



WIR BESCHREIBEN

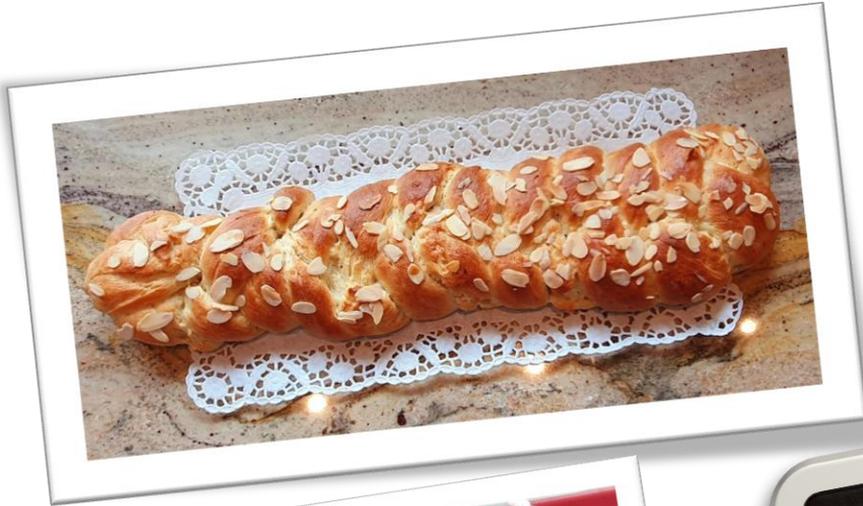
Klasse 5a

WAS TUN, WENN
UNS EIN BLÖDES
VIRUS NICHT IN DIE
SCHULE LÄSST?

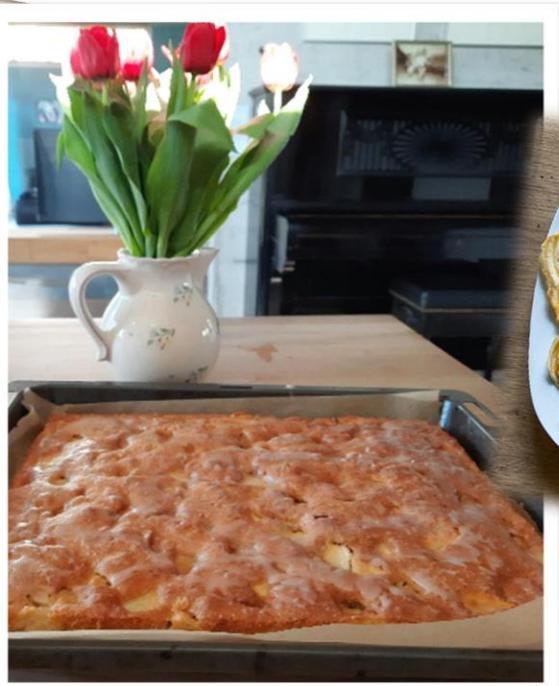
GANZ EINFACH!
WIR MACHEN DAS
BESTE DRAUS UND
VERSORGEN UNS
GEGENSEITIG MIT
GAUMENSCHMAUS
ODER BASTEL-
ZEITVERTREIB!

SCHAU DOCH MAL REIN
UND LASS DICH
INSPIRIEREN!











Squishies selber machen und entspannen

Mit Squishies kann man sich nach einem anstrengenden Schultag entspannen.

Um so ein kleines „Knetpäckchen“ selber zu basteln, benötigst du: ein Blatt Papier in der Größe DIN A4, eine Rolle Tesafilm, zwei Blätter in der gleichen Größe von 10x10 cm (Einkaufszettel), Buntstifte zum Verschönern sowie eine Schere.



So geht's:

Zuerst nimmst du das große Blatt Papier und reißt es in kleine Stücke, die in etwa so groß wie dein Daumnagel sind. Wenn du damit fertig bist und vor dir lauter kleine Papierstückchen liegen, schnappst du dir die zwei gleichgroßen Blätter und verschönerst sie mit Buntstiften. Du kannst natürlich auch einen Spruch oder deinen Namen darauf schreiben / malen. Anschließend legst du die zwei Einkaufszettel, die du gerade verschönert hast, genau aufeinander. Achte darauf, dass die bunten Seiten nach außen zeigen.



Nimm als Nächstes den Tesafilm zur Hand und klebe **DREI** Seiten der zwei Zettel zu einer Art Tasche zusammen.



Mit der Schere schneidest du daraufhin die überstehenden Tesastreifen ab.



Sobald das geschehen ist, kannst du die kleinen Papierstückchen in die Tasche füllen. Dabei musst du nicht sparsam sein! Schließlich klebst du oben die Lücke noch zu, und fertig ist dein Squishy!



Und wenn du irgendwann Stress hast, ist das kein Problem mehr, denn dann holst du einfach deinen Squishy aus der Schublade, knetest ihn und du wirst sehen, du bist ruck zuck wieder entspannt! Du kannst deinen Squishy natürlich auch zur Linderung von Wut hernehmen.

Viel Spaß beim Basteln und Entspannen
wünscht dir

Kathi



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara sind lecker und sehr einfach zu kochen!

Dazu brauchst du für zwei Personen folgende Zutaten:

500 g Spaghetti, 100 g Speckwürfel, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 3 ganz frische Eier, 5-6 EL Sahne, 50 g geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

einen Topf, eine Pfanne, einen Esslöffel, Salatbesteck, einen Teelöffel, eine Gabel, einen Kochlöffel, ein Sieb und eine Tasse.



Als Erstes gibst du Wasser mit einem Teelöffel Salz in einen großen Topf und kochst die Spaghetti nach Packungsanleitung. Wenn du möchtest, kannst du den Backofen auf 50°C vorheizen und die Teller darin wärmen, damit die Nudeln beim Essen nicht so schnell auskühlen.



Danach musst du den Knoblauch mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit einem Olivenöl anbraten, bis der Speck leicht knusprig ist. Rühre dabei immer mit dem Kochlöffel um, damit nichts anbrennt. Stelle die Pfanne danach weg von der heißen Platte, da die Mischung sonst in der Pfanne nachbräunt und leicht verkohlen kann.



Als Nächstes schlägst du die Eier in die Tasse und verrührst sie mit der Sahne und dem Parmesan. Benutze dazu die Gabel.

Sobald die Nudeln bissfest gekocht sind, gießt du den Inhalt des Topfes in das Sieb und lässt die Nudeln kurz abtropfen. Gib sie jetzt sofort zurück in den Topf, damit sie heiß bleiben. Anschließend schüttest du die Eier-Sahne-Parmesan-Masse und den Speck dazu.

Abschließend wird alles mit dem Salatbesteck kräftig vermischt, damit sich die Eiermasse gut verteilen kann. Als Letztes solltest du das Gericht nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und zügig auf den vorgeheizten Tellern servieren.

Guten Appetit wünscht

LINA! 😊



Rührei mit Schinken (von Korbinian H.)

Rührei mit Schinken ist ein sehr leckeres Frühstück bzw. Mittagessen.

Wenn du es für zwei Personen zubereiten willst, brauchst du folgende Zutaten:

4 Eier, 100g Schinken, ca. 50g Butter, Brot nach Belieben, eine Prise Salz und Pfeffer.

Zusätzlich benötigst du diese Utensilien:

drei Gabeln, zwei Teller, eine Pfanne, einen Pfannenwender, eine kleine Schüssel, ein Messer und ein Schneidebrett.

