

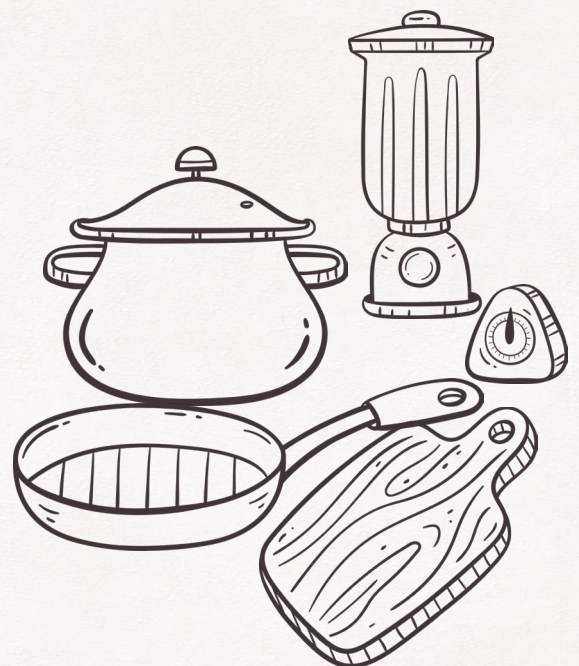
MONSTERLECKER

Lieblingsrezepte für kleine Küchenmeister*innen



Ran an die Töpfe

1. Pilaw mit Fleisch
2. Schokokuchen
3. Quiche Lorraine
4. Nudelsalat
5. Selbstgemachte Pizza
6. Berliner
7. Maqluba mit Hähnchen
8. Bananen-Pancakes mit Ahornsirup
9. Saturaš
10. Omas Geschnetzelttes
11. Süße Hefehasen
12. Muscheln mit Pommes
13. Gefüllte Weinblätter
14. Schnelle Pizza
15. Crêpes
16. Apfelballen
17. Chicken Pho
18. Pfannkuchen
19. Apfelkuchen



Pilaw mit Fleisch

von Alisa

Pilaw ist ein Reisgericht aus der modernen ukrainischen Esskultur. Es stammt aus der türkischen Kultur, welche die Ukraine im 12. bis 15. Jahrhundert beeinflusste.



Zutaten:

500 g Lammfleisch
500 g weiße Zwiebeln
500 g Möhren
500 g Basmati- oder Jasminreis
1 mittelgroße Tomate
1 Knoblauchzehe
100 ml Pflanzenöl zum Braten
1 EL Pilaw - Gewürzmischung*
40 g Salz
ca. 1 l Wasser

Du brauchst:

eine große gusseiserne Pfanne mit Deckel
eine Schüssel
ein Messer
einen Esslöffel
einen Sparschäler
einen Rührlöffel
einen Messbecher
eine Küchenwaage
einen Wasserkocher



1

Zuerst spülst du den Reis gründlich unter fließendem Wasser ab. Dann gibst du den Reis in eine Schüssel und erhitzt im Wasserkocher ca. einen Liter Wasser. Übergieße den Reis mit dem kochenden Wasser, so dass der Reis vollständig bedeckt ist. Vermische beides gründlich und lasse den Reis 30 Minuten im Wasser stehen.



2

Als nächstes wäschst du das Fleisch und trocknest es gründlich ab. Schneide es danach in gleich große Stücke.

3

Anschließend schälst und wäschst du die Zwiebeln, die Möhren, die Tomate und den Knoblauch und trocknest sie gründlich ab. Schneide dann die Zwiebeln in große Würfel und die Möhren in Scheiben.. Die Tomate und den Knoblauch stellst du zur Seite.

* Du kannst die Gewürzmischung auch aus Kreuzkümmel, Kurkuma, Safran, Berberitze, Paprika (schwarz, rot) und aromatischen Kräutern (Thymian, Oregano usw.) selbst herstellen.

4

Erhitze nun in der gusseisernen Pfanne das Pflanzenöl auf höchster Stufe bis es raucht und gib die Fleischstücke zügig hinein und rühre sie um. Brate das Fleisch unter ständigem Rühren etwa drei bis fünf Minuten knusprig an. Danach gibst du Zwiebelstücke dazu, durchmischst alles gut und brätst die Zwiebeln ebenfalls etwa drei bis fünf Minuten, bis sie goldgelb werden.

5

Nun fügst du die Gewürzmischung hinzu und rührst alles gut um. Lass alles ungefähr zwei bis drei Minuten köcheln, bevor du schließlich die Karottenscheiben dazu gibst und alles weitere drei bis fünf Minuten brätst. Du kannst die Temperatur nun um ca. 20 Prozent reduzieren.

6

Jetzt gibst du den gedämpften Reis dazu und verteilst ihn gleichmäßig auf der Fleisch-Gemüse-Mischung. Tauche auch die Tomate und die Knoblauchzehe in den Reis und streue das Salz darüber. Gieß über die Wände der Pfanne vorsichtig kochendes Wasser hinzu. Der Reis sollte etwa zwei bis drei Zentimeter bedeckt sein. Decke die Pfanne mit einem Deckel ab und lass das Pilaw auf niedrigster Stufe für etwa 30 bis 40 Minuten köcheln. Das Wasser sollte vollständig vom Reis aufgenommen werden.



7

Zum Schluss schaltest du den Herd ab und lässt das Pilaw noch zwei bis drei Stunden durchziehen. Du kannst die geschlossene Pfanne mit mehreren dicken Tüchern abdecken, um die Temperatur so lange wie möglich zu halten. Vor dem Servieren musst du das Pilaw gut umrühren, damit Fleisch, Gemüse und Reis gleichmäßig verteilt sind.



