrühre dann die restlichen Zutaten mit Knethaken und knete sie dann zu Streuseln.

Fette nun die Auflaufform mit Butter ein und fülle den Rhabarber ein.

Jetzt gebe die Streusel oben drauf.

Heize den Backofen auf 180° vor und backe den Crumble 10—15min.

Tipp: Dazu passen Erdbeeren mit Schlagsahne.

Kirsch-Streuselkuchen

Carlottas Rezept

Zutaten: (1 Portion)

- 80g Kirschen
- 25g Butter
- 0,42 Päckchen Vanillezucker
- 16,67g Zucker
- 29,17g Weizenmehl
- 0,25St.Eier
- 0,04 Päckchen Backpulver
- 8,33ml Milch
- 37,5 g Haselnüsse



Zubehör:

- Ofen
- Schüssel
- Handrührgerät

Erklärung (4 Portionen)

Bevor du beginnst, heizt du den Ofen auf 180 °Umluft vor. Dan wäschst du die Kirschen ab , halbiert sie und entfernst die Kerne. Danach gibst du 100 g kalte gewürfelte Butter, Vanillezucker und 200 g Mehl in eine Schüssel. Miteinem Handrührgerät rühren und dann mit den Händen lockere Streusel reiben.. Jetzt stellst du die Schüssel mit den Streuseln kühl

Anschließend gibst du 200g weiche Butter in eine Schüssel, dann mit dem Handrührgerät/Schneebeisen ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Nun nach und nach 150g Zucker und 3 Eier hinzugeben .

Jetzt gibts du 150g Mehl dazu ,150g gemahlene Haselnüsse und Backpulver hinzu dann vermischt du alles nochmal, zwischendurch 100ml Milch unterrühren .

Wenn du fertig bist, verteilst du den Teig gleichmäßig. Kurz danach

Kirschen und Streusel auf den Kuchen verteilen . Nun für 35—40 Minuten in den Ofen, bis der Kuchen goldbraun ist . Zum Schluss nur noch aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Nach Belieben kannst du ihn noch mit Puderzucker garnieren.

Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 150g Butter +etwas zum Einfetten
- 6 getrennte Eier
- 1 Prise Salz
- 200g Zucker
- 250g Schokolade
- 50g Mehl

Zubehör:

- Springform (22cm)



Als erstes den Backofen auf 200° vorheizen und die Springform einfetten. Nun die Eier trennen und steif schlagen. Jetzt 20g Zucker hinzugeben und die Masse vermischen. Dann den Eischnee in eine Schüssel umfüllen. Danach 180g Zucker, Eigelb und Butter in eine Schüssel geben und ordentlich aufschlagen. Schokolade schmelzen und später unter die Eigelbmasse geben. Das gut verrühren und dann das Mehl und den Eischnee hinzugeben und unterheben. Zum Schluss den Teig in die Springform füllen und für 10–15 Minuten im Ofen backen und anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.

Tipp: Bei angegebener Backzeit hat der Kuchen einen leicht weichen Kern, wenn der Kuchen fester sein soll, dann 20-25 Minuten bei 180° im Ofen backen

Mutzen



Teig

500g Quark

500g Mehl

1/2 Teel. Natron

4 Eier

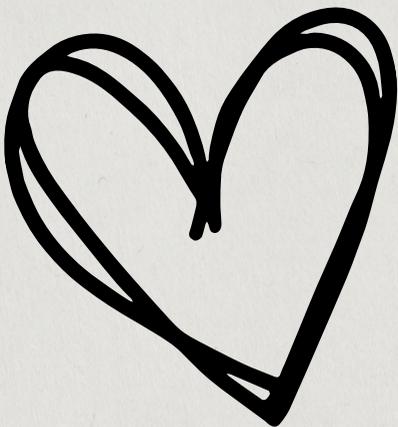
4x Vanillezucker

8 El. Zucker

Nachdem du deine Hände gewaschen hast, beginnst du mit dem Teig. Als erstes nimmst du dir eine große Schüssel und packst dann die entsprechenden Zutaten rein und rührst alles um.

Danach formst du den Teig in kleine Kugeln und frittierst diese anschließend in einer Fritteuse.

Als letztes kannst du noch Puderzucker drauf streuen.