Jetzt kannst du beginnen!

Zuerst schneidest du den Schinken auf dem Brett in kleine Würfel.

Als Nächstes schlägst du die Eier auf und gibst diese in die Schüssel. Verquirlle sie nun mit einer der Gabeln. Würze dann mit Salz und Pfeffer und verrühre nochmal alles gut.

Jetzt lässt du die Pfanne heiß werden. Danach lässt du die Butter darin schmelzen, bis sie blubbert.

Im Anschluss kannst du den Schinken hinzugeben und lässt ihn goldbraun anbraten. Rühre ab und zu mit dem Pfannenwender um, damit er nicht schwarz wird.

Wenn das erledigt ist, solltest du die verquirlten Eier hinzugeben.



Damit diese nicht anbrennen, verschiebst du und zerkleinerst sie mit dem Pfannenwender. Warte kurze Zeit, bis die Eier die gewünschte Festigkeit haben, aber Vorsicht, zu trocken sollen sie nicht werden! In der Zwischenzeit kannst du denn Tisch decken und dir, wenn du willst, Brot aufschneiden.

Zum Schluss gibst du das fertige Rührei mit dem Pfannenwender auf die Teller, legst die Gabeln und das Brot dazu und servierst! Lass es dir schmecken!

Gutes Gelingen wünscht

Korbinian



Spagetti mit Tomatensoße

Spagetti sind immer ein sehr leckeres Essen, sowohl als kleine Portion als auch als großes Familien-Essen. Das Gericht zauberst du in ca. 30 – 40 Minuten.

Für vier Personen benötigst du diese Zutaten:

1 Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 2 Lorbeerblätter, 1 EL getrockneten Oregano, 1 EL Tomatenmark, ein bisschen Salz und Pfeffer, 850 g frische Tomaten, 150 ml. Gemüsebrühe, eine Prise Zucker, 400 g Spagetti, 50 g geriebenen Parmesankäse, ca. 50 g Paprikapulver und frischen Oregano zum Anrichten.

Außerdem solltest du folgende Utensilien zur Hand haben: ein scharfes Messer, einen kleinen und einen größeren Topf, eine Kelle, eine Waage, einen Kochlöffel, einen Sieb und so viele Teller und Besteck wie Leute mitessen.

Und so geht's:

Schäle zuerst die Zwiebeln und würfle sie mit dem Messer in kleine Stücke. Gib dann das Öl in den Topf und erhitze es. Wenn es heiß ist, es darf noch nicht rauchen, gib die Zwiebeln in den Topf.

Jetzt lässt du die Zwiebeln glasig werden und kannst Lorbeer und Oregano hinzufügen.

Dünste nun die Kräuter kurz mit an.

Als Nächstes schneidest du die Tomaten in mittelgroße Stücke und kochst sie auf. Bei mittlerer Temperatur lässt du sie 15 Minuten köcheln, dann werden sie schön weich.

Wenn die Tomaten weich sind, wird das Tomatenmark mit dem Kochlöffel untergerührt und kurz angeschwitzt. Die Gemüsebrühe gibst du dann auch gleich dazu. Zwischendurch musst du immer darauf achten, dass nichts anbrennt.

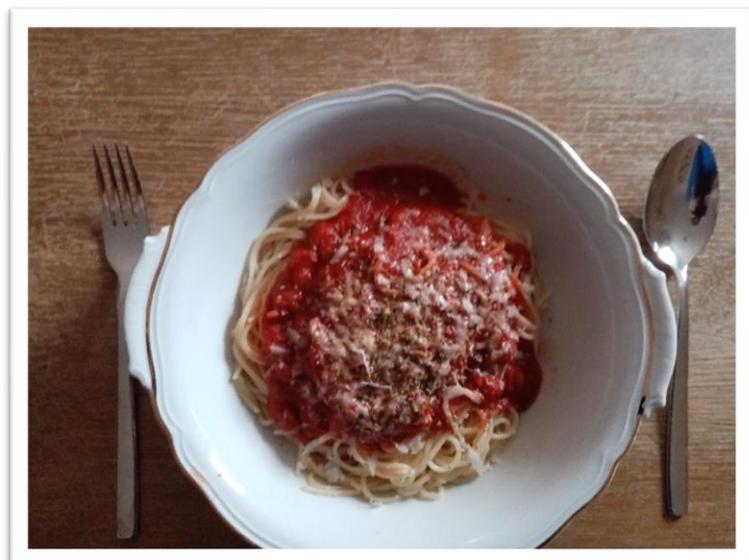
Bereite inzwischen die Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung zu, gieße sie danach in einen Sieb und schüttele das Wasser ab. Lasse sie kurz abtropfen.

Währenddessen sollte die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer kleinen Prise Zucker abgeschmeckt werden.

Zum Schluss verteilst du Nudeln und Soße auf die Teller und dekorierst alles mit frischem Oregano und Parmesan.

Guten Appetit wünscht

Severin



Rezept für ein Omelett

Ein leckeres Omelett ist immer der Hit - sei es zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

Diese Zutaten benötigst du für eine Person:

1 EL geriebener Gouda, 1 EL gehackter Schinken, 1 kleine, gehackte Tomate, 2 Eier, 1TL Butterschmalz, etwas Milch sowie Salz und Pfeffer.

Lege dir anschließend folgende Küchengeräte bereit:

einen Pfannenwender, einen Messbecher, eine Schüssel, eine Pfanne, und einen Schneebesen oder einen Mixer zum Verquirlen.



So gehst du vor:

Schlage zuerst die Eier auf und gib sie in den Messbecher. Nun verquirlst du sie mit der Milch und gibst Salz und Pfeffer je nach Geschmack hinzu.

Danach erhitzt du das Butterschmalz in der Pfanne, um Tomate und Schinken ca. drei Minuten anzubraten. Achte darauf, dass du zuerst den Schinken in die Pfanne gibst und dann die Tomate, sonst bräunt die Wurst nicht gut. Pass dabei auf, dass nichts verbrennt.



Jetzt gießt du die Eier in die Pfanne und streust ein bisschen Käse darauf. Warte anschließend, bis die Ränder unten leicht braun sind und klappe sie im Anschluss mit dem Pfannenwender zur Mitte ein. Darauf folgend wendest du das Omelett und lässt es kurz weiterbraten, bis es die gewünschte Bräune erreicht.

Zum Schluss streust du den Rest vom Käse darauf.

Gutes Gelingen wünscht dir

Hanna 😊



Obstsalat

Obstsalat ist nicht nur gesund, sondern auch lecker.

Du brauchst für ca. vier Personen folgende Zutaten:

Orangensaft, eine Zitrone, drei Äpfel, zwei Bananen, eine Mango und zwei Orangen.
(Füge nach Belieben dein Lieblingsobst dazu und garniere, wenn du magst, mit ein paar Minzblättern)

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

eine große Schüssel, einen Sparschäler, eine Zitronenpresse, einen Löffel, ein scharfes Messer und eine Unterlage.

Und so machst du den leckeren Obstsalat:

Als Erstes solltest du die Zitrone auspressen. Danach schälst du die Mango, würfelst sie und gibst sie in die Schüssel. Nun schälst du die Orange, nimmst die Spalten, schneidest sie in mundgerechte Stücke und gibst sie zur Mango. Auch die Bananen müssen geschält und anschließend in dünne Scheiben geschnitten werden. Gib sie ebenfalls in die Schüssel.