Guten Appetit!

Schokokuchen

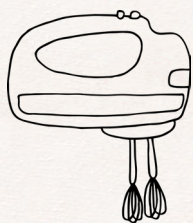
von Jasper

Zutaten:

4 Eier
150 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
120 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 EL Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1/2 Fl Bittermandel Aroma
1 Pck Schokoladenglasur Zartbitter

Du brauchst:

zwei Schüsseln
ein Handrührgerät mit Knethaken
einen kleinen Kochtopf
einen Rührlöffel
einen Esslöffel
eine Küchenwaage
eine runde Kuchenform
einen Pinsel oder ein Messer



1

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 °C vor.

2

Dann trennst du die Eier und schlägst das Eiweiß zu Schnee.

3

Schmelze jetzt die Butter mit der Schokolade in einem Topf.

4 Als nächstes verrührst du das Eigelb mit dem Zucker.

5 Im nächsten Schritt gibst du die geschmolzene Schokoladenbutter, das Bittermandelaroma, das Mehl und die Mandeln dazu und ziehst den Eischnee unter. Verrühre alle zu einem glatten Teig.

6 fette die Backform ein und gieße den Teig in die form.



7 Nun backst du den Kuchen für 20 Minuten im Backofen.

8 In dieser Zeit kannst du die Schokoladenglasur schmelzen.. Erhitze dazu in einem Topf Wasser und lege den Glasurbeutel dann für 10 Minuten in das kochende Wasser hinein.

9 Lass den Kuchen abkühlen und verteile die Glasur mit dem Pinsel oder Messer darauf.



Guten Appetit!

Quiche Lorraine

von Lucienne

Eine Quiche Lorraine ist eine französische Mürbeteig-Torte mit einer Füllung aus Sahne, Käse, Eiern und Speck.

Sie kommt aus unserer französischen Nachbarregion Lothringen.

Zutaten:

200 g Mehl
100 g kalte Butter
5 Eier
2 EL Milch
1 Zwiebel*
150 g Speck
100 g Käse
Pfeffer
Salz

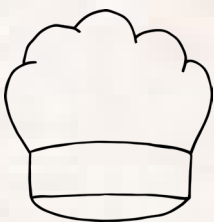
Du brauchst:

zwei Schüsseln
ein Messer
einen Esslöffel
ein Handrührgerät mit Knethaken
einen Teigroller
eine Pfanne
eine Quiche- oder runde Kuchenform
einen Messbecher
eine Küchenwaage



1

Zuerst bereitest du den Mürbeteigboden zu. Dafür gibst du das Mehl in eine Schüssel. Schneide dann die Butter in kleine Stücke und füge sie mit einem Ei, dem Wasser und einer Prise Salz zu dem Mehl. Verknete alles flott zu einem glatten Mürbeteig und stelle ihn abgedeckt in den Kühlschrank.



2

Als nächstes schälst du die Zwiebel und schneidest sie in feine Stücke. Dann erhitzt du eine Pfanne ohne Fett und lässt darin den Speck anbraten. Du gibst die Zwiebelstücke dazu und brätst sie zusammen mit dem Speck an, bis sie glasig sind. Danach lässt du alles etwas abkühlen.

* Du kannst die Zwiebel auch weglassen. Im klassischen Rezept wird keine Zwiebel hinzugefügt. Das ist Geschmackssache.

3

Gib nun die Milch in eine weitere Schüssel und schlage vier Eier hinein.

Füge anschließend die Speck-Zwiebel-Mischung und den Käse hinzu.

Vermische alles gründlich und würze die Füllung etwas mit Salz und Pfeffer.



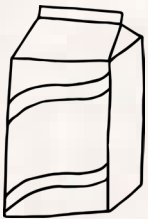
4

Heize den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 °C (Umluft auf 160 °C) vor.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.

Danach legst du ihn in eine runde Form und drückst ihn mit den Fingern an. Es dürfen keine Luftblasen zu sehen sein. Überschüssigen Teig schneidest du mit dem Messer ab.

Jetzt stichst du noch mit einer Gabel ein paar Löcher in den Boden, damit Luft entweichen kann.



5

Anschließend gießt du die Füllung auf den Boden und verteilst sie gleichmäßig.

Schiebe die Quiche dann in den Backofen und backe sie für 30 Minuten.

Lass sie vor dem Servieren kurz abkühlen.



Guten Appetit!

Nudelsalat

von Louisa

Zutaten:

4 EL Olivenöl
2 EL Essig
1 TL Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
200 g Nudeln
1 kleine Portion Ruccola
400 g Kochschinken
1 kleine Dose Mais
1 Packung Cocktailtomaten
1/2 Salatgurke
Parmesankäse

Du brauchst:

eine große und eine kleine Schüssel
einen Esslöffel
einen Teelöffel
ein Messer
ein Schneidebrett
einen Kochtopf
ein Nudelsieb
eine Knoblauchpresse
einen Schneebesen
eine Käsehobel
eine Küchenwaage



1

Zu Beginn setzt du einen Topf Wasser mit Salz auf den Herd und bringst das Wasser zum Kochen. Wenn das Wasser kocht, gibst du die Nudeln hinzu und lässt sie ca. 10 bis 12 Minuten kochen.

2

Währenddessen wäschst du den Ruccola und schneidest ihn anschließend mit dem Messer auf einem Schneidebrett klein und gibst ihn in die große Schüssel.



