

Koch  
Kunst



Für Mama

Was lange währt ...

Nun ist es endlich fertig – Dein ganz persönliches Kochbuch.

Viel Spaß beim Backen, Kochen und Schlemmen!

Ich hab dich lieb!

Natalie

In diesem, ganz individuellen, Kochbuch wurden unsere Familienrezepte mit einer ganzen Reihe an neuen, interessanten und lustigen Rezepten aus aller Welt kombiniert. Es sollte für jeden etwas dabei sein.

Die Rezepte sind ordentlich nach Kategorien sortiert. Den Überblick sollte man also behalten. Wer etwas bestimmtes sucht, sollte in das Verzeichnis schauen. Hier wird man schnell das Passende finden.

Ich hoffe, dass Dir Dein Kochbuch gefällt.

Natalie



# Koch Kunst

Die ultimative Rezeptesammlung zum Backen, Kochen und Schlemmen!



## Unsere Familien-Rezepte

Tant' Annas Plätzchen	10
Vanillekipfel & Vanille Hörnchen	10
Butterplätzchen	11
Makronen	11
Spekulatius	12
Linzer Torte	12 f
Apfel-Quark-Auflauf	13
Käsekuchen	14
Muzenmandeln	14 f
Waffeln	15
Quarkwaffeln	15
Hefeteig für Brötchen und Kuchen	16
Streuselkuchen	16 f
Schneller Bienenstich	17
Apfelkuchen vom Blech	17 f
Saftige Kirschnitten	18 f
Tortenböden	19
Schwarzer Peter	19 f
Weinkuchen	20 f
Philadelphiatorte	21
Pfirsich-Lasagne	22
Kirschkuchen gestürzt	22f
Quark-Streuselkuchen vom Blech	23
Streuseltorte mit Rahmguss	24
Donauwellen	24 f
Verportens Himbeertraum	25
Würzige Käseschnecke	26
Käseplätzchen	26
Ülles	27
Hackfleischpierreogge	28
Gefüllte Paprika	28
Eier-Omelett	29
Käse Spätzle (4 Pers.)	29
Pizza Grundteig	29
Hackröllchen in Jogurt-Minz-Sauce	30
Hähnchen in Rotwein	30 f
Spargelaufwurf	31
Melanzane e mozzarella	31 f
Bowle	32
Käsebrot	32
Scharfer Nudelsalat	33
Peperoni al'olio	33
Kaspressknödel	34
Panag Gai	35

## Modetorten

Ameisenkuchen	37
Berliner Lufttorte	37
Blind-Date-Torte	38
Faule-Weiber-Kuchen	38
Feuerwehrkuchen	39
Fix-Torte	40
Frau Holle Torte	40
Gewittertorte	41
Liebesküsse	41
Friss-mich-dumm-Kuchen	42
Fruchtzwergentorte	43
Maulwurfkuchen	43
Giotto-Pfirsich-Torte	44
Papageienkuchen	44 f
Goldtröpfchenkuchen	45
Milka-Torte mit Bananen	46
Raffaello-Torte	47
Rotkäppchentorte	48
Schneewittchentorte	49
Schütteltorte	49
Schwimmbad-Torte	50
Teufelskuchen	50
Zebrakuchen	51
Spagetti-Kuchen	52
Stricknadelkuchen	52 f
Cappuccinotorte	53
Ü-Eier-Kranz	54
Baileystorte	55
Südseezauber	55
Eistorte	56

## Kuchen

5-Minuten-Kuchen	58
Amaretto-Quark-Kuchen	58 f
Bischofsmütze	59
Flachswickel	59
Grieß-Quark-Kuchen	60
Gold und Silber	60 f
Kokosecken	61
Zimtkuchen	61
Mohnstrudel	62
Orangensaft-Kuchen	63



Rahmkuchen	63	Lasagne mit Lachsfüllung	84
Zuckerkuchen	64	Tunfisch-Champignon-Risotto	85
Fruchtschnitten	64	Thunfisch-Lasagne	85 f
Spiegeleierkuchen	65	Thunfisch lecker-leicht	86
Amarettini-Cake	65	Krabbenpfanne mit Glasnudeln	86
		Nasi goreng mit Lachs	87
		Sommerlicher Fisch - Traum	87 f
<b>Waffeln</b>			
Bergische Waffeln	67	<b>Geflügelgerichte</b>	
Biskuitwaffeln	67	Hähnchen in Preiselbeersahne	90
Holländische Waffeln	68	Mozarellahuhn	90
Buttermilchwaffeln	68	Rosinen-Apfel-Hähnchen	91
Eierwaffeln mit Zimtäpfeln	68 f	Chinesische Hähnchenfilets	91 f
Honigwaffeln	69	Hühnchen süß-sauer	92
Kokoswaffeln	69	Balsamico-Huhn	93
Schokoladenwaffeln	70	Überbackenes Hähnchenbrustfilet	93
Vanillewaffeln	70	Mediterrane Hähnchenbrust	94
Weißweinwaffeln	71	Bandnudeln mit Hähnchen	94
Apfelwaffeln	71		
<b>Aufläufe</b>		<b>Lammgerichte</b>	
Appenzeller Tortellini-Auflauf	73	Bohnen-Lammtopf	96
Blumenkohlaufauf mit Spätzle	73	Korma - Lamm in Sahnesauce	96
Brokkoli-Auflauf	74	Lammbraten in Rotweinsauce	97
Hackfleisch-Nuss-Auflauf	74	Lammhaxen	97
Leichter Frühlingauflauf	75		
Nudelaufauf "Napoli"	75 f	<b>Vom Schwein</b>	
Überbackene Auberginen	76	Schweinefilet in Käsesahnesauce	99
Auflauf mit Schafskäse	77	Feurige Rippchen	99
Tomaten-Zucchini-Auflauf	77	Hackbraten griechischer Art	100
Bauernauflauf	78	Gratiniertes Schweinefilet	100
Zuchilatta	78	Filettopf	101
Zwiebel-Makkaroni-Auflauf	79	Karibisches Schweinefilet	101 f
		Überbackenes Schweinefilet	102
		Schweinefilet im Blätterteig	103
		Sommerliches Schweinefilet	103
<b>Fischgerichte</b>		<b>Partygerichte</b>	
Fisch in Apfel-Weißweinsauce	81	Champagner-Fleisch	105
Fisch in Chilisauce	81	Gyros-Partytopf	105
Überbackenes Fischfilet	81 f	Pizzaschnitzel	105 f
Forellen à la Crème	82		
Seelachsfilet mit Kartoffelkruste	83		
Bandnudeln mit Lachssauce	83		
Lachsaufauf	84		



Rösti-Kassler	106
Zwiebelschnitzel	106
Sieben Pfund Pfanne	107
Krabbensalat mit Trauben	107
Sahne-Huhn	108
Lachsrolle	108
Knoblauchbrot	109
Schafskäsestangen	109 f
Partybrötchen	110
Pizzabrötchen	110
Gefülltes Stangenweißbrot	111
Geburtstags-Suppe	111
Ofensuppe	112
Partysuppe	112
Penne - Salat	113
Pfundstopf	113
1a Schmandbrötchen	114
Wraps auf Italienisch	114

## Saucen & Dips

Thunfischaufstrich	116
Thunfisch-Brotaufstrich	116
Lachscreme	116
Schafskäse-Dip	117
Avocado-Creme	117
Paprika-Tomaten-Aufstrich	117
Knoblauchcreme	118
Frischkäse-Dip	118
Kräuterdip	118
Piraten-Aufstrich	119
Tomatenquark	119
Zwiebeldip	120
Knoblauchsoße mit Mayonnaise	120
Möhren-Orangen-Soße	120
Teufelsoße	121
Cocktail-Sauce	121
Minze-Mango-Salsa	121
Basilikumsauce mit Tomaten	122
Hackfleisch-Sesam-Sauce	121
Gorgonzolasauce	123
Helle Thunfischsauce	123
Tomatensauce	123 f
Pesto	124
Tomaten-Paprika-Salsasauce	124