Verteile jetzt etwas Zitronensaft und Orangensaft darauf, damit das Obst nicht braun wird. Viertle anschließend die Äpfel, entferne das Kernhaus und schneide das Fruchtfleisch in Stückchen, die du zu den anderen Zutaten gibst. Zuletzt wird der restliche Zitronensaft darüber gegossen. Für einen optimalen Geschmack fügst du noch einen großen Schuss Orangensaft hinzu. Verrühre alles vorsichtig und fertig ist der Obstsalat!

Natürlich kannst du jedes Obst, das dir gut schmeckt, hinzufügen. Gut passen z. B. Kiwi oder Beeren sowie Trauben! Minzblätter eignen sich hervorragend zum Garnieren!

Guten Appetit wünscht dir

Tobias



Die weltbesten Stracciatella-Muffins

Diese Geschmacksbomben sind sehr einfach und schnell zubereitet!

Du brauchst dazu folgende Zutaten:

2 Eier, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 150 g Naturjoghurt, 100 ml neutrales Öl, 150 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 2 TL Backpulver und 100 g Raspel-Schokolade deiner Lieblingsorte.

Am besten stellst du dir außerdem diese Utensilien bereit:

eine Waage zum Abwiegen der Zutaten, ein Handrührgerät, eine Rührschüssel, einen Teelöffel, einen Esslöffel, einen Teigschaber, 12 Muffinformen und ein Backblech.

Jetzt kannst du starten!

Als Erstes heizt du den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor. Nun verteilst du die Muffinformen auf einem Backblech. Rühre danach die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe in der Schüssel schaumig, damit die Muffins schön fluffig werden. In diese Schaummasse gibst du anschließend den Joghurt und das Öl. Mische jetzt die festen Zutaten, also das Mehl mit dem Backpulver und die Nüsse, mit dem Teigschaber unter den Teig.

Als Nächstes wird die Schokolade untergehoben, sodass du auch optisch schöne Stracciatella-Muffins bekommst.

Zum Schluss füllst du den Teig mit dem Esslöffel in die Muffinförmchen und dann ab damit in den Backofen auf die mittlere Schiene für 20 – 25 Minuten.

Nach Ende der Backzeit stellst du die Muffins auf ein Kuchengitter, bis sie abgekühlt sind.

Tipp: Genieße deine Muffins zu einem Haferl heißer Schokolade!

Ganz viel Spaß beim Ausprobieren
und gutes Gelingen wünscht dir

ANNA-LENA



Omas Apfelkuchen

(von Hanna S.)

Dieser Kuchen eignet sich hervorragend, um alte Äpfel zu verarbeiten und er schmeckt himmlisch.

Für ein Blech Apfelkuchen benötigst du folgende Zutaten:

250 g Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 350 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 kg Äpfel, 50 g Puderzucker und Zitronensaft.

Diese Utensilien werden außerdem gebraucht:

eine Schüssel, ein Handrührgerät, ein Backblech, eine Küchenwaage, ein Teigschaber, ein Schneidebrett, Backpapier, ein Messer, eine kleine Schüssel und ein Esslöffel.

So geht's:

Als Erstes gibst du die Butter, den Zucker und Vanillezucker in die Schüssel und verrührst alles mit dem Handrührgerät, bis eine glatte Masse entsteht. Jetzt schlägst du die Eier am Schüsselrand auf und fügst sie unter Rühren zum Teig hinzu.

Heize am besten jetzt schon den Ofen auf 160 Grad (Umluft) vor, dann musst du später nicht warten, bis der Ofen heiß ist.

Heb nun das Mehl und das Backpulver mit dem Teigschaber locker unter die Masse.

Als Nächstes nimmst du das Messer, viertelst und schälst die Äpfel, entfernst das Kernhaus und schneidest die Spalten auf dem Schneidebrett in kleine Stücke.

Gib daraufhin die Äpfel zum Teig und mische alles mit dem Teigschaber.

Dann wird das Backpapier auf das Blech gelegt und der Teig wird gleichmäßig mit dem Löffel darauf verteilt.

Danach musst du den Kuchen ca. 40 Min. backen.

Anschließend wird er aus dem Ofen genommen und kann nun abkühlen.

Jetzt mischst du in der kleinen Schüssel Zitronensaft und Puderzucker mit dem Löffel, so dass eine klebrige Masse entsteht.

Zum Schluss streichst du diese auf den Kuchen und lässt sie aushärten.

Guten Appetit wünscht dir

Hanna



Nutella-Kekse

Nach dem Mittagessen fehlt dir noch die perfekte Nachspeise? Dann bist du hier genau richtig! Passend dazu stelle ich dir in einzelnen Schritten die Zubereitung von schmackhaften Nutella-Keksen vor.

Das Rezept ergibt je nach Größe des geformten Naschwerks etwa 12 - 18 Stück.

Für deine Nachspeise brauchst du folgende Zutaten:

180 g Nutella, ein Ei, 130 g Mehl und einen halben Teelöffel Backpulver.

Außerdem sind diese Utensilien nötig:

ein Esslöffel, ein Backblech, Backpapier, eine große Schüssel und ein Handmixer.

Zuerst solltest du den Backofen auf 180 C vorheizen, so dass du nach der Zubereitung gleich mit dem Backen beginnen kannst. Verrühre als Nächstes Nutella und das Ei mit dem Handmixer in der Schüssel. Füge nun Mehl und Backpulver hinzu und knete die Zutaten mit den Händen, bis ein weicher Teig entsteht.

Jetzt legst du das Backpapier auf das Backblech. Daraufhin kann das Formen beginnen, indem du zu Beginn eine Handvoll Teig nimmst, diesen dann zu einer Kugel presst und im Anschluss plattdrückst.

Den fertig geformten Teig legst du anschließend auf das Backpapier und wiederholst den Vorgang, bis das Backblech mit den rohen Keksen in regelmäßigen Abständen bedeckt ist.



Zum Abschluss musst du das Backblech in den Ofen schieben und 12-15 Minuten auf das Ergebnis warten. Die fertigen Kekse kannst du aus dem Ofen holen, wenn sie schön knusprig aussehen, aber noch keine schwarzen, verbrannten Ränder aufweisen.

Nachdem das Gebäck abgekühlt ist, dürfen sich Familie wie auch Freunde an den schnell zubereiteten Nutella-Keksen bedienen. Wenn dir das Gebäck zu süß wird, kannst du es in Milch tunken.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht dir

Sarah



Christinas Quark-Öl -Teig

Wenn du gerade Lust hast zu backen, dann verwende Quark-Öl-Teig, denn der geht schnell und macht Spaß zum Verarbeiten.

Für Ostern kannst du z. B. Küken und Hasen machen!

Du benötigst für ca. 20 Stück folgende Zutaten:

200 g Quark, 100 g Zucker, 8 Esslöffel Öl, 5 Esslöffel Milch, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400 g Mehl und 1 ½ Päckchen Backpulver.

Für den Zuckerguss brauchst du außerdem 100 Puderzucker und drei Esslöffel Wasser.

Dann legst du dir diese Utensilien zurecht:

ein Nudelholz, ca. zwei Backbleche, je nach Größe auch mehr, Backpapier, verschiedene Ausstechformen und evtl. Zuckerstreusel zum Verzieren.

Als Erstes heizt du den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vor und verarbeitest im Anschluss alle Zutaten zu einem glatten Teig. Falls er sehr weich ist, benutze etwas Mehl zum Unterkneten.