3

Danach schneidest du den Schinken in Streifen, halbiert die Cocktailtomaten und schälst die Salatgurke und schneidest sie in Würfel. Gib dann alles in die Schüssel zum Ruccola und drücke die Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse dazu.

4

Zwischenzeitlich schüttest du die Nudeln in das Sieb und lässt sie abkühlen.

5

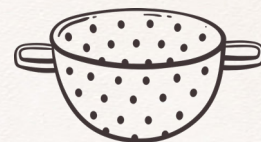
Lass den Mais abtropfen und gib ihn zusammen mit geriebenem oder gehobeltem Parmesan ebenfalls in die große Schüssel.

6

Verrühre dann mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Essig, den Senf sowie Salz und Pfeffer.

7

Zum Schluss gibst du die Salatsauce sowie die Nudeln auch in die große Schüssel und vermischst alles gut miteinander.



Guten Appetit!

Selbstgemachte Pizza

von Arya

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pck Trockenhefe
250 ml Wasser
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz
250 ml passierte Tomaten
2 TL Pizzagewürz
Belag nach Geschmack

Du brauchst:

ein feines Sieb
eine Rührschüssel
eine weitere Schüssel
einen Esslöffel
einen Teelöffel
einen Messbecher
einen Teigroller
ein Backblech
Backpapier



1 Zuerst siebst du das Mehl in eine Rührschüssel und mischst es mit der Trockenhefe.

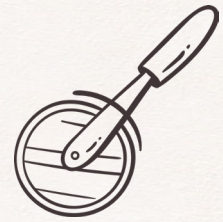
2 Dann mischst du in einem Messbecher Wasser, Öl und Salz und gibst es zum Mehl.



3 Die Mischung knetest du nun zu einem geschmeidigen Teig.

4 Anschließend gibst du den Pizzateig in eine Schüssel, deckst ihn mit einem Tuch zu und lässt ihn für mindestens eine Stunde an einem warmen Ort ruhen.

5 Solange der Teig ruht, kannst du die Soße vorbereiten, indem du die passierten Tomaten mit dem Pizzagewürz vermengst.



6 Nun kannst du den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

7 Verteile die Soße großzügig auf dem Pizzaboden.

8 Gleich darauf kannst du die Pizza nach Belieben belegen. Zum Beispiel mit Salami, Käse, Mais, Oliven... oder etwas anderem, was dir schmeckt.

9 Zum Schluss heizt du den Backofen auf höchster Stufe vor und lässt deine Pizza dann ungefähr 20 Minuten backen.



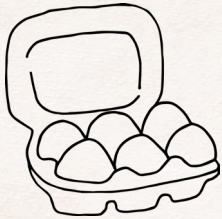
Guten Appetit!

Berliner

von Lois

Zutaten:

1 Würfel Hefe
125 ml Milch
500 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Muskatnuss
2 Eier
100 g weiche Butter
etwas Salz
Öl zum Frittieren
(z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
280 g Marmelade nach Geschmack



Du brauchst:

einen kleinen und großen Kochtopf
einen Rührlöffel
eine Rührschüssel
ein Handrührgerät mit Knethaken
eine Küchenwaage
einen Teelöffel
einen runden Ausstecher oder ein Glas
ein Backblech
Backpapier
einen Holzspieß
eine Schaumkelle
Küchenpapier
einen Spritzbeutel mit Fülltüte



1

Zuerst musst du die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

2

Dann bröckelst du die Hefe in die Milch und löst sie unter Rühren auf.

3

Gib nun das Mehl, 100 g Zucker, eine Prise Salz, Muskatnuss, die Eier und die Butter in Flöckchen in eine große Rührschüssel.

4

Gieße dann die Hefemilch zum Mehl in die Rührschüssel und verknete alles mit dem Knethaken eines Handmixers zu einem glatten und geschmeidigen Teig.

5

Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ungefähr 45 Minuten gehen.

6

Danach knetest du den Teig mit den Händen noch einmal kräftig durch und rollst ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. zwei Zentimeter dick aus.

8

Als nächstes erhitzt du in einem großen Topf das Öl auf 170 bis 180 °C.

Das Öl ist erst dann heiß genug, wenn beim Hineinhalten eines Holzspießes Bläschen aufsteigen.

10

Anschließend hebst du die Berliner mit der Schaumkelle heraus und lässt sie auf einem Küchenpapier abtropfen.

Wende sie noch warm in ca. 100 g Zucker.

7

Steche nun 14 Kreise aus dem Teig und setze sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Lass den Teig dann nochmals ungefähr 30 Minuten gehen.

9

Gib nun die Berliner portionsweise mit einer Schaumkelle in das Fett und lass sie sieben bis acht Minuten goldbraun backen.

Wende sie dabei einmal.

11

Zum Schluss füllst du einen Spritzbeutel mit deiner Marmelade und spritzt in jeden Berliner seitlich ca. 20 g davon hinein.

Lass die Berliner anschließend noch auskühlen.



Guten Appetit!

Maqluba mit Hähnchen

von Mirza

Maqluba ist ein arabisches Reisgericht. Es besteht aus Fleisch, Reis und gebratenem Gemüse, die in einen Topf gegeben werden. Der Topf wird beim Servieren auf den Kopf gestellt. Daher der Name.