Julia

Regenbogenkuchen

Zutaten für den

Teig:

200g weiche

Butter

160g Zucker Bunte Zuckerstreusel (Zucker-Konfetti)

1 Pck.

Vanillezucker

5 Eier (Gr. M)

400g Weizenmehl

(Type 405)

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

1 TL

Zitronenabrieb

250ml Milch

4 verschiedene

Lebensmittelfarben

(rot, gelb,

grün, blau)

Zutaten für die Füllung:

600g Frischkäse

250g weiche Butter

120g Puderzucker

Als erstes rührst du die Butter mit dem Vanillezucker um. Die Eier musst du nach und nach unterrühren. Das Mehl musst du mit dem Backpulver, Salz und dem Zitronenabrieb vermischen und abwechselnd die Milch zum Teig hinzugeben. Dies musst du nun gut verrühren. Nun verteilst du den Teig auf 6 Müslischüsseln. In jede Schüssel musst du jetzt einige Tropfen Lebensmittelfarbe geben. Orange mischst du durch Rot und Gelb. Dazu nimmst du einen Tropfen rot und 3-4 Tropfen gelb. Anschließend musst du es gut verrühren. Du kannst lila durch einen Tropfen blaue und 3-4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe machen. Als nächstes musst du eine Springform (Ø 20cm) gut einfetten. Danach musst du deinen Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Jetzt kannst du den ersten bunten Teig in die Springform geben und ihn glatt streichen. Den Boden lässt du nun 15-20 Minuten backen. Danach lässt du den Kuchen auskühlen. So machst du mit jedem weiteren Boden weiter. Zum Schluss bereitest du die Füllung zu. Jetzt musst du den Frischkäse öffnen und ihn gut abtrocknen lassen. Danach verrührst du ihn mit der weichen Butter und dem Puderzucker. Nun kannst du den ersten Tortenboden (lila) auf eine Tortenplatte legen. Daraufhin musst du ca. 2-3 EL der Creme draufschmieren. So machst du jetzt immer weiter. Zuletzt kommen noch die Zuckerstreusel drauf.



Johannisbeereis

Als erstes packst du Zucker, Johannisbeeren und Wasser in einen Topf und du stellst es für 10 Minuten auf den Herd. Als nächstes pürierst du es und lässt es abkühlen und dann packst du es in den Eiswürfelbreiter und für 8 Stunden in das Gefrierfach, am besten über Nacht. Als nächstes die Johannisbeerwürfel 5 Minuten vor dem Cremigrühren aus dem Gefrierfach nehmen. Nun hältst du die Eiswürfel mit der Rückseite kurz unter heißes Wasser, danach löst du sie heraus. Danach mixt du mit Sahne so, dass es eine cremige Konsistenz hast. Danach mixt du noch mal, damit es eine noch cremigere Konsistenz bekommt. Zum Schluss noch alles servieren und vernaschen.

Zutaten:

120g Zucker

400g rote

Johannisbeeren

50ml Wasser

150g Sahne



Levke

Katzen-Muffins

Utensilien:

12er Muffinform

Papierbackförmchen

Zutaten:

All-in-Teig:

175g Weizenmehl

2 gesteuerte TL Backpulver

50g gemahlene Mandeln

125g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

5 Tropfen Natürliches Zitronenaroma

125g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

3 EL Orangensaft

50g Raspelschokolade Vollmilch

Belag:

300g kalte Schlagsahne

1 Pck. Quarkfein Zitrone

Zum Verzieren:

Marschmallows

Lakritzschnüre

Rote und rosane Schokolinsen

Zuckerschrift mit Schoko-Geschmack

Das heutige Rezept
empfiehlt: **SMILLA**



Vorbereitungen:

1. Die Papierförmchen in die Muffinform tun und danach den Backofen bei 180° Ober-Unterritze vorheizen.

2. All-in-Teig

Zuerst das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Nun die restlichen Zutaten außer die Raspelschokolade hinzufügen.

Zunächst alles mit einem Mixer auf unterster Stufe und dann auf höchster Stufe 2min. mixen.

Dann die Schokoraschel unterrühren und mithilfe zweier Esslöffel den Teig in die Papierförmchen geben

Die Muffinform dann auf dem mittleren Rost ca. 22min backen.

Die Papierförmchen dann aus der Muffinform lösen und erkalten lassen.

3. Belag

Die Schlagsahne mit Quarkfein steif schlagen und auf die Muffins dick auftragen.

4. Verzieren

Die Marshmallows in Streifen schneiden und als Ohren anlegen.

Zunächst die Lakritzschnüre halbieren, in 5cm lange Streifen schneiden und als Barthaare auflegen.

Die Schokolinsen als Nasen auf die Barthaare legen und mit der Zuckerschrift Augen und Mund zeichnen.