## Desserts

Kirsch-Quark-Nachspeise	126
Mandelgrießauflauf	126
Süße Pfirsich-Nudeln	127
Quark-Beerenauflauf	127
Advents- oder Nikolauskuchen	128
Honigkuchen	128
Weihnachtliches Tiramisu	129
Zimtäpfel	129
Ofen-Äpfel mit Vanilleeis	130
Cantuccini - Kirsch - Tiramisu	130
Crème Catalane	131
Erdbeer-Tiramisu	131
Lebkuchen-Kirsch-Dessert	132

## Verzeichnis

133

# Unsere Familien-Rezepte





## Tant' Annas Plätzchen

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  200g Butter |  1 TL Backpulver        |
|  500g Mehl   |  4 Eier                 |
|  400g Zucker |  1 Päck. Vanillinzucker |

### Zubereitung




Die Butter schaumig rühren bis sie fast eine weiße Farbe annimmt. Langsam Zucker und Eigelb zugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen, über den Teig sieben und unterheben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und dann unterheben.

### Backen


Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit zwei Löffeln in kleinen „Häufchen“ auf das Backblech aufbringen, ca. 12 Minuten goldgelb backen.

## Vanillekipfel & Vanille Hörnchen

### Zutaten Kipfel

- |  |  |
|--|--|
|  200g Speisestärke |  20g Puderzucker        |
|  200g Mandeln      |  300g Butter            |
|  200g Mehl         |  2 Päck. Vanillinzucker |

### Zutaten Hörnchen

- |  |  |
|--|--|
|  300g Mehl   |  150g Mandeln           |
|  3 Eigelb    |  125g Zucker            |
|  250g Butter |  1 Päck. Vanillinzucker |

### Zubereitung

Die Butter mit Mandeln, Puderzucker und Vanillinzucker vermischen. Mehl und Speisestärke sieben und unterheben. Den Teig kaltstellen.

### Backen

Backofen auf ca. 160° C vorheizen. Den Teig zu Hörnchen/Kipfel formen und ca. 10 Minuten backen.



## Butterplätzchen

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  375g Mehl      |  1 Prise Salz                               |
|  Zitronenschale |  1 Ei                                       |
|  200g Zucker    |  Mandeln (Verzierung)                       |
|  200g Butter    |  1 Eigelb + 3 EL Milch<br>(zum Bestreichen) |
|  1 Eigelb       |  |

### Zubereitung

Mehl, Zucker mit einer Prise Salz und Zitronenschale vermischen. Die kalte Butter in Stückchen hinzufügen. Die Zutaten durchhacken bis die Masse feinkrümelig ist. Ei und Eigelb hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig noch zu krümelig sein noch ein Ei hinzufügen. In Butterbrotpapier wickeln und 3 – 4 Stunden kalt stellen. Den Teig ausrollen, Formen ausstechen und aufs Blech legen. Eigelb mit Milch verrühren und Plätzchen damit bestreichen.

### Backen

Backofen auf 200°C vorheizen und 10 Minuten backen.

## Makronen

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  3 Eiweiß               |  200g gem. Mandeln,<br>Haselnüsse od. Kokosraspeln |
|  250g Puderzucker       |  kleine Backoblaten                                |
|  1 Päck. Vanillinzucker |   |
|  1 Prise Salz           |   |

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Puderzucker, Vanillinzucker und Salz hinein rühren. Die Raspeln mit der Eiweißmasse vermengen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen.

### Backen

Backofen auf 150 – 160°C vorheizen und ca. 20 Minuten backen.



## Spekulatius

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  500g Mehl              |  Spekulatiusgewürz     |
|  2 gestr. TL Backpulver |  3 Eier                |
|  250g Zucker            |  200g kalte Butter     |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  100g gemalene Mandeln |
|  2 Trpf. Bittermandel   |   |

### Zubereitung




Mehl und Backpulver vermischen und auf die Tischplatte sieben. In der Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Vanillinzucker, Bittermandel, Spekulatiusgewürz, Eier hinein geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die kalte Butter in Stücken darauf geben. Gemalene Mandeln oder Haselnüsse darüber streuen, mit Mehl bedecken. Das ganze zu einem glatten Teig verkneten und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend ausstechen oder mit einem Model formen und ausschlagen.

### Backen

Backofen auf 200°C vorheizen. Danach die Temperatur auf ca. 180 °C herunter drehen. Backzeit ca. 10 Minuten.

## Linzer Torte

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  250g Butter       |  ½ TL Zimt             |
|  250g Zucker       |  1 Msp. Nelkenpulver   |
|  1 Ei              |  250g Himbeermarmelade |
|  1 Eiweiß          |  1 EL Himbeergeist     |
|  250g Mehl         |  1 Eigelb              |
|  250g gem. Mandeln |  ½ TL Milch            |

### Zubereitung

Butter schaumig rühren. Zucker, Ei und Eiweiß hinzugeben. Mandeln, Zimt, Nelkenpulver zufügen. Mehl sieben und unterheben. Mürbeteig

herstellen. Mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Springform mit Butter einstreichen,  $\frac{3}{4}$  des Teiges darin auswellen und einen kleinen Rand hochziehen.

250g Marmelade mit Himbeergeist glattrühren, auf den Mürbeteig streichen, mit dem restlichen Mürbeteig ein Gitter drauflegen.

Eigelb mit Milch verrühren, Gitter damit bestreichen.

### Backen

Bei 160°C ca. 45 Minuten backen, auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

## Apfel-Quark-Auflauf

### Zutaten (4 Pers.)



4 Äpfel



125g Butter



500g Magerquark



125g Zucker



4 Eier



4 EL Preiselbeer-Konfitüre



40g Grieß



20g Mandelblättchen



75g Rosinen



Zitronenschale



2 Vanillinzucker



2 EL Puderzucker

### Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Quark, Grieß und Zitronenschale zufügen, ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee und Rosinen unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Quarkmasse in eine gefettete Auflaufform füllen. Äpfel nach Wunsch in etwas verdünnten Zitronensaft 5 – 10 Minuten dünsten, gut abtropfen lassen. Äpfel in die Form setzen und mit Preiselbeer-Konfitüre füllen. Restliche Quarkmasse in die Form geben und mit Mandelblättchen bestreuen.

### Backen

Bei 200°C 45 – 50 Minuten backen, dick mit Puderzucker bestreuen. Dazu eine Vanillesoße servieren.



## Käsekuchen

### Zutaten für den Boden



125g Margarine



3 Eier



125g Zucker



2 EL Milch



250g Mehl



½ Päck. Backpulver

### Zutaten für den Belag



1000g Magerquark



2 Päck. Vanillepudding



225g Zucker



5 Eigelb



3 EL Öl



400ml Sahne



1 Päck. Vanillinzucker



3 Dosen Mandarinen

### Zubereitung

Die Zutaten für den Boden mischen und auf das Backblech verteilen.

Die Zutaten für den Belag miteinander verrühren (Die Mandarinen können auch weggelassen werden). Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben. Die Masse auf den Rührteig geben.

### Backen

Backofen auf ca. 175°C vorheizen und den Kuchen 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen 2 Päck. Tortenguss mit Mandarinsaft ( $\frac{3}{8}$  L) heiß auf den Kuchen geben.

### Tipp

Den Kuchen einen Tag vor dem Verzehr backen, damit alles gut durchziehen kann.