Zutaten:

4 Hähnchenschenkel*
4 Auberginen
4 Paprika (egal welche Farbe)
4 Tomaten
4 Tassen Paraboiled Reis
Rapsöl zum Frittieren und Anbraten
Salz
Pfeffer
Hähnchengewürz
1 EL Gemüsebrühe
1/2 l Wasser
100 g geschälte Mandeln
ein kleines Bund glatte Petersilie

Du brauchst:

einen großen Kochtopf
einen kleinen Kochtopf
ein Messer
ein Schneidebrett
eine Pfanne
einen Messbecher
eine Küchenwaage
einen großen Teller
eine Tasse
einen Esslöffel



1 Zuerst spülst du das Fleisch gründlich ab und bestreust es beidseitig mit Salz und dem Hähnchengewürz.

2 Schneide nun die Aubergine, die Paprika und die Tomaten in kleine Würfel und hacke die Petersilie. Stelle die Tomatenwürfel und die Petersilie zur Seite.

3 Als nächstes erhitzt du Öl in einem großen Kochtopf und brätst das Hähnchenfleisch darin leicht an. Stelle den Kochtopf dann mit dem Fleisch zur Seite.

4 In einem kleinen Kochtopf erhitzt du ebenfalls Öl und frittierst darin die Gemüsewürfel der Aubergine und Paprika. Wenn das Gemüse fertig ist, frittierst du die Mandeln goldbraun und stellst sie zur Seite.



* Statt Hähnchenschenkel kannst du auch Lammfleisch nehmen.

5

Verteile nun in Schichten das frittierte Gemüse auf den Hähnchenschenkeln. Darüber gibst du die Tomatenwürfel.

6

Als nächstes wäschst du den rohen Reis ab und röstest ihn in einer Pfanne. Würze ihn dabei auch mit Salz und Pfeffer und gib ihn anschließend auf die Tomaten in den Topf.

7

Vermische danach einen Esslöffel Gemüsebrühe mit einem halben Liter Wasser und gieße es über deine Zutaten im Kochtopf. Der Reis sollte bedeckt sein.



8

Nun verschließt du den Kochtopf mit einem Deckel, kochst die Mischung einmal auf höchster Stufe auf und lässt das Ganze dann bei mittlerer Hitze ungefähr 40 Minuten köcheln.

9

Zum Schluss brauchst du einen Teller (oder etwas Ähnliches), der etwas größer als dein Kochtopf ist. Den legst du auf den Kopftuch auf und drehst alles zusammen um. Ziehe dann vorsichtig den Kochtopf hoch und bestreue dein Maqluba mit den frittierten Mandeln und der gehackten Petersilie.



Guten Appetit!

Bananen-Pancakes mit Ahornsirup

von Jan

Pancakes* werden in Kanada und den USA traditionell mit Ahornsirup, Butter und knusprigem Bacon serviert. Ebenso gut passen Fruchtkompott, Karamell-, Vanille- oder Schokosoße, Rote Grütze, Eiscreme und Sorbet, heiße Kirschen, Zimt und Zucker, gehackte Nüsse, Schokosplitter, Schlagsahne oder frische Früchte und Beeren dazu.



Zutaten:

1 Tasse Dinkelmehl
1 Tasse Milch
1 reife Banane
1 TL Backpulver
1 Prise Zimt
Öl zum Anbraten
Ahornsirup

Du brauchst:

eine große beschichtete Pfanne
einen Pfannenwender
einen großen, flachen Teller
eine Gabel
eine Tasse
eine große Schüssel
einen Schneebesen
einen Esslöffel
einen Teelöffel



1

Zuerst schälst du die Banane und zerdrückst sie mit der Gabel auf dem Teller zu einem Bananenbrei.



2

Danach füllst du das Dinkelmehl randvoll in die Tasse und gibst es in die Schüssel.

3

Anschließend vermischst du einen Teelöffel Backpulver sowie eine Prise Zimt mit dem Mehl.

* Pancake ist das englische Wort für Pfannkuchen. Amerikanische Pancakes werden aber dicker gebacken als unsere Pfannkuchen.

4

Nun füllst du die Tasse randvoll mit Milch und gibst sie ebenfalls in die Schüssel.

5

Mit dem Schneebesen rührst du dann kräftig um, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht.

6

Im Anschluss rührst du deinen Bananenbrei gleichmäßig in den Teig.



7

Nun gibst du zwei bis drei Esslöffel Bratöl in eine Pfanne und erhitzt es auf mittlerer Stufe.

8

Für jeden Pancake gibst du zwei bis drei Esslöffel Teig in die Pfanne. Sobald sich auf der Oberfläche des Pancakes kleine Bläschen bilden, wendest du diesen mit dem Pfannenwender und lässt ihn von der anderen Seite ein bis zwei Minuten goldbraun ausbacken.

9

Serviere nun die fertigen Pancakes mit Ahornsirup.



Guten Appetit!

Sataras

von Kyle

Bei dem Rezept für Sataras* handelt es sich um ein krotaisches Gulasch.

Zutaten:

250 g Rindfleisch
250 g Schweinefleisch
250 g Lamm
80 g Butter
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Paprikapulver
etwas Wasser
Salz
Kreuzkümmel
350 g Tomaten
3 grüne Paprika
125 ml saure Sahne

Du brauchst:

eine große Pfanne
ein Schneidebrett
ein Messer
einen Kochlöffel
einen Esslöffel
eine Küchenwaage
einen Messbecher



1

Zuerst würfelst du das Fleisch und schneidest die Zwiebeln sowie den Knoblauch ebenfalls in feine Stücke.

Schneide außerdem die Parika klein, viertle die Tomaten und stelle alles zur Seite.

2

Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate darin die Fleischstücke an.



3

Dann gibst du die gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch hinzu.