Tip: Die Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit

Regenbogenkuchen

Von Elina

Zutaten:

450g Weiche Butter

6Eier

300g Zucker

100ml Zitronensaft

400g Mehl

Ein Päckchen Backpulver

100g feine Haferflocken

5 verschiedene Smartiessorten (à 130g)

50g Puderzucker

5 EL Zitronensaft



Zusätzlich noch eine Springform mit 26cm Durchmesser

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Zuerst heiß du den Backofen auf 180°C vor. Wenn du damit fertig bist, kann es los gehen. Du pinselst den Backofen gut mit Butter ein. Dann gibst du Eier mit Butter und Zucker zusammen in eine Rührschüssel. Das Ganze rührst du jetzt mit den Rührquirlen vom Handmixer zu einem cremigen Teig. Danach rührst du Zitronensaft unter. Nun gibst du Mehl, Backpulver und Haferflocken dazu und rührst kurz unter. Dann gibst du den Teig in eine Backform und machst den Kuchen auf die mittlere Schiene. Der Teig soll etwa 55 Minuten backen. Jetzt holst du den Kuchen raus und lässt ihn abkühlen.

2. Jetzt löst du den Kuchen aus der Form und schneidest ihn in der Mitte auseinander. Eine Hälfte lässt du undekoriert und die andere legst du zum Dekorieren auf ein Küchenbrett. Zum Zuckerguss herstellen benötigst du Zitronensaft und Puderzucker. Dann rührst du den Zitronensaft und den Puderzucker zu einem glatten, dickflüssigen Guss. Danach gibst du den Guss mittig auf den Kuchen. Den äußeren Rand bestreichst du gleichmäßig mit dem Guss, genauso wie die Oberfläche. Das machst du am besten mit einem Messer. Die Schnittfläche bleibt ohne Zuckerguss.

3. Nun klebst du die Smarties als Regenbogen auf den Kuchen. Wie du die Smarties raufklebst (welche Farbreihe), bleibt dir überlassen. Arbeite zügig, denn sonst trocknet der Zuckerguss. Wenn du fertig mit dem Dekorieren bist, lässt du alles trocknen und stellst den Kuchen auf.

Guten Appetit

AMERIKANER

ylvie

ZUTATEN

125g Butter
175g Zucker
3 Eier
Zitronengelb
1pr. Salz
500g Mehl
3/4 Pak. Backpulver
250ml Milch
250g Puderzucker
3El Wasser



ZUERST NIMMT MAN BUTTER, ZUCKER, EIER, ZITRONENGELB, SALZ, MEHL, BACKPULVER UND MILCH UND VERMISCHT ES ZU EINEM RÜHRTEIG. DANACH BACKT MAN ES FÜR 20 MIN BEI 180°. ZUM SCHLUSS KANN MAN DIE AMERIKANER NOCH MIT EINEM ZUCKERGUSS AUS PUDERZUCKER UND WASSER VERZIEREN.

WESPENNESTER

Zutaten:

Eiweiß

Schokolade

Zucker

Gehackte

Haselnüsse

Hirschhornsalz

Werkzeuge:

Schneebeesen

Messer

Tasse

Teelöffel

Guten
Appetit

Empfehlung von Nora Jacobsen



ALS ERSTES MUSST DU 2X EIWEISS STEIF SCHLAGEN. ANSCHLIESSEND HACKST DU EINE TAFEL SCHOKOLADE IN KLEINE STÜCKE. NUN FÜGST DU EINE TASSE ZUCKER HINZU. JETZT GIBST DU 100G GEHACKTE HASELNÜSSE IN DIE MISCHUNG. NACHDEM DU DAS GETAN HAST, MUSST DU EINE MESSERSPITZE HIRSCHHORNALZ HINZUFÜGEN. DANN VERMISCHST DU DAS GANZE MITEINANDER. ALS LETZTES VERTEILT DU DIE MASSE MIT EINEM TEELÖFFEL IN KLEINEN HÄUFCHEN AUF DEM BLECH UND BACKST DIE KEKSE BEI 150° CA. 10-15 MINUTEN.



Käsekuchen

Zutaten

140g Weizenmehl

220g Zucker

250g Margarine

1 kg Magerquark

6 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

Backpulver

Margarine zum Einfetten



ZUBEREITUNG:

ZUERST PACKST DU DEN MAGERQUARK
IN EINE SCHÜSSEL.

DANN SCHLÄGST DU DIE EIER AUF
UND GIBST SIE AUCH IN DIE SCHÜSSEL.

JETZT DAS MEHL UND DIE MARGARINE
HINZUFÜGEN.

NUN KANNST DU DEN ZUCKER UND FINE
PRISE BACKPULVER DAZUGEBEN.

DANN MUSST DU DEN VANILLÉZUCKER EINSTREUEN UND
ALLE ZUTATEN ZU EINER MASSE VERRÜHREN.

DU SOLLTEST DEN BACKOFEN AUF 170°C

OBER- / UNTERHITZE VORHEIZEN UND DIE BACKFORM MIT
MARGARINE EIFETTEN.

JETZT MUSST DU DEN TEIG IN DIE FORM FÜLLEN UND GLATT
STREICHEN.

NUN KANNST DU DIE FORM FÜR 20 MINUTEN IN DEN OFEN
SCHIEBEN.

