

Kartoffelsalat

(Für 4 Personen)

Zutaten

- **1 Kg Kartoffeln**
- **2 rote Zwiebeln**
- **200g Gewürzgurken**

Zutaten für das Dressing

- **180ml Gemüsebrühe**
- **1 EL Senf (mittelscharf)**
- **2 EL Weißweinessig (oder Apfelessig)**
- **140g Mayonnaise**
- **Salz und Pfeffer**

Zubereitung

1

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser großzügig salzen und die Kartoffeln ungefähr 20 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Anschließend durch ein Sieb abgießen, noch warm pellen und abkühlen lassen.

2

In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Gewürzgurken ebenfalls in Würfel schneiden.

3

Die etwas abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Für das vegane Dressing Gemüsebrühe, Senf, und Essig verrühren. Zu den Kartoffeln geben und alles gründlich vermengen. 10 Minuten abgedeckt lassen.

4

Anschließend vegane Mayonnaise unterrühren und den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit frischem Schnittlauch garnieren und servieren. Guten Appetit!!



One-Pot-Pasta Vegetarisch

Zubereitung

1. Schritt

Als erstes gibst du alle Zutaten in eine Pfanne, doch die Mozzarella-Kugeln und die Sahne bleiben erstmal aus der Pfanne draußen. Am besten nimmst du eine tiefere Pfanne. 😊

2. Schritt

Als nächstes gießt du Wasser in deine Pfanne bis alle Zutaten mit dem Wasser bedeckt sind. Wenn das Wasser in der Pfanne ist rührst du langsam Gemüsebrühe und Tomatenmark.

3. Schritt

Wenn die Nudeln fast gar sind gibst du die Sahne dazu. Gewürze werden ebenso hineingegeben.

4. Schritt

Da die Gewürze schon hinzugegeben wurden, ist es an der Zeit die Pasta abzuschmecken. Nach dem abschmecken lässt du die Pasta noch ein wenig köcheln.

5. Schritt

Kurz bevor du die Pasta auf dem Tisch servierst gibst du noch deine Mozzarella-Kugeln dazu.

Benötigte Zeit:

Vorbereitung → 5 Minuten

Zubereitung → 10 Minuten

Gesamtzeit → 25 Minuten

Und Genießen 😊

Zutaten

- 300g trockene Pasta
- 200g Zucchini gewürfelt
- ½ Paprika gestiftet
- 20 Cherrytomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe gehackter Knoblauch
- 1 Packung Mozzarella-Kugeln
- 200 ml Kochsahne
- 1 EL Tomatenmark

Gewürze

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 Topping frischer Basilikum



Vegane Chicken Chili Cheece Corn Dogs



Zubereitung:

- 1. Fritteuse auf 175°C vorheizen, dann endori vegane Chicken Sticks Chili Cheece Style für 1,5 Min. goldbraun frittieren**
- 2. Die frittierten Chicken Sticks Chili Cheece Style der Länge nach auf die Holzspieße aufspießen**
- 3. Die fertigen Corn Dogs je nach Geschmack mit Ketchup und Senf verfeinern. Zuletzt mit Petersilie bestreuen.**

Zutaten:

- 2 Pck. Endori vegane Chicken Sticks**
- 10 Holzspieße**
- Petersilie, frisch**
- Ketchup und Senf**

Veganes schnitzel

Zutaten: Schnitzel

2 Seitan-Schnitzel (oder Ersatz aus Soja oder Kichererbsenmehl)

100 g Semmelbrösel

50 g Mehl (z. B. Weizen- oder Dinkelmehl)

100 ml pflanzliche Milch (z. B. Hafer- oder Sojamilch)

1 TL Senf

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Paprikapulver (optional)

2 EL Öl zum Braten

Zubereitung: Pommes

Pommes vorbereiten:

Die Kartoffeln gründlich waschen, schälen (optional) und in dünne Streifen schneiden.

Würzen:

Die Kartoffelstreifen in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und optional Rosmarin vermengen, sodass alle Pommes gleichmäßig bedeckt sind.