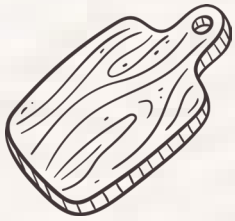
* Ursprünglich handelt es sich bei Sataras um einen Eintopf aus Paprika, Tomaten und Gewürzen. Dieser ist vor allem in Südosteuropa sehr beliebt.

4

Würze das Ganze mit dem Paprikapulver und brate es noch weiter an.

5

Nun löschst du das Ganze mit ein wenig Wasser ab und würzt es mit Salz und Kreuzkümmel.
Lass das Ganze dann für 50 Minuten schmoren.



6

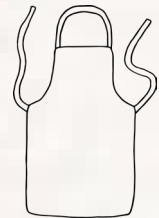
Anschließend fügst du die geschnittene Paprika und die geviertelten Tomaten hinzu und lässt alles zusammen noch etwas weiter schmoren.

7

Du kannst jetzt noch etwas mit Salz nachwürzen und die Pfanne von der Hitze nehmen.

8

Zum Schluss rührst du die saure Sahne ein.
Das Gericht wird traditionell mit Reis und frischem Salat serviert.



Guten Appetit!

Omas Geschnetzeltes

von Ella

Zutaten:

eine Packung Miniknödel
400 g Putenbrustfilet
1/2 Suppenwürfel
2 - 3 TL Sauce zum Braten
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Salbei
Thymian
etwas Margarine
300 ml Wasser

Du brauchst:

eine Pfanne
einen Kochtopf
einen Kochlöffel
einen Teelöffel
ein Schneidebrett
ein Küchenmesser
ein Sieb
einen Messbecher



1

Zuerst schneidest du das Fleisch in gleich große Stücke.



2

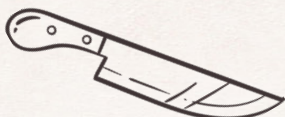
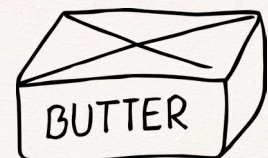
Dann gibst du etwas Margarine in eine Pfanne und erhitzt sie auf höchster Stufe.

3

Jetzt gibst du das Fleisch hinzu und brätst es an.

4

Wenn das Fleisch weiß-braun ist, ist es durch. Du würzt es jetzt mit einer Prise Salz und Pfeffer.



5

Anschließend gibst du langsam das Wasser hinzu.

6

Als nächstes würzt du alles mit Paprikapulver, Salbei und Thymian und gibst den halben Suppenwürfel sowie die Sauce zum Braten dazu. Verrühre alles gut miteinander.

7

Jetzt drehst du den Herd auf die kleinste Stufe und lässt alles 10 bis 15 Minuten köcheln. Zwischendurch rührst du immer wieder um.



9

Dann bringst du das Wasser zum Kochen. Sobald es kocht, gibst du die Knödel in den Topf und lässt sie 10 bis 12 Minuten auf kleiner Stufe kochen. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

8

Nun füllst du einen großen Topf mit Wasser und gibst etwas Salz hinzu.

10

Gieße die Knödel anschließend in ein Sieb und schalte den Herd ab. Jetzt kannst du das Essen anrichten.

11

Dazu legst du drei Knödel auf einen Teller und gibst Fleisch und Sauce darüber.

12

Nun kannst du das Essen servieren.



Guten Appetit!

Süße Hefehasen

von Lucas

Zutaten:

230 ml Milch
100 g Butter
500 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Pck Trockenhefe
2 Eier
Hagelzucker

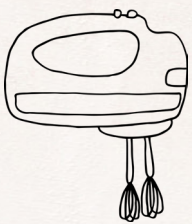
Du brauchst:

einen Kochtopf
einen Messbecher
eine Küchenwaage
ein Sieb
eine Rührschüssel
einen Rührlöffel
ein Messer
ein Handrührgerät mit Knethaken
einen Pinsel
ein Backblech
Backpapier



1

Als erstes gibst du die Milch und die Butter in den Topf und erwärmst sie.



2

Als nächstes gibst das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und die Hefe in die Rührschüssel und vermischt die Zutaten mit einem Rührlöffel.

3

Danach fügst du die Milch in die Rührschüssel hinzu, schlägst ein Ei auf dem Rand der Rührschüssel auf und gibst es hinein. Vermixe dann für fünf Minuten alle Zutaten mit dem Knethaken deines Handrührgerätes.



4

Nun lässt du den Teig zugedeckt 45 Minuten ruhen.

- 5 Daraufhin schneidest du den aufgegangenen Hefeteig in acht Stücke und formst aus jedem Stück einen ca. 30 cm langen Strang.



- 6 Anschließend legst du jeden Strang zu einem „U“ und verknotest die Teigenden.

- 7 Lege deine Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasse sie weitere 15 Minuten ruhen.



- 8 Währenddessen heizt du den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

- 9 Schließlich verquirlst du ein Ei und streichst es mit einem Pinsel auf die Hefehasen.

- 10 Zum Schluss bestreust du die Hasen mit Hagelzucker und schiebst sie für 15 Minuten in den Backofen.



Guten Appetit!

Muscheln mit Pommes

von Anton

Zutaten:

3 Möhren
3 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
2 kg Miesmuscheln
etwas Salz
etwas Pfeffer
400 g tiefgefrorene Pommes

Du brauchst:

eine Schüssel
einen großen Kochtopf
ein Schneidebrett
einen Messbecher
ein Messer
einen Esslöffel
einen Kochlöffel
ein Backblech
Backpapier



1

Als erstes heizt du den Backofen auf 180 °C vor und legst die Pommes auf ein Backblech mit Backpapier.