Als Nächstes musst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Nun stichst du mit deiner Form die Teiglinge aus. Anschließend legst du diese auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche.

Danach werden die Gebäckstücke für 20 Minuten gebacken. Du erkennst, wenn der Teig goldbraun ist, dass er fertig ist. Nimm die Bleche dann aus dem Ofen.

Zum Schluss kannst du die erkalteten Formen beliebig verzieren. Dazu verrührst du den Puderzucker mit Wasser, so dass eine zähflüssige Masse entsteht. Bestreiche nun die Figürchen damit und verzieren sie nach Belieben mit Zuckerstreusel.

Guten Appetit wünscht

Christina



Wie man Buttermilch-Waffeln zubereitet

Buttermilch-Waffeln sind eine beliebte Nachspeise.

Ihre Zubereitung für ungefähr vier Personen erfordert folgende Zutaten:

125 g Butter, 50 g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1\8 bis 1\4 l Buttermilch, Sonnenblumenöl und Puderzucker.

Außerdem brauchst du diese Utensilien:

einen Schneebesen, ein Sieb, einen Esslöffel, eine kleine Schüssel, eine große Schüssel, ein Waffeleisen, einen mittelgroßen Schöpflöffel, einen Backpinsel und einen Teller oder eine Kuchenplatte.

Bevor du anfängst, heizt du das Waffeleisen vor. Dann gibst du Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in die große Schüssel und rührst alles mit dem Schneebesen schaumig.

Vermische danach Mehl und Backpulver in der kleinen Schüssel.

Anschließend muss dieses Gemisch mit dem Esslöffel vorsichtig unter die Butter-Eiermasse gehoben werden.

Als Nächstes vermengst du alles mit Buttermilch, bis ein dünner Teig ohne Klumpen entsteht.

Zum Schluss pinselst du das Waffeleisen mit Öl ein und gießt einen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen.

Jetzt sollten die Waffeln ca. vier bis sechs Minuten backen. Schau lieber nach vier Minuten einmal nach, bevor das Gebäck verbrennt, jedes Waffeleisen backt unterschiedlich schnell. Löse nun die goldbraunen Waffeln vorsichtig mit der Gabel vom Waffeleisen und leg sie auf einen Teller oder eine Kuchenplatte.

Als Verzierung kannst du zuletzt Puderzucker darüber streuen. Manche Leute mögen auch Zimtzucker oder Sahne oder Früchte dazu. Probiere einfach aus, was dir am besten schmeckt!



Guten Appetit wünscht dir

Jnes 😊

Schokomuffins

Diese Schokomuffins werden super süß und lecker.

Sie sind einfach zu machen und es dauert insgesamt nur ca. 45 Minuten, bis sie fertig sind.

Wenn du sie ausprobieren möchtest, brauchst du für 12 Muffins folgende Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 200 g Zartbitter- oder Blockschokolade, 200 g Mehl, 4 EL Backkakao, 1 Prise Salz und 175 ml (= 185 g) Milch.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

zwei große Schüsseln, ein Handrührgerät, ein Brett, ein Messer, einen Esslöffel, einen Teelöffel, einen Messbecher, eine Waage, ein Muffinblech, zwölf Muffinförmchen, einen Teller oder ein Kuchengitter und eine Gabel.

Wenn du dir das alles zurechtgelegt hast, kann es auch schon losgehen:

Gib zuerst Butter, Zucker und Vanillezucker in eine der Schüsseln und verrühre alles mit dem Handrührgerät.

Nun musst du die Eier unterrühren. Hacke jetzt die Schokolade mit dem Messer auf dem Brett. Als Nächstes solltest du den Ofen auf 180 Grad Umluft (= der Propeller) vorheizen. Verrühre danach Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver in der anderen Schüssel.

Schütte daraufhin die fertige Mischung in die Schüssel, die du zuvor verwendet hast und verrühre nochmals alles gut. Anschließend musst du etwa zwei Drittel (= ca. 140 g) der gehackten Schokolade unterheben.

Der Teig ist somit fertig.

Lege nun die Muffinförmchen in das Muffinblech.

Abschließend musst du nur noch den Teig mit dem Esslöffel in die Muffinförmchen geben.

Mit der restlichen Schokolade verzierst du alles und schiebst es für 25 min. in den vorgeheizten Ofen.

Nimm danach die Muffins aus dem Ofen. Am besten werden sie, wenn du sie gleich mit einer Gabel aus dem Muffinblech hebst und sie auf einem Teller oder Kuchengitter abkühlen lässt.

Wenn das geschehen ist, kannst du sie essen.

Guten Appetit, wünscht dir

Antonia



Leckerer Biskuitteig

Biskuitteig ist ein typischer Boden für einen Kuchen oder eine Torte.

Dafür benötigst du diese Lebensmittel:

8 Eier, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 g Zucker, 1 Prise Salz, 190 g Mehl, 10 g Butter, Semmelbrösel und evtl. Puderzucker zum Bestreuen. (Zum Füllen oder Belegen eignen sich Schlagsahne und Früchte jeder Art!)

Außerdem brauchst du folgende Küchengeräte und Utensilien:

ein Handrührgerät, eine Rührschüssel, eine weitere Schüssel, eine große Tasse, eine Küchenwaage, einen Teigschaber, einen Löffel, etwas Küchenpapier, eine Backform und Küchenhandschuhe.

Bevor du beginnst, musst du den Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Nun nimmst du die Eier und trennst sie, indem du sie aufschlägst und die Eiweiße in deine große Rührschüssel laufen lässt. Danach füllst du das Eigelb in die Tasse und stellst sie zur Seite. Anschließend gibst du das Salz in die Schüssel. Nun musst du das Ganze mit dem Rührgerät so lange aufschlagen, bis du es umdrehen kannst und nichts mehr herausläuft. Als Nächstes gibst du die 60 g Zucker dazu und verrührst wieder alles, bis er sich aufgelöst hat.



Nachdem du das erledigt hast, fügst du noch die Eigelbe hinzu und verrührst alles für etwa zwei weitere Minuten. Im Anschluss musst du den restlichen Zucker hinzufügen und das Gemisch wieder gut mixen.



Als Letztes mischst du das Mehl und den Vanillezucker in der anderen Schüssel zusammen und fügst beides mit einem Löffel zum Teig. Nun sollte alles mit dem Handrührgerät nochmal gut verrührt werden. Danach nimmst du die Backform und fettest sie mit den 10 g Butter ein, indem du die Butter in etwas Küchenpapier legst und nun in deiner Backform verteilst. Nachdem du das erledigt hast, kannst du so viele Brösel dazu geben, dass der Boden der Form bedeckt ist. Schüttele und drehe nun die Form etwas hin und her, damit sich die Brösel überall gut verteilen. Das sichert, dass sich der fertige Kuchen leichter von der Form trennen lässt. Die überschüssigen Brösel müssen z. B. über dem Spülbecken oder Mülleimer abgeklopft werden. Nun kannst du das Teiggemisch vorsichtig mit dem Teigschaber in die Backform geben.

Der Kuchen muss für 20-25 Minuten gebacken werden, dann kannst du ihn mit Handschuhen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Nach etwa 10 Minuten löst sich die Backform leicht vom Kuchen .