Backen:

Die Pommes auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, sodass sie nicht übereinander liegen. Bei 200°C (Umluft) etwa 25-30 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Zubereitung: Schnitzel

Panade vorbereiten:

Gib das Mehl in einen flachen Teller. In einem anderen Teller die pflanzliche Milch mit Senf vermengen. In einem dritten Teller die Semmelbrösel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Schnitzel panieren:

Die Seitan-Schnitzel (oder deinen gewählten Ersatz) zuerst im Mehl wälzen, dann in der pflanzlichen Milch-Senf-Mischung eintauchen und zuletzt in den gewürzten Semmelbröseln wälzen. Achte darauf, dass die Schnitzel rundherum gut bedeckt sind.

Braten:

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die panierten Schnitzel darin auf mittlerer Hitze für etwa 3-4 Minuten pro Seite goldbraun und knusprig braten. Danach auf einem Teller abtropfen lassen.

Anrichten:

Das vegane Schnitzel zusammen mit den knusprigen Pommes auf einem Teller anrichten. Ein bisschen Zitronensaft oder vegane Mayo als Dip dazu und fertig ist dein leckeres veganes Schnitzel mit Pommes!

Tipp: Du kannst auch noch einen frischen Salat als Beilage hinzufügen, um das Gericht noch frischer zu machen.

Guten Appetit! 🍴

Vegetarische Pasta

Für 2

ZUTATEN:

200g Tagliatelle
300g frischer Blattspinat
1 Zucchini
250g Champignons
1 Zwiebel
2 Zehe/n Knoblauch
120g Cherrytomate, Datteln
20g Pinienkerne
150ml Cremefine, 7%
30g Parmesan geriebener
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Arbeitszeit ca.25min
Koch-/Backzeit ca.15
Gesamtzeit ca.40min

Zubereitung

Als erstes werden die Tagliatelle nach Packungsanleitung gekocht.

Währenddessen den Spinat waschen und entstielen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser 2-4 Minuten blanchieren. Den Spinat herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Nun werden die Zwiebel und Knoblauchzehen geschält und in Ringe geschnitten. Die Champignons, Zucchini und Datteltomaten werden geputzt, bzw. gewaschen und außer den Tomaten in Scheiben geschnitten

Jetzt Olivenöl in einer etwas höheren Pfanne erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch, die Champignons, Zucchini, Tomaten und Spinat nacheinander darin schwenken. Nun wird das Ganze mit der Sahne abgelöscht, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln untermischen

Zuletzt werden die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett kurz angeröstet.

Die Pasta wird in einem tiefen Teller angerichtet, Parmesan und Pinienkerne darüber streuen und mit einem Basilikumzweig und Kresse oder ähnlichem garnieren.

Vegane Lasagne

Zutaten:

9. Lasagneplatten

(ohne Ei)

1. Zwiebel,

2. Knoblauchzehen,

(gehackt)

1. Aubergine, 1 Paprika (gewürfelt)

400g gehackte Tomaten (Dose)

2 EL Tomatenmark

200ml pflanzliche

Milch, 2 EL Mehl, 2 EL

Margarine (für Bechamel), Salz, Pfeffer, Oregano,

Basilikum, Hefe -

flocken oder veganer

Käse (optional)

Zubereitung:

1. Gemüse in Öl anbraten, Tomaten, Tomatenmark und Gewürze dazugeben 10min köcheln.

2. Für Bechamel: Margarine schmelzen, Mehl einrühren, Milch dazu, rühren bis es cremig ist.

3. In Auflaufformschichten: Soße, Lasagneplatten, Bechamel - wiederholen

4. mit bechamel abschließen, ggf. mit Hefeflocken bestreuen

5. Bei 180°C ca - 35-40 min backen



Gebratene Nudeln Mit Ei und Gemüse

Anleitung:

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten
2. Karotten und Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Sprossen waschen. Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden.
3. 1 EL Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die verquirlten Eier darin kurz braten, gelegentlich rühren. Karotten, Lauch und Frühlingszwiebeln hinzufügen und 3-5 Minuten mitraten.
4. Abgeschüttete Nudeln und Sprossen hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Mit Zucker, Sojasauce, restlichen 1-2 EL Sesamöl und Salz abschmecken. Heiß genießen!

Zutaten:

- 250g Mie-Nudeln
- 2 große Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 Handvoll Sprossen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2-3 EL Sesamöl
- 3 Eier verquirlt
- ½ TL brauner Zucker
- 3 EL Sojasauce
- Salz



Zeit: in 30 Minuten fertig



Portionen: 4 Personen

Käse-Nudeln

Schritt 1

Nudeln bei 100 c kochen.