## Muzenmandeln

### Zutaten



500g Mehl



2 gest. TL Backpulver



150g Zucker



3 – 4 Trpf. Bittermandel



1 Flächen Rum-Aroma



3 Eier



150g Butter oder Margarine



## Zubereitung



Mehl und Backpulver mischen und aussieben. Zucker, Bittermandel, Rum-Aroma und Eier dazugeben und zu Brei verarbeiten. Butter in Stücke schneiden, zugeben und die Masse zu einem glatten Teig verkneten.




## Backen

Die Muzen formen, schwimmend in siedendem Ausbackfett goldgelb backen, abtropfen lassen und noch heiß mit Zucker wälzen.

## Waffeln

### Zutaten

-  250 g Mehl
-  50g Butter
-  ¼ L Sahne
-  1 EL Zucker






-  4 Eier
-  1 Prise Salz
-  etwas Wasser





## Zubereitung

Mehl, Sahne, 2 Eier, Zucker, Salz und Wasser zu einem Teig verrühren. Zuletzt die Butter zerlassen und unter den Teig rühren. 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und unter heben.

## Quarkwaffeln

### Zutaten

-  125g Butter od. Margarine
-  50g Zucker
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  1 Prise Salz
-  4 Eier

-  100g Mehl
-  1 TL Backpulver
-  Zitronen- + Orangenschale
-  125g Magerquark

## Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier zufügen, Mehl und Backpulver sieben, Zitronen- und Orangenschale und mit dem Quark hinzugeben und gut verrühren.



## Hefeteig für Brötchen und Kuchen

### Zutaten



500g Mehl



1 Päck. Hefe



100g Zucker



1 Päck. Vanillinzucker



Salz



2 Eier



250 ml Sahne

### Zubereitung

Mehl aussieben und mit Hefe (vorher aufgelöst mit 1 TL Salz und 1 TL Zucker) vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier und Sahne (lauwarm) hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Warm stellen, bis das der Teig etwa doppelt so hoch aufgegangen ist. Brötchen bzw. Kuchen formen. Nochmals gehen lassen.

### Backen

Herd auf 200°C vorheizen und dann die Temperatur auf 180°C herunter regeln. 35 – 40 Minuten backen.

## Streuselkuchen

### Zutaten für die Streusel



200g Kokosflocken



190g Zucker



200g Mehl



230g Margarine

### Zutaten für den Boden



500g Mehl



100g Zucker



100g Margarine



Trockenhefe



1 Ei



¼ L Milch



1 Prise Salz

### Zubereitung




Kokosflocken mit Zucker, Mehl und Margarine mischen und zu Streuseln kneten. Für den Teig das Mehl aussieben und mit Butter, Zucker, Hefe, Ei, Milch und Salz zu einem Teig kneten. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und mit den Streuseln bestreuen.




## Backen

Den Backofen auf ca. 200° C vorheizen, danach die Temperatur auf ca. 180°C reduzieren. Den Kuchen 20 – 35 Minuten backen.

## Schneller Bienenstich

### Zutaten für den Boden

-  4 Eier
-  250g Zucker
-  1 Päck. Vanillinzucker

-  125g Mehl
-  1 Msp. Backpulver
-  1 Pack. gehobelte Mandeln

### Zutaten für die Füllung

-  3 Becher Sahne
-  1 Päck. Sahnesteif

-  1 Päck. Vanilleparadiescreme

## Zubereitung





Eier, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Die Masse in eine 26 Ø Springform geben und die gehobelten Mandeln darüber geben. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Cremepulver schlagen.





## Backen

Backofen auf 180 °C vorheizen und Kuchen auf der unteren Schiene ca. 20 – 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit einem Messer einmal in der Mitte durchschneiden und mit der Füllung füllen.

## Apfelkuchen vom Blech

### Zutaten für den Boden

-  150g Magerquark
-  6 EL Milch
-  6 EL Öl
-  75g Zucker

-  1 Päck. Vanillinzucker
-  1 Prise Salz
-  300g Mehl
-  1 Päck. Backpulver

## Zubereitung

Für den Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Ein Backblech fetten



und den Teig darauf ausrollen. Eier trennen. Eigelb, Schmand, 100g Zucker und 100g Kokosflocken verrühren. Kokos-Schmand auf den Teig streichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Ringe schneiden. Apfelringe auf den Teigboden legen.

### Backen

Im vorgeheizten Backofen (200°C) 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Cranberrys waschen und mit 50g Zucker und  $\frac{1}{8}$  L Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen. Aprikosenkonfitüren ebenfalls aufkochen und durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab fein zerschlagen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Restliche Kokosflocken unterheben. Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Apfelringe mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Kokosmasse tupfenweise zwischen die Apfelringe spritzen. Nochmals 10 Minuten backen. Zum Schluss die Cranberrys auf die Apfellocher verteilen.


## Saftige Kirsch-Schnitten

### Zutaten für den Belag

 1  $\frac{1}{2}$  kg Sauerkirschen

### Zutaten für den Boden

 350g Mehl

 200g Butter

 160g Zucker

 2 Eier

 2 Päck. Vanillinzucker

 Zitronenschale

 1 Prise Salz

 Backplatten

### Zubereitung

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker, Zitronenschale und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken zu einem Mürbeteig verarbeiten. Teig kurz mit den Händen geschmeidig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mürbeteig gleichmäßig auf Backblech ausrollen, an den Rändern etwas hoch drücken. Mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backplatten belegen. Für den Rahmguss saure Sahne, Zucker, Vanillin-







zucker, Eigelb, Zitronensaft und Speisestärke sorgfältig verrühren. Nun die Kirschen auf den Teig verteilen und den Rahmguss gleichmäßig darüber ziehen.

### Backen

Kuchen im vorgeh. Backofen bei 200°C 40 – 45 Minuten goldgelb backen. Anschließend auf dem Blech abkühlen lassen.

## Tortenböden

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  2 Eier                 |  150g Mehl       |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  100g Zucker     |
|  3 EL Wasser            |  ½ TL Backpulver |

### Zubereitung


Eier mit Zucker und Wasser schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Den Teig in eine Form füllen.

### Backen

Bei ca. 180°C 10 Minuten ausbacken.

## Schwarzer Peter

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  20 Butterkekse         |  2 EL Milch              |
|  125g Kokosfett         |  1 Ei                    |
|  3 EL Puderzucker       |  ein paar Tropfen Cognac |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  5 EL geriebene Mandeln  |
|  3 EL Kakaopulver       |   |

### Zutaten für die Garnierung

- |   |   |
|---|---|
|  ⅛ L Schlagsahne |  4 Löffelbisquit |
|  Vanillinzucker  |   |



## Zubereitung

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen.

Puderzucker, Vanillinzucker, Kakaopulver, Milch und Ei verrühren. Das Fett zerlassen, lauwarm tropfenweise unterrühren. Königskuchenform mit Alufolie ausfüttern, den Boden mit Kakaomasse bestreichen. Eine Schicht Kekse, dann Kakaomasse im Wechsel einfüllen. Oberste Schicht sollte Kakaomasse sein. Den Kuchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen, herausnehmen, stürzen und die Seite mit Mandeln bestreuen. Scheiben einteilen, und auf jedes einen Tupf Sahne und ein halbes Löffelbiskuit geben.

## Weinkuchen

### Zutaten für den Boden



250g Mehl



125g Zucker



125g Butter



1 Prise Salz



1 TL Backpulver



1 Ei

### Zutaten für den Belag



1 kg Äpfel



2 Päck. Vanillinzucker



1 Prise Salz



200g Zucker



0,75 L Wein



1 Päck. Vanillepudding

### Zutaten für den Belag



4 Eier



1 Becher Schmand



350g Zucker



200g Kokosflocken



1 ½ kg Äpfel



250g Cranberrys



200g Aprikosenkonfitüre

## Zubereitung

Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Ei zugeben. Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine Springform geben. Wein und Zucker erhitzen, Puddingpulver mit etwas Wein verrühren und in den heißen Wein einrührend aufkochen. Äpfel schälen, halbieren und auf den Teig geben.



