

Kochen & Backen



Apfelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 1 Becher Sahne
- 3 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier

Zutaten für den Belag:

- 4 - 6 Äpfel

So geht's:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren und anschließend den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen und in dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen bei ca. 180 Grad für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Schluss den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Fantakuchen

Zutaten für den Teig:

- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Fanta
- 1 Tasse Öl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für den Guss:

- 250 g Puderzucker
- Zitronensaft
- Zuckerstreusel

So geht's:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren und anschließend den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen. Den Kuchen bei 180 Grad für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit einem Pinsel auf den ausgekühlten, fertig gebackenen Kuchen geben. Mit Streuseln verzieren.

Kochen & Backen



Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 - 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1,5 l Wasser
- 1 TL Salz
- 6 TL Brühe
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- Wiener Würstchen

So geht's:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch halbieren, waschen und in Ringe schneiden. Die Karotten ebenfalls schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln häuten und in kleine Stücke schneiden.

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Brühe sowie Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln dazu geben und ca. 15 Min. kochen lassen. Anschließend Lauch, Sahne und Milch hinzugeben und weitere 15 Min. kochen lassen. Zum Schluss die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und kurz vor dem Servieren die Würstchen in die Suppe geben und kurz erwärmen lassen.

Knäckepizza

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Pilze
- 1 Paprikaschote
- 2 kleine Tomaten
- 8 Scheiben Knäckebrot
- 30 g Butter
- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 100 g geriebener Käse

So geht's:

Die Pilze und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Knäckebrot darauf verteilen. Das Brot dünn mit Butter bestreichen.

Die Tomatenstücke aus der Dose auf dem Knäckebrot verteilen und anschließend die Brote mit den Pilzen, Tomaten und Paprika belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und das Ganze bei 200 - 220 Grad für ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken lassen.

Kochen & Backen



Pfannkuchen

Zutaten für ca. 5 Personen:

- 160 g Mehl
- 240 ml Milch
- 80 ml Mineralwasser
- 3 Eier
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 TL Zucker

So geht's:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät verrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen und eine Kelle mit Teig hinein geben. Wenn der Teig fest wird, einmal wenden und nach Belieben mit Apfelmus, Marmelade oder Zucker/Zimt servieren.

Pizzaschnecken

Zutaten für ca. 16 Stück:

- 200 g Mozzarella
- 1/2 Töpfchen Basilikum
- 1 Packung Pizzateig mit Tomatensoße
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 - 2 TL getrocknete italienische Kräuter

So geht's:

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.

Den Pizzateig auf etwas Mehl ausrollen und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte der Tomatensoße auf dem Teig verteilen und mit Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern würzen. Den Mozzarella und den Basilikum darauf verteilen und dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen.

Die Teigblätter in ca. 16 Schreibe schneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad die Schnecken für 10 bis 20 Min. goldbraun backen lassen.

Kochen & Backen



Quark-Brötchen

Zutaten für ein Backblech:

- 150 g Magerquark
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 4 EL Zucker
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

So geht's:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen kneten. Mit dem fertigen Teig die Brötchen formen und auf das Backblech geben. Die Brötchen bei 180 Grad ca. 20 Min. im Backofen backen, bis sie leicht braun sind.

Schockohörnchen

Zutaten:

- Blätterteig (TK-Ware)
- Schokoladenstücke

So geht's:

Den Blätterteig mit dem Nudelholz ausrollen. Jede Scheibe wird in zwei Dreiecke bzw. bei rechteckigen Scheiben in vier Dreiecke geteilt. Auf jedes Dreieck wird ein Stück Schokolade gelegt. Rolle jedes Teigstück zu einer Rolle und beginne mit der breiten Seite, so dass am Ende ein Hörnchen entsteht. Anschließend werden die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad für ca. 15 Minuten goldbraun gebacken.

Stockbrot

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backpulver
- 50 g Butter
- 150 ml Milch

So geht's:

Alle Zutaten außer der Milch zu einem krümeligen Teig vermischen. Jetzt die Milch dazu gießen und alles gut durchkneten. Lange Stöcke suchen und säubern. Den Teig zu langen Schnüren formen und um die Stöcke wickeln. Über dem offenen Feuer knusprig backen - dabei immer hin und her wenden, damit nichts anbrennt.