UNSERE LIEBLINGSREZEPTE

Klasse 4. DE Schuljahr 2020/2021

Pfannkuchen

- Zutaten:
- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 350 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser
- 4 Eier
- 2 El Zucker (falls es süße Pfannkuchen werden sollen)
- Butter oder Öl (für die Pfanne)
- Wer mag: Marmelade, Honig, Obst, Schokolade oder andere beliebigen Sachen

Materialien:

- 1 mittelgroße Pfanne
- 1 Schneebesen
- 1 Kelle
- 1 Pfannenwender

Pfannkuchen

- Zubereitung:
- 1. Nimm eine große Rührschüssel und vermische darin das Mehl mit dem Salz.
- 2. Nun brauchst du den Schneebesen. Gieße die Milch nach und nach zu dem Mehl und dem Salz und rühre dabei die ganze Zeit, bis der Teig keine Klümpchen mehr hat.
- 3. Als Nächstes schlägst du die Eier auf und gibst sie nacheinander zum Teig. Zum Schluss füge noch 2 El Zucker und das Mineralwasser hinzu. Rühre alles gut mit dem Schneebesen durch.
- 4. Lass den Teig unbedingt eine halbe Stunde stehen, bevor du weitermachst. Dann lassen sich die Pfannkuchen später leichter wenden.
- 5. Nun brauchst du die Pfanne und die Kelle: Stelle die Herdplatte auf 100°C Grad und erhitze Butter oder Öl. Um noch mal zu testen, ob die Platte die richtige Temperatur hat, tust du einen kleinen Klecks Teig drauf. Wenn er goldbraun wird, hast du es richtig. Lass dir am besten von einem Erwachsenen über die Schulter schauen Fett kann sehr heiß werden! Rühre den Teig noch einmal um und gib dann eine Kelle Teig in die Pfanne. Wende den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender, wenn der Rand sich etwas von der Pfanne gelöst hat. Lass dir das beim ersten Mal von einem Erwachsenen zeigen später kannst du das alleine.
- 6. Türme alle fertigen Pfannkuchen auf einem großen Teller neben dem Herd auf. Wenn du möchtest, kannst du die fertigen Pfannkuchen mit beliebigen Sachen bestreichen auch Obst schmeckt gut.
- Guten Appetit!

Lebkuchen

13.1.2021 Zutaten: 5 Eier
500 og braunen Zuchen
500 og gemachtene Haselmisse
700 la Vingeaf
100 d. Zistroput.
1/2 Plde Geldruhengewirg
2 El Mohl
1 El Kakarmuler
n. L. Ollutten CFOmm Durchmesser)
Kuchenglasur vach Wahl Zubereitung: Alle Zutaten miteinander verrühren und auf 70-mm-Oblaten geben. Bei 200°C 10-15 Minuten bacher Nach dem Backen hönnen die Gebruchen nach mit einer Scholoderfenglagur oder einer anderen Gleger nach Belieben übergogen werden.

Alessandra

Lebkuchen



Alessandra

Spitzbuben

12.7.2021 Rezept für Spitzbuben Zulaten: -1 Pck. Vanillezucker -161
-1Prise Sals
-200 gBatter
-200 g Aprikosenmarmelade
-300 g Mehl
-150 gPader weker
-100 g gemahlere Mandeln
-1TL abgerie bene Zistronenschale Zubereitung: Mehl, Ei, Salz, Vanillezucker gemahlene Mandeln sowie die Buffer in Flocker in eine Schüssel geben. Mit Hilfe der Knethaken rühre ich den Teig kräftig durch. Danach forme ich den Teigzu einer Kugel bedecke ihn damit er nicht austrock net und stelle ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit heize ich den

Emma

Spitzbuben

Ofen auf 180 Grad vor und lege Backpapier auf das Backblecks, Anschließend nehme ich den Teig aus Jem Kühlsghrank und rolle ihn 3 mm dürm aus (Arbeitsfläche im Vorfeld mit Hehl bestäut ben). Mit Aus Nechformen steche ich zo viele Platzchen wie möglich aus und lege sie auf das Blech Das befüllte Backblech gebe ich für 10-12 Minuten in den Ofen. Nach abgelaufener Zeit nehme ich die Platzihen raus und lasse zie ab kühlen. Nachher Areichen ich Aprilosenmarmelade jeweils zwischen zwei Platzihen. Zuletzt bestäube ich die fertigen Spitzenben mit Pudetzucken Nun sind deine sell Saemachten Snissbur ben fertig - lass es dir schmechen!!!!