Schritt 2

So viel Wasser abgießen bis noch 15% drinnen ist.

Schritt 3

1 tl Schlagsahne

hinein geben und rühren.

Danach ein Glas Pesto

und eine Tube Tomatenmark

hinein geben und währenddessen

umrühren.

Dann Pizzakäse 500g

hineinrühren erneut mit

Salz und Pfeffer deiner Wahl würzen.

Abschmecken.

DANN IST ES FERTIG. GUTEN APPETIT.

Zutaten

1 Glas Pesto

1 Tube Tomatenmark

1 tl Schlagsahne

1kg Spirelli Nudeln

500g Pizzakäse

Kräuter deiner Wahl



Spinat - Gnocchi - Auflauf

(Für 4 Personen)

Zutaten

- 400 g Gnocchi
- 200 g Blattspinat
- 1, Schalotte
- 200 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- 0,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Butter
- 1 Mozzarellaugel
- 20 g Mandelblättchen

Zubereitung

200g Blattspinat + 1,0 Schalotte

1. Topf mit wasser aufsetzen. Spinat putzen und im heißen Salzwasser für ca. 1 Minute blanchieren. Sofort abgießen, kalt abschrecken und grob hacken. Schalotte fein würfeln

200ml Sahne + 50 ml Gemüsebrühe + 0,5 TL Salz + 1,0 Prise Pfeffer + 1,0 prise Muskat + 1,0 Spritzer Zitronensaft

2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. In einem kleinen Topf Sahne aufkochen. Mit der Gemüsebrühe vermengen und für 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft abschmecken.

1,0 EL Butter + 400g Gnocchi

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte anschwitzen, die Gnocchi zugeben und knusprig anbraten.

4. Zuerst die Gnocchi und dann den Spinat in der Auflaufform verteilen. Dann die Sauce darüber geben.

1,0 Mozzarellaugel + 20 g Mandelblättchen

5. Den Mozzarella in Stücken zupfen und darauf verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Vegetarische Pizzaschnecken

Zutaten für 18 Stück:

Gesamtzeit: 40 min
Vorbereitung: 5 min
Zuereitung: 10 min
Backen: 25 min
Niveau: Mittel



Für die Pizzaschnecken:

1 Pck. Pizzateig (ca.400 g, aus dem Kühlregal)
200 g gehackte Tomaten
1 TL Italienische Kräuter etwas Salz und Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
½ rote Paprika
120 g Reibekäse

Außerdem:

einige Blättchen Basilikum zum Garnieren

Zutaten für 1 Teig:

200 g Weizenmehl
½ Päckchen Trockenhefe (oder g frische Hefe)
¼ TL Salz
2 EL Olivenöl
100ml Wasser (lauwarm)

Für die Tomatensauce:

200 g passierte Tomaten (z. B. Von Mutti oder San Marzano)
½ TL Salz
½ TL Pizzakräuter (oder einfach nur Oregano)

Als Belag:

200 g Mozzarella
Basilikum

Teig in den Kühlschrank legen.
Ruhezeit: 60 min



Gebratene Nudeln mit Gemüse

- 4 Karotten
 - $\frac{1}{4}$ Lauchkohl
 - 1 Lauchstange
 - 140g erbsen
 - 10 Pilze
 - 5 spritzer sojasauce
 - 1 tl zucker
 - 1 spritzer zitronensaft
 - 200g spagetti ohne ei
 - etwas öl
 - 1 chillischote
 - etwas ingwerpuler
 - etwas paprikapulver
 - salz und pfeffer
 - currypulver
- (für 3 personen)



die Pilze in kaltem wasser eine stunde einweichen, anschließend 15 minuten in wenig wasser kochen lassen

Die Spagetti nach packungsanweisung bissfest kochen. Anschließend durch ein sieb abtropfen lassen

Pilz, karotten, spitzkohl und lauch klein schneiden

Pilze und karotten in heißem Öl braten anschließend kohl, lauch und erbsen dazugeben und mitbraten. Die abgetropften spaghetti dazugeben und mitbraten. Alles mit klein geschnittener chillischote oder sojasauce, zucker, zitronensaft, curry, paprika abschmecken