2

Jetzt musst du das Gemüse waschen und klein schneiden.



3

Danach wüffelst du die Zwiebel und schneidest die Knoblauchzehe klein.

4

Dann schiebst du das Backblech mit den Pommes für 20 bis 25 Minuten in den Ofen.

5

Danach dünstest du das Gemüse, die Zwiebel und die Knoblauchzehe in einem Topf mit Olivenöl an und löschst es mit der Gemüsebrühe ab.



6

Anschließend gibst du etwas Salz und Pfeffer dazu und lässt es fünf Minuten kochen.

7

Als nächstes wäschst du die Muscheln in der Schüssel und gibst sie nach dem Waschen in den Topf.

Daraufhin machst du den Deckel auf den Topf und lässt die Muscheln 15 Minuten köcheln. Ab und zu rührst du die Muscheln mit dem Kochlöffel um.



8

Zum Schluss nimmst du die Pommes aus dem Ofen und gibst sie in eine Schüssel. Die Muscheln* verteilst du auf vier Suppentellern.



Guten Appetit!

* Bitte iss nur die geöffneten Muscheln!

Gefüllte Weinblätter

von Sudenaz

Gefüllte Weinblätter sind ein traditionell türkisches Gericht, das seinen Ursprung in der osmanischen Küche hat und sich später über den Balkan, den Nahen Osten und den Mittelmeerraum ausbreitete. Dort heißen sie Sarma, was die türkische Kurzform des Wortes „einwickeln“ ist.

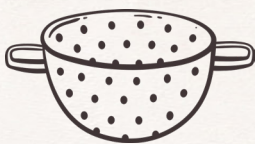


Zutaten:

ca. 60 Weinblätter
500 g Rundkornreis
200 g Rinderhackfleisch
40 g Petersilie
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl und 4 EL Olivenöl
1 EL Paprikamark
2 EL Tomatenmark
3 Zitronen
1 EL Granatapfelsirup (Bio)
1 TL getrocknete Minze
1 TL Salz und eine Prise Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprikaflocken
ca. 1 l Wasser

Du brauchst:

ein Sieb
einen Kochtopf
ein Schneidebrett
ein Messer
einen Esslöffel
einen Teelöffel
eine große Schüssel
eine Zitronenpresse
eine Küchenwaage
einen Messbecher



1

Zu Beginn wäschst du den Reis in einem Sieb und gibst ihn in eine Schüssel.

2

Danach hackst du die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein und gibst sie zusammen mit dem Hackfleisch dazu.



3

Als nächstes hackst du die Petersilie sehr fein und gibst sie ebenfalls in die Schüssel.

4

Füge dann noch 100 ml Olivenöl, das Paprikamark, das Tomatenmark, den Saft einer Zitrone und den Granatapfelsirup hinzu.

5

Dann gibst du die Gewürze (jeweils einen Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprikaflocken und getrocknete Minze) dazu und mischst alles gut.



6

Fülle die Hackfleisch-Reis-Mischung nun in die Weinblätter. Schlage die Seiten der Weinblätter nach innen und rolle sie zusammen.

7

Erhitze in einem Kochtopf etwa einen Liter Wasser und füge vier Esslöffel Olivenöl sowie den Saft von zwei Zitronen und eine Prise Salz hinzu.

8

Zum Schluss gibst du die gefüllten Weinblätter ins Wasser und lässt sie bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten kochen.



Guten Appetit!

Schnelle Pizza

von Max

Zutaten:

1 Pizzaboden (Fertigteig)
1 Glas Tomatensauce
1 Pck Mozzarella
100 g geriebener Käse
etwas Olivenöl

Du brauchst:

ein rundes Pizzablech
einen Pinsel
einen Esslöffel
ein Messer
ein Schneidebrett
eine Küchenwaage



1

Zuerst fettest du mit einem Pinsel das Pizzablech mit etwas Olivenöl ein und legst deinen Pizzateig hinein.

2

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen schon auf 250 °C vorheizen.



3

Als nächstes verteilst du mit einem Löffel die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Pizzateig.

4

Danach schneidest du den Mozzarella klein und verteilst ihn ebenfalls gleichmäßig auf der Pizza.



5

Gib die Pizza nun für fünf Minuten in den Backofen.

6

Nach fünf Minuten holst du die Pizza raus und verteilst den geriebenen Käse darauf.

7

Schiebe die Pizza dann nochmal für ungefähr weitere fünf Minuten in den Ofen und lass sie fertig backen.



Guten Appetit!

Crêpes

von Manuel

Zutaten:

4 Eier
200 g Dinkel- oder Weizenmehl
400 ml Milch
etwas Öl für die Pfanne

Du brauchst:

eine Küchenwaage
einen Messbecher
eine Rührschüssel
einen Schneebesen oder einen Rührlöffel
ein Handrührgerät
eine Suppenkelle
eine beschichtete Pfanne



1

Zuerst schlägst du die Eier auf und gibst sie in die Rührschüssel.

2

Danach fügst du das Mehl und die Milch hinzu.



3

Jetzt muss alles ordentlich verrührt werden. Am einfachsten geht das mit einem Handrührgerät. Als Aufsatz nimmst du hier die beiden Rührstäbe mit den Schneebesen. Natürlich kannst du die Zutaten auch mit einem Schneebesen oder einem Rührlöffel von Hand verrühren. Rühre mindestens so lange, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4 Erhitze nun eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Hitze und gib etwas Öl hinein.