## Backen

Bei 170°C etwa 60 Minuten backen. 1 Becher Sahne mit Puderzucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Mandeln rösten und auf den erkalteten Kuchen geben.

## Philadelphiatorte

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  24 Löffelbiskuit             |  1 Päck. Vanillinzucker        |
|  80g Butter                   |  2 EL Zitrone                  |
|  1 Päck. Zitronengötterspeise |  3 EL Zucker                   |
|  1 Tasse Wasser               |  ½ L Sahne                     |
|  4 EL Zucker                  |  10 – 12 Löffelbisquit (extra) |
|  200g Frischkäse              |   |

### Zutaten für den Guss

- |  |   |
|--|---|
|  450g saure Sahne       |  6 Eigelb          |
|  4 EL Zucker            |  Zitronensaft      |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  2 EL Speisestärke |

## Zubereitung

Löffelbiskuit zerreiben und mit Butter zerkneten. Die Masse in eine ausgelegte Springform geben und mit einem Löffel auseinander drücken. Eine Stunde kalt stellen. Götterspeise mit Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Zucker hinzufügen und erhitzen danach abkühlen lassen. Philadelphia, Vanillinzucker, Zitrone, Zucker verrühren. ½ L Sahne steif schlagen. Die Götterspeise vor dem Gelingen mit der Käsemasse und der Sahne unterheben und kaltstellen. 10 – 12 Löffelbisquit zerreiben, Masse auf den Tortenboden verteilen. Biskuit darüber streuen und wieder kalt stellen.










## Tipp

Einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.



## Pfirsich-Lasagne

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  100g Lasagneblätter |  1 EL Zitronensaft     |
|  225g Quark          |  1 Ei                  |
|  2 EL Margarine      |  65 ml Milch           |
|  75g Frischkäse      |  ½ Päck. Vanillepulver |
|  25g Zucker          |  300g Pfirsiche        |

### Zubereitung






Quark, Margarine, Frischkäse, Zucker, Zitronensaft, Ei und Milch vermischen. Mit etwas Vanillepulver schaumig rühren. 300g Pfirsiche würfeln. In eine kleine Auflauf Lasagnenudeln, Quarkcreme und Pfirsiche im Wechsel einschichten. Die oberste Schicht mit Quark bedecken und mit 1 EL gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

### Backen

Bei 200°C ca. 30 – 40 Minuten im Backofen garen.

## Kirschkuchen gestürzt

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  Butter zum Einfetten      |  5 Eigelb              |
|  6 Zwieback               |  5 Trpf. Bittermandel |
|  750g dunkle Süßkirschen |  Zitronenschale      |
|  70g ger. Mandeln        |  Saft ½ Zitrone      |
|  240g Zucker             |  5 Eiweiß            |
|  1 Msp. Zimt             |   |

### Zubereitung

Springform (24 cm) einfetten. Zwieback reiben und die Form damit austreuen. Süßkirschen in kaltem Wasser waschen, entkernen, abtropfen lassen. In die Form füllen. Mandeln, 60g Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Über die Kirschen streuen. Eigelb, restl. Zucker, Bittermandelöl, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl sieben und unterheben. Eischnee schlagen, ebenfalls unterheben und über die Mandelmischung geben und glatt streichen.













## Backen

Form in den vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 220°C 60 Minuten backen. Nach 15 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Auf ein Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.



## Quark–Streuselkuchen vom Blech



### Zutaten für den Boden

-  80g Butter od. Margarine
-  100g Zucker
-  3 Eier
-  ¼ L Milch
-  1 kg Speisequark



-  1 Päck. Vanillepudding
-  25g Speisestärke
-  1 Prise Salz
-  Zitronenschale
-  300g Sultaninen


### Zutaten für den Guss

-  2 Eier
-  40g Zucker

-  2 EL Rum
-  60g Butter

### Zutaten für die Streusel

-  200g Mehl
-  100g Butter

-  50g Zucker

## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier zufügen. Milch, Quark, Puddingpulver und Speisestärke glatt verrühren. Mit etwas Salz und Zitronenschale abschmecken. Zum Schluss Sultaninen waschen und abtropfen lassen. Angerührten Quark unter die Butter-Zuckermasse rühren, dann die Sultaninen zufügen und gut verrühren. Die Quarkmasse gleichmäßig auf ein Blech verteilen und glatt streichen. Für den Guss Eier, Zucker, Rum und flüssige Butter verrühren und gleichmäßig über den Kuchen geben. Für die Streusel Mehl, Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu groben Bröseln verkneten. Über den Kuchen verteilen.

## Backen

Kuchen in den vorgeheizten Ofen (175°C) 40 – 50 Minuten backen.



## Streuseltorte mit Rahmguss

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  100g Butter od. Margarine |  2 EL Mandelblättchen   |
|  100g Zucker               |  1 Dose Pfirsiche       |
|  1 Ei                      |  1 Glas Kaiserkirchen   |
|  1 Doppelbeutel Rum-Back   |  1 Becher Schlagsahne   |
|  1 Priesse Salz            |  1 Päck. Vanillinzucker |
|  250g Mehl                 |  3 Eier                 |
|  Fett für die Form         |  ½ Pack. Fertigstreusel |

### Zubereitung

Puderrucker, Butter, Zucker, Ei, Rum-Back und Salz schaumig rühren. Mehl sieben und unterheben. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform einfetten. Den Teig mit einem 4 cm hohen Rand in die Form drücken.

### Backen







Im vorgeheizten Backofen (200°C) 10 Minuten vorbacken. Mandelblättchen auf den Tortenboden streuen. Mit abgetropften Pfirsichen und Kirchen belegen. Schlagsahne, Vanillinzucker und Eier verschlagen, über das Obst gießen. Streusel darüber geben. In ca. 35 – 40 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

## Donauwellen

### Zutaten für den Boden

- |  |   |
|--|---|
|  250g Butter |  1 Päck. Backpulver      |
|  250g Zucker |  2 EL Kakao              |
|  6 Eier      |  1 Glas Schattenmorellen |
|  350g Mehl   |  Fett fürs Blech         |

### Zutaten für die Buttercreme

- |   |  |
|---|--|
|  ½ L Milch              |  250g Butter    |
|  1 Päck. Vanillepudding |  Zitronenschale |
|  100g Zucker            |  Zitronensaft   |



### Zutaten für den Guss



1 Tafel Bitterschokolade



50g weißes Pflanzenfett



1 Tafel Vollmilchschokolade

### Zubereitung

Fett und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben, cremig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und unterrühren. 1 Teighälfte mit Kakao verrühren. Hellen Teig aufs Backblech streichen, dunklen Teig darüber geben, glatt streichen. Kirschen abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen.

### Backen

Kuchen im vorgeheizten Backofen (175°C) 30 Minuten backen.

### Zubereitung Creme

Pudding nach Anleitung kochen, abkühlen lassen. Butter, Zitronenschale und -saft cremig schlagen. Vanillepudding nach und nach unter die Butter rühren. Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen, kühl stellen. Schokolade mit Fett im warmen Wasserbad auflösen. Über die Creme ziehen, glatt streichen. Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.

## Verportens Himbeertraum

### Zutaten



4 EL Kokosraspeln



50 g Zucker



200ml Sahne



Mark von 1 Vanilleschote



1 Päck. Vanillinzucker



100 ml Eierlikör



1 Päck. Sahnesteif



400g Himbeeren



500g Quark (20%)



200 g Raffaello

### Zubereitung

Die Kokosraspeln ohne Fett goldbraun rösten. Sahne, Vanillinzucker und Sahnesteif fest schlagen. Quark mit Zucker, Vanillemark und Eierlikör kalt verrühren. Sahne unterheben, kaltstellen. Abwechselnd Quark und Himbeeren in Schichten füllen. Kokosraspeln oben drauf geben. Raffaello-Kugeln als letztes zum garnieren. Ca. 1 Std kalt stellen.