Wenn du magst, kannst du den Boden jetzt z. B. mit Obst belegen oder mit einem großen Messer waagrecht teilen und den Kuchen mit geschlagener Sahne und Obst füllen. Schön sieht es auch aus, wenn du den Deckel zum Abschluss mit Puderzucker bestreust oder sie mit geschmolzener Schokolade überziehst und dekorierst.



Gutes Gelingen wünscht dir

Finja 😊



Einen Nusszopf backen

Ein Nusszopf schmeckt sehr lecker zu Kaffee, Kakao oder Milch.



Du brauchst folgende Zutaten für den Teig und die Füllung:

für den Teig:

250 + 40 g Milch, 1 Würfel Hefe (ca. 40 g), 25 g Butter, 20 + 60 g Zucker, 600 g Dinkelmehl, 1 TL Salz, 20 g Balsamico bianco

und

für die Füllung:

200 g gemahlene Mandeln, 200 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Zucker, ca. 4 Tropfen Vanillearoma und 200g Sahne.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

einen Mixer mit Knet- und Rührhaken, ein Backblech, Backpapier, zwei Schüsseln, davon eine mit Deckel, ein Nudelholz, eine Backunterlage, einen Kochtopf, einen Schneebesen, Küchenhandschuhe, eine Küchenwaage, einen Messbecher und ein scharfes Messer.

Stelle zuerst den Kochtopf auf den Herd und zerbröle darüber die Hefe. Gib noch 250 g Milch, 20g Zucker und 25 g Butter in den Topf und stelle den Herd auf Stufe 1. Während die Zutaten erwärmt werden, musst du mit dem Schneebesen alles gut verrühren, damit sich nichts anlegt. Schütte die Mischung nun in die Schüssel mit dem Deckel und gib die noch fehlenden Backzutaten hinzu.

Nimm jetzt den Mixer mit den Kneithaken und knete die Zutaten ca. drei Minuten gut durch. Anschließend muss die Schüssel mit dem Deckel verschlossen und eine Stunde lang an einen warmen Ort gestellt werden, so dass der Teig gehen kann.

Währenddessen bereitest du die Füllung für die Mischung zu. Dazu nimmst du den Mixer mit den Rührhaken und rührst alle dafür aufgeführten Zutaten in der zweiten Schüssel zusammen. Danach hast du eine leckere Nussmasse. So, jetzt heißt es warten, bis der Teig fertig ist ;).

Wenn die Stunde um ist, kannst du den Teig aus der Schüssel nehmen und ihn auf die Backunterlage legen. Anschließend wälzt du ihn mit dem Nudelholz zu einem Rechteck aus. Bestreiche daraufhin den Teig mit der Nussfüllung und gib dabei acht, dass davon überall etwas hingelangt.

Rolle den Teig als Nächstes von der breiten Seite zusammen. Dann musst du das Backpapier auf das Backblech legen und darauf den zusammengerollten Teig. Danach trennst du den Teig der Länge nach mit einem scharfen Messer. Im Anschluss schlingst du beide Teile abwechselnd übereinander, wobei ein Zopf entsteht. Lass ihn nochmals 20 Minuten auf dem Backblech gehen. Heize den Backofen 5 Minuten, bevor der Zopf fertig gegangen ist, auf 160 C° Ober- und Unterhitze vor. Schließlich musst du das Blech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Zopf 30 – 45 Minuten backen.

Ist die Zeit vorbei, nimmst du den Zopf aus dem Ofen. Er ist nun fertig gebacken. Achte darauf, dass du dich dabei nicht verbrennst, denn Blech und Zopf sind noch sehr heiß 😊. Lass ihn lieber eine halbe Stunde auskühlen, bevor du das erste Stück probierst!

Serviere den Zopf mit einer Tasse Kaffee, Kakao oder Milch!

Gutes Gelingen wünscht dir

Korbinian



Ameisenkuchen

Ameisenkuchen ist lecker und einfach nachzubacken!!

Dafür brauchst du folgende Zutaten:

200g Butter, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier (Größe M), 300g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Jodsalz, 100 ml Milch und 80 g (oder etwas mehr) Schokostreusel, optional schwarze oder weiße Kuvertüre oder Puderzucker zum Verzieren bzw. Bestreuen.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

eine Kastenform, ein paar Muffinformen (falls noch Teig übrig ist), eine Schüssel, Backpapier, einen Handrührer und einen großen Topf und einen Pinsel zum Einfetten.

Heize zuerst den Backofen auf 180°C vor. Fette dann die Kastenform ein und bestäube sie mit Mehl.



Anschließend gibst du Butter, Zucker und Vanillezucker in die Schüssel. Danach schlägst du die Masse mit dem Handrührer cremig und rührst die Eier nacheinander unter, bis eine fluffige Masse entsteht.



Im Anschluss daran gibst du Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzu und verquirlst die Teigmasse. Dabei solltest du die Milch langsam in die Schüssel geben, sonst spritzt es.



Jetzt schüttest du die Schokostreusel (Ameisen) in den Teig und rührst auch diese unter.



Zum Schluss musst du die Masse in die Kastenform (und evtl. die Muffinförmchen) geben und alles ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Achtung: Muffins haben eine wesentlich kürzere Backzeit, je nach Größe der Form nur ca. 15 – 20 Minuten! Mache vorsichtshalber gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, indem du ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stichst. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.

Gib dem Ameisenkuchen nach Belieben noch eine Glasur aus Kuvertüre oder bestäube ihn ganz einfach mit Puderzucker.

Guten Appetit wünscht dir

LINA! 😊



Süße Briefe

Süße Briefe sind leicht zu backen und schnell „verschickt“.

Wenn du sechs Briefe backen willst, brauchst du folgende Zutaten:

450 g tiefgefrorenen Blätterteig, drei Teelöffel Marmelade, drei Stückchen Schokolade, ein Ei zum Bestreichen, etwas Mehl und Puderzucker zum Versüßen.

Zusätzlich werden diese Utensilien benötigt:

ein Backblech, ein Messer, ein Nudelholz, ein Teelöffel, eine Tasse, eine Gabel, ein Pinsel und ein Teller oder eine Kuchenplatte.

Und so geht`s:

Heize als Erstes den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann bestreust du die Arbeitsplatte mit Mehl und legst die Blätterteigscheiben nebeneinander darauf. Lass sie etwa 10 Minuten auftauen. Wenn sie schon vom Einkaufsweg aufgetaut sind, kannst du sie direkt verarbeiten.

Für die süßen Briefe schneidest du jetzt drei Platten in der Mitte durch, um fast quadratische Teigstücke zu erhalten. Rolle daraufhin jedes mit einem Nudelholz in alle Richtungen etwas breiter aus. Achte dabei darauf, dass die Stücke möglichst quadratisch bleiben.

Nun gibst du auf drei Teigstücke jeweils einen Klecks deiner Lieblingsmarmelade und auf die anderen jeweils ein Stückchen Schokolade. Falte die Ecken im Anschluss nach innen und drücke sie fest. Jetzt sollte jedes Teil wie ein Briefumschlag aussehen.

Schlage als Nächstes ein Ei am Rand einer Tasse auf, lass das Innere hineinlaufen und verrühre es darin mit der Gabel. Anschließend werden die Briefe mit dem Ei bepinselt.

Lass danach über das Backblech kurz kaltes Wasser laufen und leicht abtropfen. Es soll so aussehen, als ob es darauf geregnet hätte. Lege die Briefe dann auf das Blech und schiebe es in den Ofen. Nach etwa 10 bis 15 Minuten sind deine Briefe goldbraun und knusprig. Nimm sie also heraus und lege sie auf einen Teller oder eine Kuchenplatte. Wenn sie abgekühlt sind, kannst du sie noch mit Puderzucker bestreuen. Süße Briefe schmecken sehr gut zu Kaffee oder Punsch.