5 Wenn die Pfanne heiß ist, nimm mit der Suppenkelle etwas Teig und gieße ihn langsam in die Pfanne, bis der Pfannenboden dünn bedeckt ist.



6 Nun muss der Crêpe zwei bis drei Minuten auf jeder Seite gebacken werden, bis er leicht gebräunt ist.

7 Das wiederholst du, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Insgesamt ergibt die Teigmenge ungefähr acht Crêpes.

8 Je nach Geschmack kannst du die fertigen Crêpes mit Puderzucker, Marmelade, Schokocreme oder auch herzhaft, zum Beispiel mit Schinken und Käse, belegen.



Guten Appetit!

Apfelbällchen

von Levi

Zutaten:

3 Äpfel (ca. 500 g)
1 EL Zitronensaft
300 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Magerquark
70 ml neutrales Speiseöl (z.B. Rapsöl)
50 g Zimt-Zucker-Gemisch
etwas Mehl

Du brauchst:

ein Schälmesser
ein Messer
einen Messbecher
ein Schneidebrett
zwei Schüsseln
einen Esslöffel
einen Teelöffel
ein Backblech
Backpapier



1

Zu Beginn heizt du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vor.



2

Lege währenddessen schon einmal ein Backblech mit Backpapier aus.



3

Als nächstes schälst du die Äpfel und schneidest sie in Viertel. Entkerne sie dann und schneide sie in etwa ein Zentimeter kleine Würfel.

4 Mische die Äpfelwürfel nun in einer Schüssel mit dem Zitronensaft.

5 Mische nun in einer weiteren Schüssel das Backpulver mit dem Zucker und dem Salz.

6 Dann fügst du den Quark und das Öl hinzu und verknetest alles rasch mit den Händen zu einem Teig.



7 Danach fügst du die Äpfelwürfel hinzu und knetest sie unter.

8 Anschließend formst du aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen gleich große Kugeln und wälzt jede Kugel in dem Zimt-Zucker-Gemisch.

9 Zum Schluss legst du die Kugeln in gleichem Abstand auf das Backblech und backst die Apfelballen etwa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun. Serviere die Apfelballen am besten lauwarm.



Guten Appetit!

Chicken Pho

von Tuan

Chicken Pho ist seit langem ein unverzichtbares traditionelles Gericht der vietnamesischen Küche. Es handelt sich dabei um eine Suppe.

Zutaten:

1 Huhn (ca. 1,6 kg)
100 g weißer Rettich
20 g Koriander
200 g frische Pho-Nudeln
5 rote Zwiebeln
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Stück Ingwer (etwa 50 g)
1 Zitrone
1 Pck Pho-Gewürzmischung*
2 EL Fischsauce
3 EL Hühnergewürz
4 EL Kandiszucker
3 EL Salz
Zucker
MSG (Glutamat)
5 l Wasser

Du brauchst:

ein Messer
ein Schälmesser
ein Schneidebrett
einen Messbecher
Kochtöpfe
eine Gabel
einen Esslöffel



1

Zu Beginn wäschst du das Huhn und legst es zur Seite.

2

Dann bereitest du das Gemüse vor. Schneide dazu den Stielansatz vom Rettich ab, wasche den Rettich und schneide ihn in mundgerechte Kreise. Außerdem schälst du die roten Zwiebeln und halbiert sie. Von den Frühlingszwiebeln und dem Koriander schneidest du die Wurzeln ab und wäschst sie. Den Koriander kannst du schon klein hacken und zur Seite stellen.

3

Als nächstes stellst du fünf Liter Wasser in einem Kochtopf auf den Herd, fügst das Huhn, eineinhalb Esslöffel Salz und einen Esslöffel Kandiszucker hinzu und kochst alles 10 Minuten bei starker Hitze. Wenn das Wasser kocht, reduzierst du die Hitze auf die niedrigste Stufe und lässt das Wasser 20 Minuten weiter kochen, bis das Huhn gar ist. Danach nimmst du das Hähnchen heraus und legst es traditionell in ein Eisbad. So bleibt die Hähnchenhaut knusprig und das Hähnchenfleisch weiß.

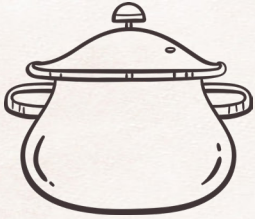


* Die Gewürzmischung besteht aus Zimt, Sternanis und Kardamom.

4

Wenn das Hähnchenfleisch vollständig abgekühlt ist, zerreißt du es mit einer Gabel in mundgerechte Stücke.

5



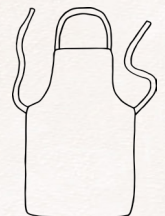
Nun kochst du in einem weiteren Topf die Brühe. Dafür gibst du die entfernten Hühnerknochen in Wasser und fügst den Rettich, die Zwiebelhälften, den Ingwer und die Frühlingszwiebeln hinzu. Das Pho-Gewürz gibst du ebenfalls, in einen kleinen Stoffbeutel gefüllt, ins Wasser und lässt alles etwa 30 bis 40 Minuten lang köcheln. Wenn alles weich gekocht ist, entfernst du die Knochen, das Gemüse und das Gewürzsäckchen, sodass nur noch die Brühe übrig bleibt. Schmecke die Brühe dann noch mit dem Hühnergewürz, eineinhalb Esslöffel Salz, drei Esslöffeln Kandiszucker, einem Esslöffel MSG sowie zwei Esslöffeln Fischsauce ab.

6

Koche nun noch die Pho-Nudeln nach Packungsanweisung.