MAKKARONI KÄSE AUFLAUF

Zutaten (6 Portionen)

1 Zwiebel
500g Makkaroni
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Ei Butter
3 Ei Mehl
300 MI Milch
150 MI Sahne
1 Priese Muskat
1 Priese Chillipulver
200g geriebener Käse
2 Ei Semmelbrösel



Zubereitung

- 1. Makkaroni nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und beiseite stellen. Zwiebel grob hacken.**
- 2. 3 Ei Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mehl darüber streuen und unter Rühren ca. 3 min. dünsten. Milch, Sahne, Salz und Pfeffer zufügen, unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 2 min. leicht köcheln.**
- 3. Topf vom Herd ziehen. Muskat, Chili und 1 Ei Käse untermischen. Makkaroni untermischen. Alles in eine gefettete Auflaufform geben und mit restlichem Käse bestreuen. Semmelbrösel über den Auflauf streuen und restlichen 1 Ei Butter in Flöckchen darüber verteilen.**
- 4. im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) 20 – 25 min. überbacken. Kurz abkühlen lassen und sofort servieren. Dazu passt ein grüner Salat.**

KARTOFFELPUFFER OHNE EI

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zutaten für 12 Stück:

700 g Kartoffeln (mehligkochend, geschält)

40 g Zwiebeln

80 g Weizenmehl

1TL Salz

zum Braten:

Öl

Zubereitung:

Schritt 1:

Reibe die Kartoffeln grob. Schäle die Zwiebel und reibe sie ebenfalls.

Schritt 2:

Gib die Kartoffel- und Zwiebelraspel mit dem Mehl und Salz in eine Schüssel. Verknete sie miteinander.

Schritt 3:

Erhitze etwas Öl in einer großen Pfanne. Gib mit einem Esslöffel



Kartoffelgratin

Zutaten für: 4 Portionen

- Butter für die Form
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 800 g Kartoffeln, festkochende
- 250 ml Vollmilch
- Kräutersalz und Pfeffer
- Frisch gemahlener Muskatnuss
- 1 EL Gemüsebrühpulver
- n.B. Butterflöckchen

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 minute
Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde
Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minute

Eine flache Gratinform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (Gurkenhobel geht am schnellsten.)

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Kräutersalz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten. Die Sahne und die Milch mischen. Mit dem Gemüsebrühpulver, Kräutersalz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Heiß servieren.



Grillgemüse

Zutaten

- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Aubergine
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 250g braune Champignons
- 200g bunte Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 Stiele frische Petersilie
- EL Olivenöl
- 1EL getrockneter Rosmarin
- 1EL getrockneter Thymian
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung

In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zwiebeln abziehen, halbieren, in dünne Spalten schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Aubergine waschen, putzen, ebenfalls in Scheiben (ca. 0,5 cm Dicke) schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Champignons putzen, halbieren bzw. große Exemplare vierteln. Kirschtomaten waschen, halbieren.

Zutaten für 4 Portionen:

Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Thymian mischen, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Das gemischte Gemüse (außer Tomaten) in eine große Schüssel geben, die Kräuter-Marinade darüber geben. Alles mit den Händen gut durchmischen und ca. **30 Minuten** in der Marinade ziehen lassen.

600g kleine Kartoffeln (Drillinge)

Wer das Grillgemüse lieber im Backofen zubereiten möchte, kann wie im Rezept beschrieben mit der Zubereitung beginnen und es anschließend bei ca. 200 Grad (180 Grad Umluft) im Backofen ca. 20 Minuten rösten. Dabei mindestens einmal wenden (Vorsicht: Ofen ist heiß!) und gegen Ende noch 1-2 Minuten die Grillfunktion zuschalten.



Gemüsepfanne mit Nudeln & Feta

Zutaten

- 150g Nudeln
- 1 El oil
- 1 kleine zwiebel, gehakt
- 1 Knoblauchzehe, gehakt
- 1 kleine Zucchini, gewürfelt
- 1 Paprika, gewürfelt
- 1 Handvoll kirschtomaten, halbiert
- 100g Feta (oder Hirtenkäse), zerbröckelt
- 1tl zitronensaft (optional)
- salz&pfeffer nach geschmack
- Frische Kreuter (z.B. Balsilikum oder petersilie)

Zubereitung:

Nudeln Kochen:

nudeln in salzwasser nach packungsangabe kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten.