Guten Appetit wünscht

Max 😊



AMERIKANER

Amerikaner sehen lustig aus, wenn du sie dekorierst, und lecker schmecken sie auch. Dieses Rezept ergibt ca. 20 Stück.

Um Amerikaner zuzubereiten, benötigst du folgende Zutaten:

500 g Weizenmehl, 230 g Zucker, 250 g Margarine, 4 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Päckchen Puddingpulver mit Vanillegeschmack, 1 Päckchen Backpulver und 100 ml Orangensaft.

Zur Verzierung brauchst du außerdem: 250 g Puderzucker, 40 g Zitronensaft, Smarties und Zuckerstreusel.

Folgende Materialien solltest du dir außerdem im Vorfeld bereitlegen:

einen Timer, eine Rührschüssel, eine Schüssel für den Zuckerguss, ein Rührgerät mit Knethaken, ein Messer, eine Gabel, einen Löffel, einen Pinsel, einen Spritzbeutel, ein Blech mit Backpapier und Topflappen. Und jetzt kann es losgehen!

Gib zuerst die Margarine in eine Rührschüssel. Anschließend schüttest du den Zucker und Vanillezucker hinzu. Schlage danach die Eier auf, füge Eiweiß und -gelb in die Schüssel und verrühre das Ganze zu einer glatten Mischung. Gib nun alle restlichen Zutaten, wie Puddingpulver, Backpulver, Mehl und den Orangensaft hinzu und mixe alles gut, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Jetzt sollte der Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorgeheizt werden. Im Anschluss belegst du das Backblech mit Backpapier.

Als Nächstes füllst du den Teig in einen Spritzbeutel und spitzt kleine Häufchen mit einem Durchmesser von ca. sechs Zentimeter mit viel Abstand auf das Blech.

Im Anschluss daran wird es in den Backofen geschoben und der Timer auf 15 Minuten gestellt.

Wenn er ertönt, nimmst du die Amerikaner mit Topflappen aus dem Ofen. Lass das Gebäck kurz abkühlen.



In der Zwischenzeit schüttest du den Puderzucker und den Zitronensaft in eine Schüssel, verrührst die Zutaten mit einer Gabel und bestreichst das Backwerk schließlich mit der Zuckerglasur.

Zuletzt verzierst du die Amerikaner mit Smarties und Zuckerstreuseln oder Gummibärchen, wie es dir gefällt!

Gutes Gelingen wünscht

Mona



Klassischer Hefezopf

Die Vorbereitungszeit für diesen superleckeren Hefezopf beträgt 20 Minuten, die Backzeit 35 und die Wartezeit 1 Stunde und 30 Minuten.

Für den Hefeteig brauchst du folgende Zutaten:

400 g Weizenmehl, 180 ml Milch, einen halben Würfel Hefe, 60 g Zucker, 2 mittelgroße Eigelbe, 75 g Butter, 2 Prisen Salz, ein Stück Vanillemark und ¼ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale.

Zum Fertigstellen wird all dies benötigt: ein mittelgroßes Eigelb, ein Teelöffel Milch, Hagelzucker und Mandelblättchen nach Belieben.

Außerdem legst du dir nachfolgende Utensilien zurecht: eine große Schüssel, einen Löffel, einen Messbecher, ein Messer, ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, ein Tuch, einen Schneebesen und einen Backpinsel.

Und los gehts:

Als Erstes gibst du das Mehl in die Schüssel. Dann formst du eine Mulde mit dem Löffel.

Jetzt bröckelst du die Hefe in 50 ml lauwarme Milch und gibst einen Teelöffel des Zuckers hinzu. Nun rührst du um und lässt alles sich auflösen. Gieße danach vorsichtig die Hefemilch in die Mulde.

Dann rührst du mit dem Esslöffel das Mehl vom Rand her zum Inhalt der Mulde und lässt den Vorteig 10 Minuten an einen warmen Ort gehen.

Erst jetzt gibst du die restliche Milch, den Zucker, das Eigelb, die weiche Butter, das Vanillemark und den Zitronenabrieb mit in die Schüssel. Im Anschluss werden alle Zutaten miteinander verknetet, das dauert ca. 10 Minuten, bis der Teig glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Decke daraufhin den Hefeteig mit einem Tuch ab und lasse ihn nochmal ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Wenn sich der Teig etwa verdoppelt hat, kannst du ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.

Dann knetest du ihn mit deine Händen nochmal durch und teilst ihn drei Portionen und formst diese zu Strängen. Jetzt musst du die Stränge zu einen Zopf flechten, dabei darfst du nicht ganz am Rand beginnen, sondern etwas mittiger, so kann man die Enden abschließend flechten. Hernach legst du den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, deckst es mit einem Tuch ab und lässt es wieder 30 Minuten gehen. Heize schließlich den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Währenddessen verquirlst du das Eigelb und die Milch mit dem Schneebesen und bestreichst damit den Hefezopf. Als Letztes kannst du ihn nach Belieben mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und jetzt rund 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Guten Appetit und viel Spaß
beim Nachbacken wünscht

Miriam



Rezept für Lebkuchen-Herzen

Lebkuchen-Herzen sind sehr lecker und sind meine Lieblingssüßigkeit.
Du kannst sie auch schön dekorieren.

Für den Lebkuchenteig brauchst du folgende Zutaten:

400 Gramm Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver, 200 Gramm Zuckerrübensirup, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm weiche Butter oder Margarine, ½ gestrichenen Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Wasser, 1 Eigelb und 1 Packung Lebkuchengewürz.

Zum Verzieren benötigst du außerdem:

1 Eiweiß, 200 Gramm Puderzucker und Streudekor aus Zuckerguss.



Dazu kommen noch diese Utensilien: eine Rührschüssel, eine Waage, ein Mixer mit Knethaken und Rührstäben, ein Teelöffel, ein Messer, ein Einmalspritzbeutel mit Tülle, ein Nudelholz, ein großer Herz-Ausstecher, Backpapier, ein Backblech und ein Rührbecher.

Als Erstes wiegst du die Zutaten für den Lebkuchenteig ab, trennst das Ei, stellst das Eiweiß beiseite und gibst alles andere in die Rührschüssel. Mixe danach die Zutaten mit dem Rührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig. Vor der Weiterverarbeitung muss er eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Wenn die Zeit vorbei ist, belegst du ein Backblech mit Backpapier und heizt den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 180°C vor. Rolle daraufhin den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche mit dem Nudelholz ca. einen Zentimeter dick aus. Mit dem Herz-Ausstecher stichst du nun möglichst viele Herzen aus, und legst sie auf das Backblech. Backe die Lebkuchen im Anschluss 18 Minuten lang. Wenn die Zeit abgelaufen ist, holst du die Herzen heraus und lässt sie kalt werden. Der eigentliche Lebkuchen ist jetzt fertig und du kannst mit der Verzierung beginnen.