11.1.2021 Backrezept Vilnille Kipferl zutaten: 2 Eigelbe 250g Mehl 100g gemahlene Mandeln 2 Messespitzen Vanille 100g Zucker 1 Prise salz 200 g Kalte Butter 30 g Puderzucker Zuloere: tung Eigelb, mit Mehl, Mandeln, Vanille, Zucker

Alba

Salz und Butter stückchen ver Kneten, zu zwei Teigkollen formen und mindest ens 2 Stunden Kühlen. Ofen auf 180 Grand Grad celsius vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 1cm breite Scheiben schneiden, weiter ausrollen und die Endendünner aus rollen und dann zu Kipterln biegen. 20 Minuten backen und Kurz, abkühlen lassen Puderzucker mit restlicher Vanille mischen, Kipferl davin wenden und vollständig auskühlen Lassen. Zubereitungszeit: 45 min. + 2h Kühlzeit



Marmorkuchen

11.1.2021 Mormorkeuchen 4 Eier 250 g Mehl 250 g Tucker 50 nl 0 C 50 nl Wasser 1 Packhen Vanglynzucker 1 Packhen Backpulver er 3 Eh Kakao Tubereitung: In exster Eigell vom Ejweiß Frennen Zun Eigell Zucker und Vallingenber dozugeben. Masse mit dem Mirrer gut ziehren. Dazu Öl Warrer, Mehl und Backpulver zu fügen. Vom Eiweiß Schner mirrer. Die Hölfte dem Eige auf dem Backform verteilen, zu dem Ferstlichen Teig Kaksomulver einrichten. Im vorgeheisten Backofen bei 180 (30 Min. Backen, Guten Ape A.A.

Marmorkuchen



Caramelcreme-Bällchen am Spieß

Caramel creme Bällchen am Spieß

von Sofia larossi

Zutaten:

250 gr Mehl 150 gr Naturjoghurt 1 Ei 0.5 TL Natron 1.5 TL Zucker 0.5 TL Vanille Zucker

Caramel creme (Wenn du keine Caramel creme findest, geht Caramel soße auch, aber wenn du keine von den beiden findest, kannst du auch Caramel Bonbons schmelzen.) Schokoladen Streusel

Material:

Kochspritze Ein Kochpinsel Spieße

Zubereitung:

Als erstes musst du alle Zutaten außer Caramel creme und Schokoladen Streusel zu einem Teig verkneten. Dann lässt du den Teig 10-15 Minuten zugedeckt ziehen. Als nächstes nimmst du ein bisschen Teig und formst es zu einer Kugel (Den Teig in 18 Bällchen aufteilen). Wenn du das gemacht hast, dann backst du die Teigkugeln für 30 Minuten bei 160 grad im Ofen (Ober - und Unterhitze) backen (wenn sie fertig sind dann lässt du sie natürlich für 5 Minuten abkühlen, bevor du dich noch verbrennst!). Danach nimmst du die Kochspritze und füllst sie mit Caramel creme (Achtung du brauchst noch ein bisschen Caramel creme für das Ende!). Schließlich spritzt du die Caramel creme mit der Kochspritze in die Teigkugeln und um es dir für den nächsten Schritt einfacher zu machen steckst du sie (die Teigkugeln) in die Spieße. Jetzt nimmst du den Kochpinsel und tauchst ihn (den Kochpinsel) in die Caramel creme und pinselst die Teigkugeln mit der Caramel creme an. Am Ende streuselst du die Schokoladen Streusel auf die Teigkugeln.

Nun haben wir **leckere Caramel creme Bällchen am Spieß**. Das gleiche kannst du auch mit anderer creme und Streusel versuchen z.B. Pistazie, Schokolade, Erdbeer, Vanille, Mango, Zitrone, Aprikose, Minze, Kirsche, Himbeere und mit das was euch noch einfällt.

Caramelcreme Bällchen am Spieß



Glückspilz-Kekse

- Du brauchst für ca. 45 Stück:
- 1 Bio-Ei (Größe M)
- 125 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 175 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- rote und gelbe Lebensmittelfarbe
- Mehl zum Ausrollen
- Frischhaltefolie
- 4 kleine Tüten

Jacopo

Glückspilz-Kekse

So geht's:

1. Ei trennen. Butter in kleinen Stückchen, Zucker, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Jacopo

2. Auf leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Fliegenpilze (5x4,5 cm) ausstechen und auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teigreste erneut verkneten, ausrollen und ausstechen.