Gemüse anbraten:

Öl in pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch 2 min. Glasig dünsten. Zucchini und Paprika hinzufügen, 4-5 min. anbraten.

Alles vermengen:

Gekochte Nudeln abgießen und mit dem Gemüse in der Pfanne mischen. Zitronensaft dazugeben, mit Pfeffer& salz würzen.

Feta hinzufügen:

Zum Schluss den zerbröckelten Feta untermengen oder oben drüber geben. Kurz erwärmen, aber nicht zu stark erhitzen, damit er nicht schmilzt.

Servieren:

Mit frischen Kräutern garnieren und genießen.

Extra tipp:

Du kannst auch ein Spiegelei oder ein portioniertes eis als topping daraufsetzen. Für eine herzhafte Variante.

Für 2 portionen

Blumenkohl-Curry

- 1 Blumenkohl (ca. 750-1000g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2TL gem. Paprikapulver
- 1TL gem. Kurkuma
- 1TL gem. Ingwer
- 2EL gem. Currypulver
- 50 g Tomatenmark
- 1TL Oregano
- 1TL Thymian
- 1-2TL Salz
- 1TL schwarzen Pfeffer
- 1Msp. Chilipulver
- 1Msp. Kreuzkümmel
- 150g TK Erbsen
- Basmati Reis für 4 Personen

So wird`s gemacht

1. zunächst Blumenkohl waschen, Röschen vom Strunk befreien und klein schneiden. Derweil Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Paprikapulver hinzugeben und leicht mitrösten. Blumenkohl hinzufügen und anbraten.
2. Mit Gemüsebrühe und kokosmilch ablöschen. Die restlichen Gewürze und Kräuter sowie das Tomatenmark hinzugeben, gut verrühren und 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren.
3. Derweil den Reis kochen.
4. Zum Schluss die Erbsen in das Curry rühren, nochmals abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.

Fertig lass es dir schmecken

Name: Ella Cimander
Klasse 6 c

Mini Burger

Angaben für 10 Portionen:

<u>Diese Zutaten benötigst du für den Belag:</u>
20 Burger Buns (Nach Wahl kann man sie auch mit Sauerteig selbst backen)
5 Fleischtomaten
250 g Feldsalat
5 Riesenchampignons
500 g Hirtenkäse

<u>Das brauchst du für die Soße:</u>
1 Eigelb
1 EL Essig
1 TL Senf, mittelscharf
125 ml Sonnenblumenöl
50 g Tomatenketchup
30 g Zwiebeln, püriert
15 g Gewürzgurken
1 TL Salz
2 TL Zitronensaft



<u>Gewürze:</u>
Etwas Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Etwas geriebene Muskatnuss

<u>Zubereitung für die Soße (Arbeitszeit ca.10 Minuten):</u>
<p>Eigelb, Essig und Senf ein paar Sekunden verquirlen. Dann langsam in kleinen Mengen das Öl hinzufügen. Nach den ersten 20 ml kann die Zugabegeschwindigkeit erhöht werden. Wird das Öl zu schnell hinzugefügt, kann es Probleme mit der Bindung geben und die Mayonnaise trennt sich. Die Mayonnaise sollte eine feste Konsistenz haben.</p> <p>Ketchup mit den Zwiebeln, den Gewürzgurken und dem Zitronensaft pürieren und mit der Mayonnaise verquirlen.</p> <p>(Die oben aufgelisteten Gewürze kann man mit in die Soße verarbeiten oder man verteilt sie einfach auf dem Burger.)</p>

<u>Zubereitung der Burger:</u>
<ol style="list-style-type: none">1. Die Pilze in ½ - 1 cm dicke Streifen schneiden und jede Seite mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten.2. Die Burger Brötchen halbieren. Die untere Hälfte mit etwas Hirtenkäse belegen und gemeinsam mit der oberen Hälfte (mit den Schnittflächen nach oben) auf ein Backblech legen und im Backofen für ca. 5 Minuten bei 250° C erhitzen. Wenn der Käse weich und die Brötchen knusprig sind kann man sie rausnehmen.3. Danach die Brötchen nach Belieben mit Tomaten, Salat, der Soße und Champignons belegen.4. Am Ende alles mit einem kleinen Holzstab befestigen.