7

Zum Schluss verteilst du die Pho-Nudeln auf Tellern, gibst Hähnchenfleisch und den gehackten Koriander darüber und gießt mit der Brühe auf. Nach Geschmack kannst du noch Zitrone, Chili- oder Knoblauchessig hinzufügen.



Guten Appetit!

Pfannkuchen

von Kjell

Zutaten:

3 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
300 g Mehl
300 ml Milch
2 Schuss Mineralwasser (ca. 80 ml)
1 EL Öl für die Pfanne

Du brauchst:

eine Schüssel
ein Handrührgerät
eine Küchenwaage
einen Esslöffel
eine Suppenkelle
eine Pfanne



1

Zuerst schlägst du die drei Eier in die Schüssel.



2

Danach gibst du eine Prise Salz und etwas Zucker dazu.

3

Verrühre die Zutaten nun am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine.



4

Nach und nach kannst du jetzt das Mehl und die Milch dazu geben.

5

Damit der Teig lockerer wird, schüttest du zwei Mal einen kleinen Schuss Mineralwasser in die Schüssel.



6

Verrühre das Ganze nochmal ordentlich und lass den Teig dann etwa 15 Minuten ruhig stehen.

7

Danach kannst du das Öl in die Pfanne geben und es erhitzen. Warte eine Weile, bis das Öl warm genug geworden ist.



8

Gib nun eine Suppenkelle voll Teig in die Pfanne. Wenn die Unterseite goldgelb ist, kannst du den Pfannkuchen wenden und kurz warten, bis auch die zweite Seite goldbraun geworden ist.

9

Nimm den Pfannkuchen vorsichtig aus der Pfanne und lass ihn ganz kurz abkühlen.

10

Zum Schluss kannst du den Pfannkuchen noch mit Puderzucker bestreuen, mit Marmelade oder Schokolade bestreichen oder mit geschnittenem Obst garnieren.



Guten Appetit!

Apfelkuchen

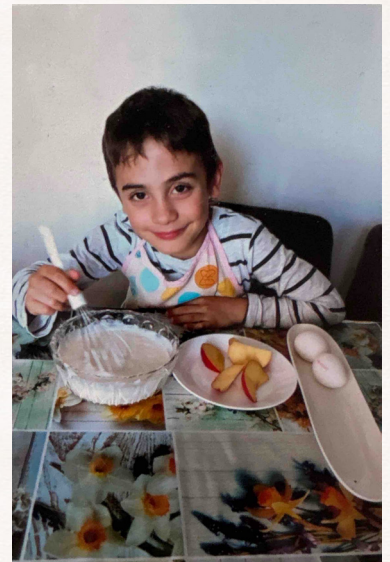
von Cinar

Zutaten:

3 Äpfel
500 g Mehl
200 ml Milch
250 g Zucker
250 g Butter
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Backpulver
2 Eier
1 großer Schuss Öl
etwas Wasser nach Bedarf
etwas Butter zum Einfetten der Kuchenform

Du brauchst:

zwei Schüsseln
einen Messbecher
einen Schneebesen oder ein Handrührgerät
ein Schneidebrett
ein Schälmesser
ein Messer
einen Esslöffel
eine Kuchenform oder
ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech



1

Zu Beginn heizt du den Backofen auf 250 °C vor.

2

Danach schälst du die Äpfel, entkernst sie und schneidest sie in kleine Stücke.

3

Als nächstes mischst du den Zucker, die Butter und den Vanillezucker mit den beiden Eiern und verrührst alles gut.



4

Dann mischst du in einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und gibst es langsam zum Zucker-Butter-Gemisch.
Rühre währenddessen immer weiter.

5

Gieße nun langsam das Öl dazu und rühre es ebenfalls unter. Sollte der Teig zu fest sein, kannst du auch etwas Wasser hinzufügen.



6

Gib nun die Äpfel zum Teig und hebe sie vorsichtig unter.

7

fette die Kuchenform mit Butter ein und gieße den Teig in die Kuchenform. Du kannst den Teig auch stattdessen direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen.



8

Zum Schluss backst du den Kuchen bei 200 °C für etwa 60 Minuten auf mittlerer Schiene. Für weitere 10 Minuten kannst du den Kuchen dann noch auf der obersten Schiene zu Ende backen.



Guten Appetit!

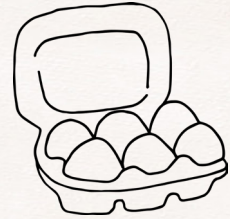
Unser Zitronenkuchen

Zutaten:

300 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
5 Eier
350 g Mehl
1 Pck Backpulver
125 ml Öl
175 ml Orangenlimonade und 4 EL Orangenlimonade
250 g Puderzucker
Schokolinsen

Du brauchst:

eine Schüssel
einen Messbecher
ein Handrührgerät
ein Backblech



- 1 Zuerst heizt du den Backofen auf 200 °C vor und fettest ein Backblech ein..
- 2 Jetzt schlägst du den Zucker, den Vanillezucker und die Eier in einer Schüssel schaumig.
- 3 Anschließend rührst du das Mehl, das Backpulver und das Öl unter.
- 4 Füge dann die Orangenlimonade hinzu und verrühre alles gut.
- 5 Verstreiche nun den Teig auf das eingefettete Backblech und backe den Kuchen für 25 Minuten.
- 6 In der Zwischenzeit verrührst du für die Glasur den Puderzucker mit vier Esslöffeln Orangenlimonade. Verteile die Masse auf dem abgekühlten Kuchen und dekoriere ihn mit den Schokolinsen.



Lass es dir schmecken!