3. Blechweise vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C /Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten backen, abkühlen lassen.

4. Zum Verzieren Eiweiß leicht schlagen, Puderzucker einrieseln lassen, Zitronensaft unterrühren. Die Hälfte Guss zur Seite stellen. Übrigen Guss dritteln. Orange, rosa und rot einfärben.

5. Alle Zuckergussfarben getrennt in kleine Tüten füllen. Jeweils eine Spitze abschneiden und die Pilze damit verzieren.

Waffeln

Backreylpt für Waffeln Zutasen: 150g Buffer oder Morgarine, 200g Zucker, 1Päckehen Vanillingucker, 3 Erer, 350g Mehl, 150g Mondamin, 1Päckehen Backpulver, 1/2 Lifer Milch, Pudergucker zum Bestäuben. 1. Weiches Fest, Zucker, Vanillingueker und Eier gut verführten. 2. Mehl Mandamin und Bock pulver nach und die Milch unserprühren.

3. 2E Blöffel Teig auf das gefessese Wasteleisen geben und die Wastel goldhaun backen.

4. Die Wasteln mit einer Gabel herraus nehme und mit Pudergucher bestreuen. gero

Waffeln



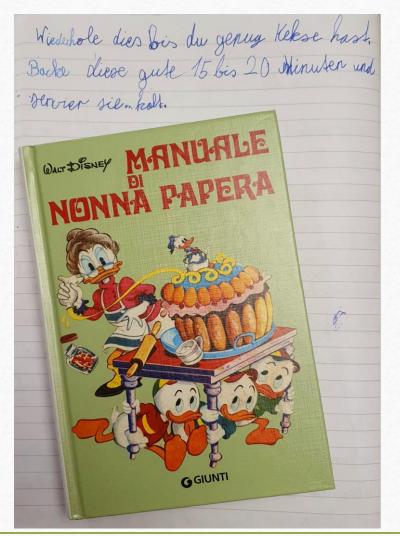
Gero

Die Kekse des Drachen

Kochrezept: Die Kekse des Drachen Du branchst: 200 Gramm weißer Mehl, Nogr. Butter, 100 gr. Honig, 1 Ei, 1 beleiner hölfel Essig, cirl Prise Zimfyulver. Mache in eine Schissel die Buffer rein, die du vor mindestens einer Stunde ous dem Kichlochrank geholt hart, und rhlage sie bis sie cremig und Shiftig ist. Migdel langsam den Honig Junn das Ei, das du in der Zeif einzeln aufgeschlagen hart, und das Mehl mit dem Essig und dem Zimb. Der Teig wird sehr leompaket sein, dass es schwierig seinwird, den löffel zu bewegen. Wenn du eine Art rohen und aufgeplusterfen Ball hast, enflerne eine Prise und forme sie mit den Händer

Elena

Die Kekse des Drachen



Maroni Torte

Maroni Torte

Zutaten:

400 g Maroni Püree

200 g Zucker

100 g Butter

100 g Mandeln, gemahlen

4 Eier, getrennt

abgeriebene Schale einer Zitrone

Weizenmehl

Puderzucker

Material:

Kuchenform (26 cm Durchmesser)

Maroni Torte

 Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren. Die Butter (ein nussgroßes Stück Butter zur Seite legen) in der angefeuchteten Hand weich werden lassen und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale, den Mandeln und dem Maroni Püree zu der Schaummasse geben. Die Zutaten mit einem Holzlöffel gut vermischen.

Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz zu steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Kuchenform einbuttern und mit Mehl bestäuben, dann mit der Masse füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40-50 Minuten backen. Die abgekühlte Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben.

Am besten mit Schlagsahne genießen.