## Würzige Käseschnecke

### Zutaten für den Boden



500g Mehl



1 Päck. Hefe



1 TL Zucker



1 TL Salz



50g Margarine



¼ L Milch

### Zutaten für die Füllung



2 Zwiebeln



1 Bund Petersilien



350g Hackfleisch



2 EL Magerquark



300g Gauda



1 Ei



Salz



Pfeffer

### Zubereitung

Hackfleisch mit Kräutern, Zwiebeln, Quark, Salz und Pfeffer verkneten. Gauda in Streifen schneiden und über die Masse geben. Teig ausrollen und mit dem Fleischteig füllen, aufrollen, in ca. 14 Scheiben schneiden.

### Backen

Im Backofen (180°C) ca. 30 Minuten backen.

## Käseplätzchen

### Zutaten



250g Mehl



250g Butter



250g Käse

### Zubereitung

Käse, Butter und Mehl vermischen, kneten, ausrollen, 3 mal zusammenlegen und ausrollen, 2 Std. kaltstellen. Plätzchen ausstechen und mit Eigelb und Salz bestreichen.




### Backen

Bei 200°C 10 Minuten backen.



## Zucchini Kuchen

### Zutaten

-  ca. 5 – 6 Zucchini
-  Mehl
-  Minze





-  Petersilie
-  Schnittlauch





### Zubereitung

Zucchini reiben.  $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  Std. in Salzlake stehen lassen. Auf einem Sieb ausdrücken, Mehl nach Bedarf zu geben, Minze, Petersilie und Schnittlauch hacken und zugeben und die Reibekuchen in Öl ausbacken.

## Ülles

### Zutaten

-  2,5 kg Kartoffeln
-  3 – 4 Zwiebeln
-  125g durchw. Speck
-  4 – 6 Mettwurstchen  
(alternativ Salami)

-  1 – 1  $\frac{1}{2}$  TL Salz
-  1 – 1  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer
-  1 – 1  $\frac{1}{2}$  TL Muskat
-  1 – 1  $\frac{1}{2}$  TL Öl

### Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln reiben, Masse würzen. Speck und Mettwurstchen (Salami) klein schneiden und unterheben, in eine Auflaufform geben.











### Backen

2 Std. bei 220 – 250°C backen.



## Hackfleischpierrogge

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  750g Hackfleisch |  2 TL Zucker |
|  2 Eier           |  1 TL Salz   |
|  Paniermehl       |  ¼ L Milch   |
|  1 Schuss Wein    |  200g Butter |
|  Hefe             |  600g Mehl   |

### Zubereitung

Das Hackfleisch würzen. Eier und Paniermehl zugeben und einen Schuss Wein zufügen. Das Ganze anbraten. Hefe, Zucker, Salz, Milch, Butter, und Mehl (sieben) mischen. Zu einem Teig verarbeiten. Ausrollen und die Füllung auf den Teig geben und einrollen

### Backen

Bei 200°C 45 Minuten backen.

## Gefüllte Paprika

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  2 Zwiebeln          |  1 EL Schmand      |
|  1 Knoblauchzehe     |  1 Bund Petersilie |
|  2 EL Öl            |  Salz             |
|  150g Champignons  |  Pfeffer         |
|  1 gelbe Paprika   |  100g Emmentaler |
|  400g Tomaten      |  4 rote Paprika  |
|  100g Haferflocken |  ¼ L Gemüsebrühe |

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Würfeln. Pilze putzen, grob hacken. In Öl anbraten. Gelbe Paprika und Tomaten würfeln. Mit dünsten. Haferflocken, Schmand und gehackte Petersilie unterrühren, würzen. Rote Paprika halbieren und mit der Haferflockenmischung füllen. In Öl andünsten, Gemüsebrühe abgießen und 15 – 20 Minuten sieden lassen. Käse in Scheiben schneiden und 5 Minuten im geschlossenen Topf schmelzen lassen.



## Eier-Omelett

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  3 kleine feste Tomaten   |  75g Schlagsahne            |
|  125g Mozzarella          |  schwarzer Pfeffer          |
|  ½ Bund glatte Petersilie |  30g Butter Zitronenpfeffer |
|  5 Eier                   |  |

### Zubereitung

Die Tomaten waschen und halbieren, in Spalten schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, die restlichen fein hacken. Die Eier mit der Schlagsahne verquirlen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Butter in einer sehr großen oder zwei mittleren Pfannen aufschäumen. Die Eiermasse ganz kurz stocken lassen. Die Pfanne dann rütteln, Tomaten, Mozzarella und Petersilienblättchen auf das Omelett geben. Zitronenpfeffer darüber streuen, bei mittlerer Hitze zugedeckt noch 3 Minuten garen lassen.

## Käse Spätzle (4 Pers.)

### Zutaten (4 Personen)

- |  |  |
|--|--|
|  500g Spätzle         |  2 große Zwiebeln |
|  200g ger. Emmentaler |  Butter           |

### Zubereitung

Spätzle nach Anleitung kochen und schichtweise mit dem geriebenen Käse und Butterflocken in einer feuerfesten Form anrichten und etwa 5 Minuten in den heißen Backofen stellen. Die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln in Butter bräunen und vor dem Servieren über die Käse Spätzle geben.

## Pizza Grundteig














### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  20g Hefe  |  1 Prise Zucker         |
|  200g Mehl |  10 EL lauwarmes Wasser |
|  ½ TL Salz |  6 EL Öl                |



## Hackröllchen in Jogurt-Minz-Sauce

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  1 Zwiebeln               |  Pfeffer               |
|  2 Knoblauchzehen         |  2 EL Öl               |
|  500g Hackfleisch         |  500g Vollmilch-Jogurt |
|  1 – 2 EL Paniermehl      |  1 EL Speisestärke     |
|  1 Ei                     |  ½ Tröpf. Minze        |
|  1 TL mittelscharfer Senf |  2 – 3 Lauchzwiebeln   |
|  Salz                     |   |

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Mit Hack, Paniermehl, Ei und Senf verkneten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Daraus 12 – 16 Röllchen formen. Öl erhitzen. Hackröllchen darin rundherum ca. 8 Minuten braun braten. Jogurt und Stärke glatt rühren. Minze waschen. Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hackröllchen warm stellen. Jogurt in die Pfanne gießen, Minze zufügen und kurz aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten. Mit Lauchzwiebeln und übriger Minze bestreuen.

## Hähnchen in Rotwein

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  40g durchw. Speck |  30g Mehl              |
|  250g Zwiebeln    |  4 EL Wasser          |
|  60g Butter       |  weißer Pfeffer       |
|  ½ L Rotwein      |  1 Schnapsglas Cognac |
|  Salz             |  125g Champignons     |
|  1 Knoblauchzehe  |  30g Speck            |
|  ½ Lorbeerblatt   |  2 Scheiben Weißbrot  |
|  1 Hähnchen       |  ½ Bund Petersilie    |

### Zubereitung

Speck in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln, beides in heißer Butter anrösten, mit Rotwein aufgießen und gut durchkochen. Knoblauch mit Salz zerdrücken und mit dem Lorbeerblatt zum Speck geben.



Hähnchen teilen, salzen und in Butter anbraten. Die Keulen in die Rotweinbrühe geben und 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die übrigen Hähnchenteile hinzufügen und alles etwa 40 Minuten garen. Hähnchenteile herausnehmen und warm stellen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren und in die Sauce geben. 8 Minuten durchkochen, umrühren, Sauce abschmecken und Cognac hinein geben. Hähnchenfleisch hinzufügen, durchziehen lassen.