Zunächst gibst du das Eiweiß in den Rührbecher und schlägst es mit dem Mixer und den Rührstäben steif. Wiege nun den Puderzucker ab und füge ihn zum steifen Eiweiß nach und nach hinzu. Du musst so langeiterrühren, bis ein dicker Guss entsteht. Anschließend füllst du mit dem Löffel einen Teil der Masse in den Spritzbeutel ein. Schneide dann eine kleine Ecke des Beutels ab. Damit kannst du nun eine Schrift, wie du magst, auf das Herz spritzen. Anschließend schneidet du den Spritzbeutel etwas weiter auf und setzt die Spritztülle auf. Damit spritzt du jetzt die Blumen oder Sterne auf die Herzen. Nach Lust und Laune kannst du schließlich mit gekauftem Streudekor aus Zuckerguss die Herzen zusätzlich verzieren.

Lass den Guss gut trocknen. In einer abgeschlossenen Blechdose bleibt das Gebäck einige Wochen frisch. Bei mir halten sie aber nie so lange, weil ich sie vorher esse! 😊

Guten Appetit wünscht dir



Lukas

Backe einen leckeren Joghurt-Tassenkuchen:

Wenn du Lust auf etwas Süßes hast, dann kannst du dir einen Joghurt-Tassenkuchen zubereiten.

Für ein Stück brauchst du diese Zutaten:

24 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl), 3 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 1-2 TL Joghurt, 6 EL Mehl, ½ TL Backpulver und etwas Puderzucker zum Servieren.

An Gerätschaften solltest du dir Folgendes zur Hand nehmen:

eine Tasse, einen Teelöffel, einen Schneebesen, eine Küchenwaage und gegebenenfalls einen Teller. Außerdem benötigst du eine Mikrowelle oder einen Ofen.

Und schon kann es los gehen...



Als Erstes solltest du die Tasse auf die Waage stellen und 24 g Öl hineingießen. Danach werden der Zucker, das Ei, der Vanillezucker und ein bis zwei TL Joghurt dazu gegeben.

Rühre anschließend die Zutaten in der Tasse mit dem Schneebesen um, bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann solltest du das Mehl und das Backpulver zu dem Gemisch geben und nochmals kräftig umrühren.



Nimm nun den Schneebesen aus der Tasse und stelle diese in die Mikrowelle. Diese wird auf 900 Watt eingestellt. Du solltest den Teig 1 ½ Minuten backen. (Wenn der Tassenkuchen in einem Ofen gebacken wird, dann 15 Minuten bei 160°C, Umluft, vorgeheizt.) Jetzt kannst du deinen Tassenkuchen entweder direkt aus der Tasse verzehren oder auf einen Teller stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht

Scott



Hausgemachter Baumkuchen



*Baumkuchen ist eine leckere Süßspeise aus Ungarn.
Vielleicht schmeckt er dir ja auch so gut wie mir!*

Wenn man drei Baumkuchen zubereiten will, braucht man folgende Zutaten: 280 g Mehl, 150 ml lauwarme Milch, 35 g Butter, 35 g Schmalz, 15 g Puderzucker, 13 g frische Hefe, drei Eigelbe, eine Prise Salz, 50 g Butter zum Bestreichen, 200 g Zucker, einen Teelöffel gemahlene Zimt und eine Packung Vanillezucker.

Außerdem werden diese Utensilien benötigt: eine Küchenwaage, eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät, ein Teelöffel, zwei Schüsseln, ein Schneebesen, ein Nudelholz, ein Messer, eine Baumkuchen-Form, ein Pinsel, ein Löffel, zwei Backhandschuhe und ein Teller.

Und los geht's!

Um den Teig zuzubereiten, wiegst du zunächst alle Zutaten mit der Küchenwaage ab. Dann verarbeitest du die Hefe, die Milch und einen Teelöffel Puderzucker (5 g) mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu einem Teig und legst diesen beiseite. Danach wäscht du die Rührschüssel aus. Nun schlägst du in dieser Schüssel die Butter, das Schmalz und die drei Eigelbe mit einem Schneebesen schaumig. Anschließend gibst du das Mehl mit dem restlichen Puderzucker (10 g) hinzu und verrührst alles gut miteinander. Diese Teigmasse verknetest du nun mit dem anderen Teig. Jetzt lässt du den fertigen Teig 30 – 45 Minuten in der Schüssel gehen. In der Zwischenzeit schmilzt du die 50 g Butter.

Und so geht es weiter:

Zunächst knetest du den Teig gut durch und rollst ihn mit einem Nudelholz aus. Nun schneidest du den ausgerollten Teig mit einem Messer in ca. 50 cm lange Streifen.

Damit der Baumkuchen später nicht an der Form kleben bleibt, bestreichst du diese mit einem Pinsel mit der geschmolzenen Butter. Danach wickelst du die Teigstreifen um die Baumkuchen-Form. Dabei musst du aufpassen, dass sich die Enden der einzelnen Streifen überlappen, um zu verhindern, dass diese auseinanderfallen.

Anschließend rollst du die mit den Teigstreifen umwickelte Baumkuchen-Form auf der Arbeitsfläche, sodass sich die Teigstreifen verbinden.

Nun bestreichst du die Teigmasse mit geschmolzener Butter und lässt ihn ca. 15 Minuten gehen.

Nachdem das erledigt ist, backst du ihn 20-25 Minuten bei 200° C Umluft.

Tipp: In der Zwischenzeit kannst du schon den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt in die andere Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.

Während der Baumkuchen im Ofen ist, drehst du ihn zweimal um 1/3, damit er gleichmäßig braun wird. Ziehe dazu Backhandschuhe an, damit du dich nicht verbrennst.

Tipp: Lass dir hierbei von einem Erwachsenen helfen.

Wenn der Baumkuchen gold-braun ist, nimmst du ihn aus dem Ofen.

Jetzt bepinselst du ihn erneut mit der geschmolzenen Butter und wälzt ihn in der Schüssel mit der Zimt-Zucker-Mischung.

Zum Schluss nimmst du einen der beiden Griffe von der Form ab und schiebst den Baumkuchen vorsichtig auf einen Teller.

Guten Appetit wünscht

Simon



Pancakes für Groß und Klein!

Pancakes mag jede, sie sind im Handumdrehen zubereitet und lassen sich wunderbar verzieren!

Für ca. 15 Stück brauchst du folgende Zutaten:

3 Eier, 3 EL Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Naturjoghurt, 100 g Milch, 150 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und etwas Olivenöl zum Ausbacken.

Wenn du die fertigen Pancakes garnieren willst, eignen sich je nach Geschmack Zimtzucker, Puderzucker, Sirup und Früchte aller Art.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

eine Schüssel, ein Handrührgerät, eine Pfanne, einen Pfannenwender, einen Schöpflöffel und einen Teller.

Als Erstes gibst du die aufgeschlagenen Eier, den Zucker und eine Prise Salz in die Schüssel und mixt alles auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät schön schaumig.

Danach fügen die restlichen Zutaten in die Schüssel und verrührst alles nochmal, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Erhitze nun den Herd auf maximal mittlere Stufe, stelle die Pfanne darauf und gib ein wenig Olivenöl hinein. Wenn es heiß ist, kannst du nach und nach Handteller große Pancakes mit dem Schöpflöffel hineingießen.

Sobald die Pancakes Bläschen werfen, musst du sie mit dem Pfannenwender umdrehen und warten, bis auch die zweite Seite goldbraun ist. Nun kannst du die Küchlein auf den Teller legen und servieren.

Viele Leute mögen gerne Sirup, Zimtzucker oder Früchte dazu! Finde heraus, was du am liebsten magst!!