Maroni Torte



Shana

Rezept für Vanillekinserl Zwhaten für ca. 40 Stück Teig:
70g Eucker
1 Prive Solz
280g Mehl
50g Mandeln, gemahlen
50g gemahlene Havvelniverse
210g kalse Butter Zucker zum Wenden: 150g Pudenzucher 3EL Zucker 1/2 Pck. gem Bourbowanible

ZulereiAung Die Zutaten für den Teigmit der Ralten in Wankl geschnitzenen Butter schnell zu einem Teig verkneten Aus dem Teig 3 dinne Rollen formen und zugedeckt 15 Funde kirkl Hellen. Nun Scheiben abschneiden und Kipkel formen Die Kipforl auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 175°C (Umleuft) im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Die Entorten zum Wenden mischen und die noch warmen Kipfert darin wenden. Am besten schmecken sie nach ein paar Tagen Auflewahrt werden sie am lesten in einer Blechdose.



Greta

Vanille Cupcakes

Recept fur Vanille Cupcaher Water: 4 Eier, 125 g Mehl, Teclotel Backgulor 1 Prise Salve 100 g weiche Buller, 150 g Zucher, 1 Teclofel Vanillepulver, 150 g Buttermilch, +0 g weiche Butter, +5 g genebler Juder Tucker / Teclofel, Yanillepulver, bunke Luchersheusel zum Garnieren. So gehl's: Heire den Bachofen auf 1+5 Grad von Lege ein Muffinblech mit Papierformchen aus Trenne 2 Eier Vermische Meh mit Backpulrer und Salar Schlage die Butter mit Lucher und Vanillepulver mit den Ruhrbesen des Handruhrgerates cremig. Ruhre die restlich en Eier und die beiden Eigelben ein

Celia

Vanille Cupcakes

seln. Gib abwechselnd die Mehlmischung and die Bullermilch hinru und remiter Galles zu einem glatten Teig. Verheile den Teig auf die Formehen Backe die Cypcakes ca 20 Minuter in Ofen. Lasse see dann auf einem Kuchengiller aushuhlen. Schlage in der Invischenzeit für das trosting die Buller mit dem Puderzucker und dem Vanillepulver mit den Rührberen des Handrichtgerates luftig auf und fulle es in einen Spritzbeutel mit Lochtille. Spritze das Frosting spinalforming out die Cupcakes and bestween see mit Lucherstreuseln Schließlich und unsere Vanille Cupcaher

Glücksschweinchen

Glücksschweinchen

ZUTATEN:

18.01.2021

220 g Milch
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
500 g Mehl
½ TL Salz
ein Paar Rosinen (für die Augen)
1 verquirltes Ei

Isabella

Glücksschweinchen

ANLEITUNG

- 1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
- 2. Butter, 1 Ei, Mehl und Salz dazugeben und für 2 Min./ Teigstufe verkneten. In eine Hefeschüssel umfüllen, Deckel drauf und für 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und etwas durchkneten. Dann den Teig etwa 1 cm dick ausrollen.
- 4. Mit einem Ausstechring oder einem Glas etwa 12 große ca. 8-10 cm Durchmesser für den Kopf ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 5. Jetzt 12 kleine kreise ca. 3 cm Durchmesser für die Nase ausstechen und auf die untere Hälfte des Kopfes legen.
- 6. Aus dem restlichen Teig 24 kleine Dreiecke für die Ohren mit einem Pizzaroller oder Messer ausschneiden und oben auf die Köpfe auflegen.
- 7. Jetzt die Rosinen (Augen) direkt über der Nase richtig rein drücken, damit sie beim backen nicht wieder herausfallen.
- 8. Mit einem Zahnstocher oder ähnlichen, die Nasenlöcher einstechen.
- 9. Mit dem verquirlten Ei bepinseln und im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad für ca. 20-25 min backen.