## Spargelaufbau

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  1kg Spargel     |  ¼ L Milch           |
|  ¼ L klare Brühe |  Salz                |
|  1 EL Butter     |  ½ TL Stärkemehl     |
|  2 EL ger. Käse  |  2 Eier für Eischnee |
|  50g Butter      |  Semmelbrösel        |
|  2 Eigelb        |  30g ger. Käse       |
|  60g Mehl        |  1 EL Butterflocken  |

### Zubereitung

Den geschälten Spargel in Stücke schneiden, in der Brühe garen und abtropfen lassen, in etwas flüssiger Butter und geriebenen Käse wälzen und in eine Auflaufform legen. Butter sahnig rühren, Eigelb, Salz, Milch, Mehl und Stärkemehl hinzu geben Eischnee unterziehen, die Sauce über den Spargel gießen den Belag aufstreuen und überbacken.

### Backen

Backzeit ca. 30 Minuten bei 230°C.

## Melanzane e mozzarella

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  2 Auberginen |  4 Tomaten          |
|  6 EL Öl      |  1 Bund Basilikum   |
|  Salz         |  100g Parmaschinken |
|  Pfeffer      |  2 Mozzarella-Käse  |



## Zubereitung

Auberginen putzen, waschen und trocken tupfen. In 16 daumendicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in heißem Öl ca. 5 Minuten braten. Heraus nehmen und mit Küchenpapier überschüssiges Fett abtupfen. Würzen. Tomaten häuten und in 16 Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen. Blättchen abzupfen und die Hälfte fein schneiden. Auberginenscheiben nebeneinander auf eingefettetes Backblech legen. Tomatenscheiben darauf geben, pfeffern und salzen. Das fein geschnittene Basilikum daraufgeben. Schinken in Stücke schneiden, darauf verteilen. Mozzarella in 16 dünne Scheiben schneiden. Auf den Schinken geben. Auberginentürme unter dem vorgeheizten Grill ca. 5 Minuten überbacken. Mit restlichen Basilikumblättchen garnieren.

## Bowle

### Zutaten



2 L Maracujasaft



1 Fl. Wodka



1 Fl. Sekt



1 L Orangensaft



5 Pfund Eis

## Käsebrost

### Zutaten



330g Mehl



330g Käse



165ml Milch



1 Päck. Backpulver



Salz



Pfeffer

## Zubereitung

Alles zusammen in eine Rührschüssel geben, den Deckel darauf und gut schütteln, damit die Zutaten gemischt werde. Die Masse anschließend in die mit kaltem Wasser ausgespülte Silikon-Kasten-Welle geben.




## Backen

Bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 20 – 30 Minuten backen. Ca. 10 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.



## Scharfer Nudelsalat

### Zutaten

-  500g Nudeln (Spaghetti)
-  Parmesamn
-  4 Tomaten





-  Zwiebeln
-  Kapern





### Zubereitung

Nudeln kochen, Zwiebeln und Gemüsepeperoni in feine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und in Olivenöl mit dem Zauberstab mixen. In eine Pfanne Knoblauchöl erhitzen und Zwiebel mit Gemüsepeperoni dazugeben, danach auf gekochten Nudeln geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Peperoni al'olio

### Zutaten

-  4 gelbe Paprikaschoten
-  4 rote Paprikaschoten
-  2 Knoblauchzehen
-  1 Bund Basilikum

-  2 EL Weißwein
-  2 EL Balsamicoessig
-  Pfeffer, Salz
-  6 EL Olivenöl












### Zubereitung

Paprikaschoten halbieren, Stielansätze und Trennwände mit Kernen heraus schneiden. Waschen. Schotenhälften ja nach Größe halbieren oder dritteln. Ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auslegen, Paprikastücke mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im Backofen bei 225°C ca. 30 – 40 Minuten backen. Die Haut wird dabei fast schwarz und schlägt Blasen. Paprika mit einem Küchenmesser an der dicksten Stelle anpieken ob sie weich sind. Paprika aus dem Ofen nehmen, ein feuchtes Tuch darauf legen und auskühlen lassen. Mit einem kleinen Messer vorsichtig die Haut abziehen. Paprika in eine Form legen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen fein schneiden. Beides mit Wein, Essig, Pfeffer, Salz und Öl verrühren und über die Paprika geben. Einige Stunden durchziehen lassen.



## Kaspressknödel

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  12 – 14 Knödel        |  6 Eier     |
|  10 trockene Brötchen  |  1 EL Mehl  |
|  ½ L Milch             |  Salz       |
|  1 kg Käse             |  Pfeffer    |
|  600 – 700g Kartoffeln |  Petersilie |
|  1 Zwiebel             |  |

### Zubereitung

Brötchen mit Milch übergießen, Käse in Würfel schneiden, Kartoffeln würfeln. Zwiebel würfeln und in Butter dünsten, abkühlen lassen. Käse, Kartoffeln und Zwiebeln und restliche Zutaten mit dem Brot vermischen und zusammen kneten (feuchter Teig -nicht nass!) Butter in einer Pfanne erhitzen. Ca. 200g Knödel formen und flachpressen, feucht abreiben und in die Pfanne legen, beide Seiten goldgelb backen.

## Gurken einmachen

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  4 L Wasser          |  ¾ Flasche Essig Essenz |
|  2 Pfund Zucker      |  ¼ Pfund Salz           |
|  1 ½ kg Gurkengewürz |  |

### Zubereitung

Wasser, Zucker, Gewürze, Essig und Salz vermischen. Gurken in Gläser füllen und mit dem Sud überdecken. Dann die Gläser mit einem Einkochkessel vakuumieren.



## Panag Gai

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  400ml Kokosmilch                            |  2 EL Fischsauce                                  |
|  2 EL Öl                                     |  Limettensaft                                     |
|  2 EL Panag Curry Paste                      |  ca. 400g Gemüse<br>(Paprika, Zuckerschoten, ...) |
|  1 TL Palmzucker                             |  Bai Horapha Blätter<br>(Thai Basilikum)          |
|  400g Fleisch<br>(Huhn, Garnelen, Pute, ...) |  |
|  Kafir-Limonen-Blätter                       |  |

### Zubereitung

Kokosmilch vorsichtig öffnen, 2 EL der oberen dicken Sicht in einem Wok zusammen mit 2 EL Öl geben und langsam erhitzen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Panag Curry Paste hinzu geben und ständig rühren bis ein starker Duft sich entwickelt. Fleisch dazu geben und kurz anbraten. Die restliche Kokosmilch hinzufügen. 100 ml heißes Wasser hinzugeben. 1 TL Palmzucker, Limonenblätter, Fischsauce und Limettensaft hinzu geben, abschmecken. Gemüse hinzu geben und kurz aufkochen. Das fertige Essen vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen. Mit Reis servieren.

# Modetorten



## Ameisenkuchen

### Zutaten

-  5 Eier
-  230g Margarine
-  220g Zucker
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  300g Mehl
-  ½ Päck. Backpulver
-  1 Tasse Eierlikör
-  1 Schuss Rum
-  ½ Tasse Schokostreusel

### Zubereitung







Eier, Zucker, Vanillinzucker und Margarine schaumig rühren. Eierlikör, Rum Schokostreusel dazugeben. Mehl und Backpulver unterheben.

### Backen




Bei 160 – 180° C etwa 1 Stunde backen. Mit Schokoguss überziehen.