Mufins

Herzhaft

Zutaten:

450g Mehl	4 Eier
2 TL Backpulver	160ml Öl
2 TL Natron	250ml Buttermilch
2 TL Salz	

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Öl und Buttermilch zugeben, verühren.

Entweder“pur“backen, oder nach Wunsch z.B. mit geriebenem Käse, Oliven, Röstzwiebeln, gehackten Kräutern mischen.

In Muffinformen füllen und sofort bei 175 °C

Ober/Unterhitze

20-25 min backen

Veganer Erdbeerkuchen

Zutaten:

Für den Biskuitboden

- 220 g Mehl
 - 170 g Zucker
 - 2 TL Backpulver
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 75 ml Sonnenblumenöl
 - 250 ml Mineralwasser (mit viel Kohlensäure)
- Etwas Sonnenblumenöl & Mehl für die Form

Zutaten:

Für den Belag

- 500 g Erdbeeren
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (vegan)
- 2 EL Zucker
- 400 ml Sojamilch

1. Schritt

Ofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Für den Boden trockene Zutaten mischen. Öl und Wasser hinzufügen und mit dem Schneebesen kurz vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. **Obstbodenform** mit etwas Öl einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Schritt

Teig direkt nach dem Zusammenrühren in die Form gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-24 Min. backen. In der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen und vollständig abkühlen lassen.

3. Schritt

Für den Belag Erdbeeren waschen, Grün entfernen und halbieren, in Scheiben schneiden oder einfach so belassen. Für den Pudding Vanillepuddingpulver mit Zucker mischen. Sojamilch in einen Topf geben, 2 Esslöffel davon abnehmen und in einer Schüssel mit der Vanillepuddingpulver-Zuckermischung verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

4. Schritt

Sojamilch zum Kochen bringen, Pudding-Mischung einrühren und alles unter Rühren kurz aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen. Pudding dann direkt auf den Biskuitboden gießen. Erdbeeren direkt im Anschluss auf die Puddingschicht setzen.

5. Schritt

- 1 Pck. klarer Tortenguss (vegan),
- 1 EL Zucker

Optional: Tortenguss mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und direkt auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

Schmandkuchen Mit Himbeeren

Rezept und Zutaten

Gesamtzeit 5h
50min
Zubereitung 40min
backen 1h
kühlen 4h
Niveau: Mittel

Für den Mürbeteig

270g Weizenmehl (Type 405)
100g Zucker
1 Prise Salz
150g kalte Butter
1 Ei (Gr. M)
Etwas Butter für die Form
Etwas Mehl zum Arbeiten

Für die Füllung

2pck. Vanillepuddingpulver
120g Zucker
600ml Milch
600g Schmand
1pck. Vanillezucker
300g tiefgekühlte Himbeeren

Für den Guss

1pck. roter Tortenguss
30g Zucker

Zum Backen

Schritt 1 270 g Weizenmehl (Type 405), 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 150 g kalte Butter, 1 Ei (Gr. M)

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die kalte Butter in Stücken und das Ei zugeben. Zügig zu einem Teig kneten, Teig flach drücken und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 2 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 120 g Zucker, 600 ml Milch

In der Zwischenzeit für die Füllung das Puddingpulver mit Zucker und ca. 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch in einem Topf aufkochen. Puddingmix in die kochende Milch rühren und 1 Minute köcheln lassen. In eine Rührschüssel umfüllen und Beiseite stellen.

Schritt 3 etwas Butter für die Form, etwas Mehl zum Arbeiten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springformboden (Ø 26 cm) fetten. Gekühlten Teig in die Form geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig verteilen. Alternativ auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. Ø 30 cm großen Kreis ausrollen und die Springform damit auslegen. Dabei einen 4 cm hohen Rand festdrücken. Boden mit der Gabel einige Male einstechen. Form kühl stellen.

Schritt 4 600 g Schmand, 1 Pck. Vanillezucker, 300 g gefrorene Himbeeren

In den noch heißen Pudding den Schmand und den Vanillezucker einrühren. Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Gefrorene Himbeeren üppig darauf streuen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 60 Minuten backen. Mindestens jedoch 3 Stunden, am besten über Nacht, abkühlen lassen.