Glücksschweinchen



Isabella

Kokosmakronen

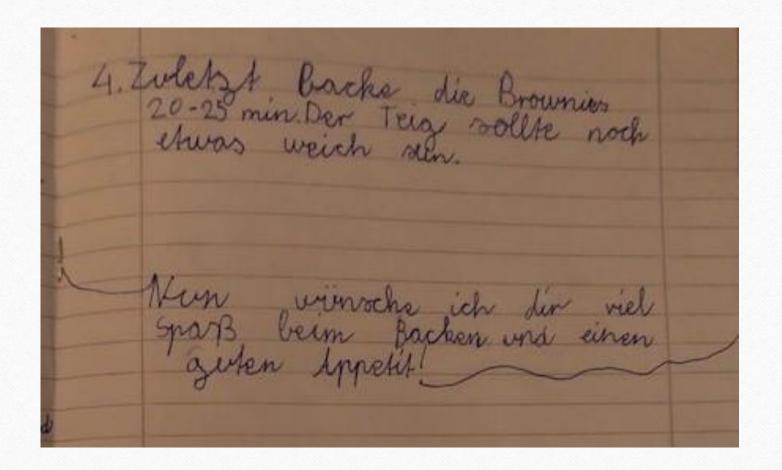
	Kokomalronen 1	1.1.202.
Zutaten: 4 Einreiß		
150 g Zucker 19th Vanil 19rise Zimt	Vezuker	
200 g Kok	loraspela aten	
Tulercitung		
	och steif schlagen.	
1. Lucker, Van Kokoraspel y	ullezycher & Limt kurz unterrie nterheben. Oblaten aus dem R	hren.
Olladen auf	illezycher & Zimt kurz unterrie nterheben. O'lfaten auf dem Bl zwei Teelöffeln hleine Häufcher dem Blech machen.	r auf den
3. Kohormahroner 150 Grad) La	n 10-12 Minuten bei 170 Grad	/ (Umlift

Kokosmakronen



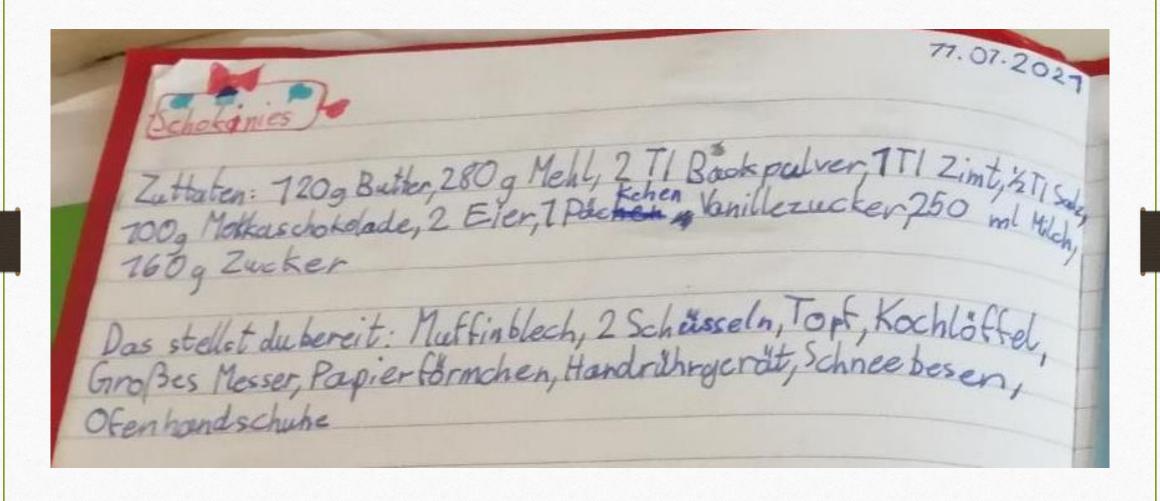
American Brownies Um beckere American Brownies zu backen, branchest du: · 6 mittelgroße Eier · 120 gramm Zocker werB · 120 Gramm browner Zucker · 120 Gramm Zartbetterschoka lade Tklein ozehackt zum Schmelzen · 250 Gramm Bulker · 4 Essloffel Sonnenblumenol oder andere neutrale Sorte · 140 Gramm Weizenmehl · 1 Feelölfel Backpulver 100 Gramm Backkakao 80 Gramm Zartbitterschoholade klein gehacht, zum unterheben

Zubereiting für leckere Amerikan Browniks 1. Heize zwert ton Backofen auf 175 grad Ober- und Unterhilze von Belege dann ein kleines Blech oder eine rechteckige Backform (ca. 25 * 35 cm.) mit Backpapien 2 Danach lasse die klein gehackte Schokolade und Butter zusammen in einen Fort im heinen wasserbad schmelzen Anochlierbers
book alles leicht alkühlen i. Gill jelgt
Ol zur Schoks-Butter-Masse
hinzurund settlage die Eier
mit dem weisen und braunen Zucker reasoning. 3. Mische nun Backpulver und Kakao und verritere die frockeren Zufaten mit der Schoko-Butter-Massel und der Eiertrenne zul auch die kleinzelnackte Schokolade hinzu Fille anochließend den Browniekig in die vorbereitete Form und streiche him slatt.





Schokinies



Schokinies