## Berliner Lufttorte

### Zutaten für den Boden

-  100g Margarine
-  100g Zucker
-  150g Mehl
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  4 Eier
-  100g gehobelte Mandeln

### Zutaten für die Füllung

-  ½ Liter Sahne
-  2 Päck. Sahnesteif
-  Obst nach Belieben

### Zutaten für die Garnierung

-  Puderzucker

### Zubereitung

Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Eigelb hinzugeben. Mehl sieben und 50g Mandeln unterheben. Den Teig für 2 Böden teilen. Für jeden Boden 2 Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Boden geben und mit 50 g Mandeln bestreuen.









### Backen

Bei 180° C etwa 30 Minuten backen. Den oberen Boden nach dem Backen noch warm in Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und mit dem Obst mischen, auf den unteren Boden geben. Dann die Stücke darauf setzen. Zum Schluss mit Puderzucker überpudern.



## Blind-Date-Torte

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  2 Tafeln Vollmilchschokolade |  3 EL Zitronensaft  |
|  125g Cornflakes              |  75g Zucker         |
|  600g Frischkäse              |  1 Päck. Tortenguss |
|  300g Joghurt                 |  250g Erdbeeren     |

### Zubereitung









Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Cornflakes leicht zerbröseln und mit der geschmolzenen Schokolade vermischen.  $\frac{3}{4}$  der Menge in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Aus der restlichen Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen für die Dekoration formen. Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft mit einem Mixer verrühren. Tortenguss und Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und unter die Creme rühren. Die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Einen kleinen Rest davon zur Dekoration beiseite legen.  $\frac{1}{4}$  der Creme auf dem Schokoboden verteilen und mit den Erdbeerviarteln belegen. Nun die restliche Creme einfüllen und glatt streichen. Die Torte für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeerviarteln und Schokolade garnieren.

## Faule-Weiber-Kuchen

### Zutaten für den Boden

- |   |   |
|---|---|
|  200g Mehl   |  75g Margarine    |
|  75g Zucker |  1 TL Backpulver |
|  1 Ei       |   |

### Zutaten für den Belag

- |   |  |
|---|--|
|  500g Quark             |  1 $\frac{1}{2}$ Tassen Milch |
|  2 Eier                 |  $\frac{1}{2}$ Tasse Öl       |
|  140g Zucker            |  1 Päck. Tortenguss           |
|  1 Päck. Vanillepudding |  1 Dose Mandarinen            |

### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und kaltstellen. Quark, Eier und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Vanillepudding, Öl,




Schmand und Milch verrühren und unter die Quarkmasse heben. Nach 45 Minuten den Mürbteig ausrollen und in eine Springform geben. Form vorher fetten und mit Sesam ausstreuen. Die Quarkmasse darauf schütten. Mit abgetropften Mandarinenscheiben belegen.



### Backen

Bei 180° ca. 50 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Tortenguss überziehen.



## Feuerwehrkuchen



### Zutaten für den Boden

-  125g Butter
-  65g Zucker
-  250g Mehl



-  1 Prise Salz
-  1 Ei


### Zutaten für den Belag

-  2 Gläser Sauerkirschen
-  ½ L Sauerkirsch Saft

-  1 Päck. Vanillepudding
-  2 Gläschen Kirschwasser

### Zutaten für die Streusel

-  90g Butter
-  100g Zucker
-  100g Mehl

-  100g geriebene Mandel
-  etwas Zimt

### Zubereitung

Aus Kirschsafft Pudding herstellen und die Kirschen unterheben. Die abgekühlte Masse auf dem Mürbteig geben. Streusel auf Kirschmasse geben.

### Backen

Bei 180° ca. 1 Stunde backen. Den erkalteten Kuchen mit 2 Bechern steif geschlagener Sahne bestreichen und mit Kakao bestreuen.



## Fix-Torte

### Zutaten



2 Becher süße Sahne



2 Becher saure Sahne



2 Päck. Vanillinzucker



2 Päck. Sahnesteif



1 Päck. Götterspeise



1 Obstboden

### Zubereitung

Die Becher Sahne (süß und sauer), den Vanillinzucker und Sahnesteif in eine Rührschüssel geben. Alles gut 1 – 2 Minuten aufschlagen. Jetzt gibt man das Götterspeisepulver hinein und schlägt die Masse solange mit einem Mixer bis sie fest ist. Nun gibt man die Sahnemasse auf den Tortenboden, streicht sie glatt und verziert sie mit Früchten (Erdbeeren oder Kirschen).

## Frau Holle Torte

### Zutaten für den Boden



100g Butter od. Margarine



100g Zucker



3 Eigelb



1 Päck. Vanillinzucker



200g Mehl



1 TL Backpulver

### Zutaten für den Belag



300g Apfelmus



100g geriebene Nüsse



3 EL Preiselbeeren

### Zutaten für das Baiser



3 Eiweiß



150g Puderzucker



### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Teig rühren und bei 200°C vorbacken. Den Belag vermischen und auf dem fertigen Boden verteilen. Die 3 Eiweiß mit dem Puderzucker schlagen und kleine Röschen aufspritzen – noch mal backen bis Baiser leicht braun ist.




## Gewittertorte

### Zutaten für den Boden

-  150g Zucker
-  3 Eier

-  200g gem. Haselnüsse
-  1 TL Backpulver

### Zutaten für den Belag

-  2 – 3 Bananen
-  1 Glas Sauerkirschen
-  1 Päck. Vanillepudding




-  2 – 3 Becher Sahne
-  Schokoraspel und Eierlikör

### Zubereitung

Aus Zucker, Eiern, gem. Haselnüsse und Backpulver einen Teig herstellen und bei 175° C ca. 20 – 25 Minuten backen. Die Bananen in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Auf den ausgekühlten Teig geben. Sauerkirschen abtropfen lassen, mit dem Kirschsafte den Vanillepudding kochen, Kirschen unterheben. Diese Masse auf den Bananen verteilen, soll eine ziemlich glatte Oberfläche sein. Die Sahne schlagen und wellenartig darauf verteilen, evtl. mit Schokoflocken und Eierlikör verzieren.

## Liebesküsse

### Zutaten

-  250g Butter
-  250g Puderzucker
-  125g Schokolade

-  4 Eier
-  Oblaten

### Zubereitung

Butter schmelzen, Puderzucker und Schokolade zufügen. Die Masse etwas abkühlen lassen, anschließend die Eier einzeln untermischen. Die Oblaten in einer Kastenform mit der Masse bestreichen und aufeinander schichten (5 – 8 Schichten). Im Kühlschrank abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke (etwa Dominosteingröße) schneiden.









## Friss-mich-dumm-Kuchen





### Zutaten für den Boden

- |  |  |
|--|--|
|  250g Mehl       |  3 Trpf. Buttervanille + 1 Ei |
|  3 TL Backpulver |  3 Trpf. Bittermandel-Aroma   |
|  65g Zucker      |  125g Butter od. Margarine    |
|  1 Prise Salz    |  |

### Zutaten für die Buttercreme

- |   |   |
|---|---|
|  ½ Packung Vanillepudding |  250ml Milch   |
|  50g Zucker               |  125g Butter   |
|  1 Prise Salz             |  25g Kokosfett |

### Zutaten für den Belag

- |   |  |
|---|--|
|  250g gehackte Walnusskerne |  125g Zucker              |
|  125g Butter                |  50g Halbbitterschokolade |

### Zubereitung

Für den Knetteig die Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen, anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech etwa ½ cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

### Backen

Backofen auf ca. 180°C einstellen - nicht vorheizen. Backzeit 15 – 20 Minuten. Den Boden auf dem Backblech auskühlen lassen.