WENN DER TIMER ERTÖNT, MUSST DU DEN KUCHEN MIT
TOPFLAPPEN AUS DEM OFEN NEHMEN.

DANN SOLLTEST DU DEN KUCHEN MIT EINEM MESSER VOM RAND
DER FORM LÖSEN UND AUSSERHALB DES OFENS RÜHEN LASSEN.

SOBALD DER TIMER KLINGELT, MUSST DU DEN KUCHEN WIEDER IN
DEN OFEN SCHIEBEN UND WEITERE 25 MINUTEN BACKEN.

WENN DER TIMER ERTÖNT, DEN OFEN AUSSCHALTEN.

ZUM SCHLUSS DEN KUCHEN IM OFEN FÜR 50 MINUTEN ABKÜHLEN
LASSEN.



GUTEN APPETIT

Maulwurfkuchen



ZUTATEN:

100G FETT

120G ZUCKER

150G MEHL

30G KAKAO

1TL BACKPULVER

2 EIER

75ML MILCH

FÜR DIE FÜLLUNG:

3 BANANEN

60G SCHOKOFLOCKEN

2 BECHER SAHNE

2 PKT. SAHNESTEIFE

Zubereitung:

Arbeitszeit:ca.30 Min.

Ruhezeit:ca.3 Std.

Aus den ersten sieben Zutaten einen Rührteig herstellen. Eine Springform (26cm) einfetten. 30min. bei 170°C backen. Den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Esslöffel 1/2cm tief aushöhlen, dabei einen Rand von 2cm stehen lassen. Die Krümel in einer Schüssel grob zerkleinern. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren und mit der flachen Seite auf den ausgehöhlten Boden legen. Die Sahne mit Sahnestreifen steif schlagen. Die Schokoflocken unterheben. Die Sahnecreme kuppelartig bis an den Rand auf den Boden streichen und mit den Gebäckkrümeln bestreuen. Den Kuchen ca.2 Stunden in den

Und so geht's

Zehn Stücke der Schokolade abbrechen und beiseite legen. Die Schokolade zerkleinern und in einem Wasserbad schmelzen.

Rapsöl, Hafermich und Vanillemark/Vanillezucker vermischen und anschließend zu der geschmolzenden Schokolade geben und gut unterrühren. Das Mehl mit Rohrzucker, Kakaopulver und Salz vermischen. Esslöffelweise zu den flüssigen Zutaten geben und umrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Muffinblech oder Förmchen vorbereiten.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Jeweils einen Esslöffel des Teiges in die Formen geben, ein Stück Schokolade hineinlegen und alle zehn Formen mit dem restlichen Teig gleichmäßig abdecken.

Die Lava Cakes etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen. Zum Schluss noch etwas auskühlen lassen und dann genießen!



Vegane Cake Muffins

Zutaten für 10 Muffins

200g Schokolade (70% Kakaoanteil)

75ml Rapsöl

270ml Hafermilch

1 Vanilleschote / **1 Päckchen**

Vanillezucker

170g Mehl

85g Rohrzucker

1 1/2 Ei (gehäuft) Kakaopulver

1 Prise Salz

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Wichtige Utensilien

1 Wasserbad

*Bon
Appetit!*

wünscht euch **Lone S.**



Himbeer-Mascarpone Von Jesper

Zutaten:

100g Zartbitter-Schokolade
100g Cantuccini (Kekse)
3Eßl. Mandelkerne
250g Mascarpone
500g Magerquark
150g Schlagsahne
2 Eßl. Zucker
2 P. Vanillezucker
250g Tiefkühl-Himbeeren
Minze zum Verzieren

Zubereitung:

Schokolade, Mandeln und Kekse grob hacken. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker glatt verühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Schokolade, Mandeln und Kekse, bis auf etwas zum Verzieren, und gefrorene Himbeeren locker darunter heben. Die Creme mit Resten

Schokolade, Mandeln und Keksen bestreuen. Mit Minzblättern verzieren.

Gutes Gelingen!!!



Britta Mailand
empfiehlt:

MASCARPONECREME

mit Himbeeren und Amarettini

ZUTATEN

150 g Mascarpone
200 g Sahne
4 EL Naturjoghurt
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
200 g Himbeeren, TK
40 g Amarettini
ggf. frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt.
2. Rühre dann den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft cremig, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.
3. Hebe danach die Sahne unter die Creme.
4. Gebe als letztes die Himbeeren und die Amarettini hinzu und verrühre das Ganze vorsichtig.
5. Stelle das Dessert für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
6. Verteile den Nachtisch auf Gläser.

Bon
appetit

TIPP

Besonders ansprechend sieht der Nachtisch aus, wenn du die einzelnen Gläser noch mit frischen Himbeeren dekorierst.

HAPPY COOKING!

Die 6b wünscht guten Appetit!