Für den Guss laut Packungsangabe das Tortengusspulver mit Zucker vermischen. 250 ml Wasser zugeben und in einem Topf unter Rühren aufkochen. Direkt auf die Oberfläche des Kuchens verteilen und fest werden lassen. Alternativ kannst du auch weitere frische Himbeeren auf den Kuchen streuen. Der Pudding-Schmand-Kuchen mit Himbeeren ergibt ca. 12 Stücke. Der Kuchen ist gekühlt ca. 2 Tage lang haltbar.

Erbeerkuchen:

Viel Spaß beim Nachbacken

Für den Boden:

125G Zucker
½ Packung Vanillezucker
2 Eier
60ML Öl
75ML Orangenlimonade
125G Mehl
1 ½ TL, gehäuft Backpulver

Für den Boden

300ML Sahne
200ML Schmand
1 Packung Cremepulver -
(Paradiescreme Vanille)
¾Kg Erdbeeren
½ Packung Tortenguss, rot
n.B. Wasser

Zubereitung:

Die Menge in der Zutatenliste ist für
Eine 26er Springform. Für ein Blech
Die Zutaten verdoppeln.

Für den Boden die Eier mit dem
Zucker und dem Vanillezucker
Verrühren, Öl, Orangenlimonade,
Mehl und Backpulver hinzufügen.
Den Teig in der mit Backpapier
Aufgelegten Springform verteilen
Un bei 180° Ober-/Unterhitze
Im vorgeheizten Ofen 25 Min Backen

Für den Belag die Sahne mit dem
Cremepulver und Vanillezucker
3 Minuten schlagen (die Masse wird
Relativ fest.) Den Schmand unterheben
Und die Vanillecreme auf den erkalteten
Boden streichen.

Die gewaschene und entstieltten Erdbeeren
(große sollten halbiert werden) auf der
Vanillecreme verteilen. Den Tortenguss
Nach Packungsanweisung mit dem
Wasser anrühren, kochen und
Anschließend über den Erdbeeren verteilen.
Fest werden lassen und dann ist der Kuchen
Serviervertig

Benötigte Zeit:

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten
Gesamtzeit ca. 2 Stunden 5 Minuten



Apfelkuchen

Zubereitung

Aus der Margarine oder Butter ,dem Zucker ,den eiern ,dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig herstellen . Die Äpfel in große Stücke schneiden (je nach Größe der Äpfel z.B Achtelstückchen) und unter den Teig heben. Das Ganze dann in eine gefettete 26erSpringform geben und etwas glatten (wenn auch leichter gesagt als getan) .

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °c Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 50 bis 55 Minuten backen . Nach 45 minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimt-Zucker Mischung bestreuen

Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte , der Kuchen einfach für die restlichen Backzeit mit Backpapier abdecken

Rezept:

°125 g Butter oder Margarine weich

°125 g Zucker

°3 Eier

°0,5Pck. Backpulver

°250 g Mehl

°1,5kg Apfel,geschälte,entkernte

°Fett für die Form

°viel Butter zum Bestreichen

°viel Zucker oder Zimtzucker

Schokoladen-Zimt-Mini-Gugelhupf



Rezept für ca. 18 Gugelhupfe
Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten
Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schokolade in einem Wasserbad Schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen. Eigelb, Vanille und Zimt mit dem Zucker schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Mandeln, Mehl und Butter untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den zähen Schokoteig heben. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und damit die Minigugelform bis kurz unter den Rand füllen. Bei 160 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen
3. Auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Backkakaopulver bestäuben.