Guten Appetit wünscht

Laura! 😊 😊



Leckere Milchbrötchen

Wenn du mal einen kleinen Snack für zwischendurch brauchst, hab' ich genau das Richtige für dich. Man kann die Milchbrötchen auch zum Frühstück oder als Abendessen servieren!

Du solltest folgende Zutaten bereithalten :

500 g Mehl, 300 ml lauwarme Milch, 60 g weiche Butter, ein Ei, 40 g Zucker, ein halber Würfel frische Hefe und 5 g Salz.

Außerdem brauchst du diese Utensilien:

zwei große Schüsseln, einen Handrührer, einen Löffel, ein Tuch oder ein Stück Folie, ein Nudelholz, Backpapier und eine Backform.

Als Erstes nimm die Schüssel zur Hand und gib die Hälfte des Mehls hinein. Füge jetzt Zucker, Milch und die Hefe dazu und verrühre alles, damit eine Masse entsteht. Lass nun den sogenannten Vorteig eine halbe Stunde mit einem Tuch oder Folie abgedeckt gehen. Anschließend gibst du den Rest des Mehls und die weiche Butter in die zweite Schüssel. Danach musst du das Ei aufschlagen, dazugeben und den Vorteig von der ersten Schüssel in die zweite füllen. Knete den Teig ordentlich mit dem Handrührgerät, so dass ein fester, leicht klebriger Teig entsteht.

Als Nächstes lässt du den Teig 45-60 Minuten ruhen, damit er schön luftig wird und gut aufgeht. Ein Tipp vom mir ist, dass du ein bisschen Oliven- oder Rapsöl an die Innenseite der Schüssel schmierst, denn dann klebt die Masse nicht beim Rausholen.



Nach der Wartezeit kannst du deine Arbeitsfläche bemehlen. Gib den Teig darauf und schneide ihn in zwölf Stücke. Forme diese nun zu Kugeln. Anschließend bearbeitest du die Kügelchen mit dem Nudelholz, bis sie flach sind. Schließlich rollst du sie länglich ein und kneifst die seitliche Öffnung zu.

Lege daraufhin die Röllchen in die Backform, die du zuvor mit Backpapier ausgelegt hast. Letztlich

musst du nochmal alles 30 Minuten ruhen lassen. Heize währenddessen den Ofen rechtzeitig auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor, so dass du das Blech zügig hineinschieben kannst. Warte 20-30 Minuten.

Am Ende kannst du die Milchbrötchen noch mit Butter bestreichen, damit sie schön glänzen.



Guten Appetit wünscht

Liv



Party-Muffins

Party-Muffins sind lecker und sehen immer toll aus!

Für ca. 12 Muffins benötigst du folgende Zutaten:

250 g Mehl, 2 ½ TL Backpulver, ½ TL Natron, 75 g Schokolinsen, 1 Ei, 60 g Zucker, 60 ml Öl, 200 g Joghurt, Puderzucker zum Bestäuben, eine halbe Tafel Schokolade zum Garnieren und 200 ml Wasser.

Außerdem brauchst du diese Utensilien:

zwei Schüsseln, ein Handrührgerät, eine Waage, einen Messbecher, einen Esslöffel, ein Muffin-Blech, 12 Muffinförmchen, Ofenhandschuhe, ein Auskühlgitter, einen kleinen Kochtopf, eine Tasse, einen Teelöffel und einen Backpinsel.

Jetzt kannst du loslegen!

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad C Ober- und Unterhitze vor. Dann mischst du das Mehl mit Backpulver, Natron und 50 g der Schokolinsen in einer Schüssel. Anschließend schlägst du das Ei am Rand der zweiten Schüssel auf und lässt den Inhalt in das Behältnis gleiten. Rühre nun den Zucker, das Öl und den Joghurt gut unter. Daraufhin schüttest du das Gemisch aus der ersten Schüssel dazu. Verrühre nun alles gut, bis die Zutaten gleichmäßig feucht sind.

Als Nächstes werden alle Muffinförmchen in die Vertiefungen des Blechs gelegt. Im Anschluss daran verteilst du den Teig mit einem Esslöffel gleichmäßig in die Muffinförmchen. Danach wird das Blech für etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geschoben. Darauffolgend nimmst du es mit den Handschuhen aus dem Ofen und lässt die Muffins noch fünf Minuten ruhen, bevor du sie mit den Händen aus der Form hebst und auf ein Auskühlgitter legst.

Schmelze in der Zwischenzeit die Schokolade. Dafür füllst du den Topf mit 200 ml Wasser und stellst ihn auf den Herd. Brich die Schokolade in Stücke und lege sie in die Tasse. Anschließend stellst du die Tasse in den Topf, so dass kein Wasser in die Tasse läuft. Nun erwärmst du das Wasser auf dem Herd bei mittlerer Hitze und die Schokolade beginnt zu schmelzen. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass das Wasser nicht stark zu kochen anfängt und Wassertropfen oder Dampf in die Schokolade gelangen, sonst wird sie nicht mehr flüssig.

Rühre ab und zu mit dem Teelöffel in der Tasse um. Wenn die Schokolade flüssig ist, machst du den Herd wieder aus. Jetzt werden die Muffins mit Puderzucker bestäubt. Zuletzt garnierst du das Gebäck mit den restlichen Schokolinsen. Hierfür nimmst du den Backpinsel und tauchst ihn in die flüssige Schokolade. Nun bestreichst du die Stellen, an denen die Schokolinsen kleben sollen, dann nimmst du die Schokolinsen und drückst diese vorsichtig auf die Schokolade auf dem Muffin. Warte kurz, bis sie angetrocknet sind.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht

Katharina



Mini Kuchen

Ein kleiner Kuchen ist immer eine lecker Nachspeise und das Rezept ist einfach zu backen.

Das sind die Zutaten für das Rezept:

1 großes Ei, 70 g Butter oder Margarine, 70 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 90 g Mehl, ½ gestrichener TL Backpulver, 1 Handvoll Semmelbrösel und Puderzucker zum Bestäuben.

Außerdem benötigst du diese Utensilien:

eine kleine Kuchenform, ein Handrührgerät, fünf Schüsseln und ein Messer.



So funktioniert es:

Als Erstes heizt du den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vor. Jetzt trennst du das Eiweiß von dem Eigelb in zwei Schüsseln. Schneide danach die Butter in kleine Scheiben und lege sie in eine andere Schüssel. Im Anschluss musst du das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät so steif schlagen, dass ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bestehen bleibt. Als Nächstes wird das Eigelb mit dem restlichen Zucker, 65 g Butter, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig geschlagen. Vermische nun das Backpulver mit dem Mehl in einer weiteren Schüssel und rühre es zu den geschlagenen Zutaten dazu. Jetzt solltest du noch den Eischnee langsam unterheben und der Teig ist fertig.

Anschließend fettest du die kleine Kuchenform mit der restlichen Butter aus und bestreust sie mit Bröseln, klopf die losen Brösel wieder heraus. Fülle den Teig schließlich vorsichtig in die Form ein, stelle den Kuchen in den vorgeheizten Ofen und lasse ihn 35-40 Minuten backen. Sofort danach wickelst du den Mini Kuchen mit einem feuchten Tuch ein. Löse zum Schluss den Kuchen nach 10 Minuten vorsichtig aus der Form, lass ihn abkühlen und bestreue ihn mit Puderzucker.

Gutes Gelingen und viel Spaß
beim Backen wünscht

Robin