Zutaten:

3 Ei(er)
100g Zartbitterschokoladade,
70 % Kakaoanteil
70g Mandeln, gemahlene
130g Butter, weiche
40g Mehl
1 Prise(n) Vanille
½ TL Zimt
120g Zucker
Außerdem:
Backkakao

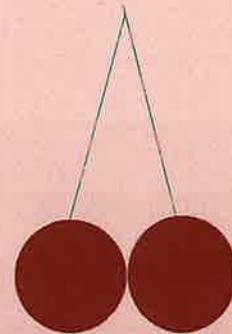
L. Bugiel- Klasse: 6 C

Schnelles und einfaches Kirsch-Crumble

Zutaten/Menge:

ca. 17 Kirschen, die Hälfte des der Kirschen (alle zusammen eingerechnet) Gewichtetes Mehl, 6 Esslöffel Zucker und Vanillezucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, Speisestärke
Vanilleeis/Schlagsahne

Zubereitung:



1. Backofen auf 180°C
2. 7 Kirschen mit 1,5 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Vanillezucker, 1 Esslöffel Zitronen-Saft, Speisestärke, → in eine Auflaufform gießen.
3. Streusel zubereiten: ganzes Mehl, 1,5 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Vanillezucker 1 Esslöffel Zitronen-Saft und Speisestärke → vermischen → vermischen. Ebenfalls in eine Auflaufform gießen
4. Streusel gleichmäßig über die Kirschen streuen
5. ca. 30 Minuten backen → bis goldbraun
6. mit Vanilleeis und/oder Schlagsahne schmücken

FERTIG!!!

Quelle: Von meiner Mutter selbst geschrieben

Maulwurfkuchen-Muffins

- 1. Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinform einfetten und mit glutenfreies Mehl bestäuben oder alternativ Papierförmchen verwenden.**
- 2. Für den Teig glutenfreies Mehl, Zucker, Backkakao, Backpulver und Salz vermischen. Mineralwasser, pflanzliche Milch und Pflanzenöl hinzugeben und nur noch kurz unterrühren, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig in die Förmchen geben und circa 20-25 Minuten bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) backen. Im Anschluss komplett abkühlen lassen.**
- 4. Den Deckel der abgekühlten Muffins abschneiden und die Muffins mittig etwas aushöhlen, damit die Erdbeeren darin mehr Platz hat. Teigdeckel und den herausgenommenen Teig mit den Händen fein zerkrümeln.**
- 5. Jeweils eine große Erdbeere in den leicht ausgehöhlten Schokoladenmuffin setzen und rundherum mit der geschlagenen Sahne bestreichen, sodass ein kleiner Hügel entsteht. Mit den fein zerbröselten Teigstreuseln bedecken und die Muffins bis zum Servieren kalt stellen.**

Zutaten:

Für den Schokoteig:

250 g glutenfreies Mehl
100 g Zucker
25 g Backkakao
8 g (1.5 TL) Backpulver
1 Prise Salz
200 ml Mineralwasser
125 ml pflanzliche Milch
75 ml neutrales Pflanzenöl

Für die vegane Sahnecreme:

200 ml vegane Sahne
8 g Sahnesteif
8 g Vanillezucker
75 g Schokolade
50 g Mandeln
5 frische Minzblätter
9 große Erdbeeren

Erdbeer-Kuchen mit Sahne

Zutaten

Für den Belag

300ml Sahne
200ml Schmand
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Cremepulver (Vanille)
¼ Erdbeeren
½ Tortenguss, rot
Wasser

Für den Boden

125G Zucker
0,50g Vanillezucker
2 Eier
60ml Öl
75ml Orangenlimonade
125g Mehl
1 ½TL, gehäuft Backpulver

Anleitung backen

1. Backofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. **Springform (Ø 20 cm)** mit Backpapier auslegen.

2. **3 Ei, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver**

Eier mit Zucker und der Prise Salz für 4 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig mit einem Teigspatel unter den Teig heben. Teig in die Form füllen und circa 25 Minuten backen. Nach dem Backen direkt aus der Form lösen und auf ein Stück Backpapier stürzen. Komplett auskühlen lassen.

3. **500 g Magerquark, 70 g Zucker, 250 g Erdbeeren, 200 g Sahne, 2 Pck. Sahnesteif**

Quark mit Zucker verrühren. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel

4. **150 g Erdbeeren, 2 EL gehackte Pistazien**

Biskuitteig einmal waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und den einen Tortenring eng herum stellen. Die Hälfte der Quark-Sahne auf den Boden geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen und restliche Creme darauf verteilen, glatt streichen. Mindestens 1 Std. kühl stellen. Für die Deko kurz vor dem Servieren mit weiteren Erdbeeren und Pistazien garnieren.

Gesamtzeit	2h 5min
Abeitszeit	40 min
Backen	25 min
Kühlen	1 h
Niveau	Mittel