Für die Buttercreme aus Puddingpulver, Zucker, Salz und Milch nach Packungsbeilage einen Pudding zubereiten. Erkalten lassen. Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu dem Pudding geben, gut verrühren und auf den erkalteten Boden streichen. Für den Belag Walnusskerne in Butter und Zucker rösten und auf der Creme verteilen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke des Beutels abschneiden und den Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

## Fruchtzwergentorte

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  2x6 Fruchtzwerge    |  1 – 2 Trpf. grüne Speisefarbe |
|  1 Biskuit-Obstboden |  250ml Schlagsahne             |
|  200g Marzipan       |  1 EL Sahnesteif               |
|  75g Puderzucker     |  1 Becher Vanillecreme         |

### Zubereitung


Fruchtzwerge einfrieren. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Für den Rasen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Vanillecreme unterheben. Die gefrorenen Fruchtzwerge aus den Bechern stürzen und am Rand des Obstbodens verteilen. Die Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und zwischen die Fruchtzwerge und in die Tortenmitte spritzen. Die Marzipanwürmchen so auf der Torte verteilen, dass sie wie Rasen aussehen.

## Maulwurfkuchen

### Zutaten für den Boden

- |  |  |
|--|--|
|  140g Margarine     |  200g gemahlene Nüsse |
|  250g Zucker        |  200g Schokolade      |
|  10 Eier (getrennt) |  1 Paket Backpulver   |

### Zutaten für den Belag

- |   |  |
|---|--|
|  2 – 3 Bananen |  2 Becher Sahne |
|  Schokoflocken |  |

### Zubereitung

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 10 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

### Backen

Kuchen bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, aushöhlen, mit Bananen auslegen. Kuchenkrümmel, Schokoflocken und Sahne unterheben und in den Kuchen füllen.



## Giotto-Pfirsich-Torte

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  3 Eier                   |  $\frac{3}{4}$ L Multivitaminsaft |
|  60g Zucker               |  1 EL Zucker                      |
|  90g Mehl                 |  2 Päck. Vanillepudding           |
|  1 TL Backpulver          |  600ml Sahne                      |
|  1 Becher Pfirsichjoghurt |  16 Giottopralinen                |
|  1 Dose Pfirsiche         |  |

### Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen (mindestens 15 Minuten). Mehl und Backpulver sieben und unterheben.

### Backen

Bei 180° C 10 – 12 Minuten backen. Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Den Joghurt auf das ausgekühlte Biskuit streichen und die Pfirsichwürfel darüber verteilen. Aus dem Multivitaminsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding herstellen, erkalten lassen und über die Pfirsiche geben. Als letztes wird die Sahne steif geschlagen und mit den klein geschnittenen Giotto vermischt. Die Creme nun auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und nach Belieben mit Sahne und Giottopralinen verzieren.

## Papageienkuchen

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  250g Zucker        |  250g Mehl                  |
|  250g Margarine     |  1 Päck. Vanillepulver      |
|  5 Eier             |  1 EL Kakao                 |
|  2 EL Sahne         |  1 Päck. grüne Götterspeise |
|  1 Päck. Backpulver |  |


### Zubereitung

Aus dem erstgenannten Zutaten einen Rührteig herstellen und in 3 gleichmäßige Portionen teilen. Unter die 1. Portion Soßenpulver unter

die 2. Portion Kakao und unter die 3. Portion grüne oder rote Götterspeise rühren. Die einzelnen Portionen nacheinander in eine gefettete Kastenform füllen. Backzeit: 60 Minuten bei 175°C.

## Goldtröpfchenkuchen

### Zutaten für den Boden

- |  |   |
|--|---|
|  200g Mehl  |  1 Ei            |
|  75g Zucker |  1 TL Backpulver |
|  75g Butter |  1 Prise Salz    |

### Zutaten für den Belag

- |  |  |
|--|--|
|  750g Magerquark        |  Saft ½ Zitrone         |
|  150g Zucker            |  1 Tasse Sonnenblumenöl |
|  1 ½ Päck. Sahnepudding |  ½ L Milch              |
|  3 Eigelb               |  3 Eiweiß               |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  100g Zucker            |

### Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig herstellen, ein Springform (28 cm) damit auslegen, einen Rand von ca. 3 cm hochziehen. Für den Belag den Magerquark, 150g Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Vanillinzucker, Zitronensaft und Sonnenblumenöl verrühren, zuletzt die Milch in kleinen Mengen vorsichtig zugeben.

### Backen

Die sehr dünnflüssige Masse auf den Teig geben und bei 200° ca. 45 Minuten backen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und den gebackenen Kuchen damit überziehen. Mit einer Gabel einstechen, damit "Goldtröpfchen" herauskommen. Bei 160° nochmals ca. 20 Min. backen, gut auskühlen lassen!!!




## Milka-Torte mit Bananen






### Zutaten für den Boden

-  3 Eier
-  3 EL kaltes Wasser
-  125g Zucker
-  125g Mehl
-  1 TL Backpulver

### Zutaten für die 1. Füllung

-  5 Bananen
-  1 Zitrone
-  3 Joghurt Banane
-  2 Tafeln weiße Milka
-  5 Blatt Gelatine
-  1 Becher Sahne

### Zutaten für die 2. Füllung

-  1 Tafel Milka-Vollmilch
-  1 Tafel Milka-Zartbitter
-  200g Vollmilch-Joghurt
-  4 Blatt Gelatine
-  1 Becher Sahne

### Zutaten zum Verzieren

-  1 Becher Sahne
-  1 Päck. Sahnesteif
-  1 – 2 Bananen
-  Zitronensaft
-  Milka-Herzen
-  Schokoraspel

### Zubereitung

Die Zutaten für den Boden vermischen und bei 160°C ca. 35 Minuten backen. Für die 1. Füllung Gelatine einweichen. Bananen halbieren, mit Zitronensaft beträufeln, auf dem Boden verteilen. Joghurt in eine Schüssel geben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, zu dem Joghurt geben. Die aufgelöste Gelatine darunter rühren. Die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Bananen verteilen im Kühlschrank fest werden lassen. Für die 2. Füllung aus den Zutaten eine Creme bereiten, auf die erste Füllung geben, glatt streichen und fest werden lassen. Torte mit Sahnetuffs, Milka-Herzen, Bananenscheiben und Schokoras-peln verzieren.

## Raffaello-Torte

### Zutaten für den Boden

- |  |   |
|--|---|
|  125g + 1 EL Zucker     |  100g Mehl               |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  3 TL Backpulver         |
|  125g weiche Butter     |  50g + 1 EL Kokosraspeln |
|  4 Eier                 |   |

### Zutaten für den Belag

- |   |   |
|---|---|
|  250g Himbeeren        |  22 Raffaellos           |
|  500g Schlagsahne      |  100g Aprikosenkonfitüre |
|  2 Päckchen Sahnesteif |   |

### Zubereitung

Eine Springform (26 cm) fetten. Kokosraspeln ohne Fett rösten. Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und geröstete Kokosraspeln mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (150°C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Himbeeren verlesen. Boden, bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand, mit einem Löffel aushöhlen. Torteninneres zerkrümmeln. 14 Raffaellos hacken. Sahne steif schlagen, Sahnesteif und 1 EL Zucker dabei einrieseln lassen. Gehacktes Konfekt und 200g Himbeeren unterheben und kuppelartig auf den Boden streichen. Konfitüre erwärmen, Tortenrand damit bestreichen. Hälfte Brösel andrücken. Rest Raffaellos halbieren. Torte mit den Konfekthälften und Rest Himbeeren verziehen. Kokosraspeln darüber streuen.




## Rotkäppchentorte

### Zutaten für den Boden

- |   |  |
|---|--|
|  100g Margarine         |  2 TL Backpulver      |
|  150g Zucker            |  ein Schuss Milch     |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  3 EL Nutella         |
|  3 Eier                 |  1 Glas Sauerkirschen |
|  200g Mehl              |  |

### Zutaten für die Füllung

- |   |  |
|---|--|
|  500 g Magerquark       |  3 EL Zucker              |
|  4 Päck. Sahnesteif     |  2 Becher Sahne           |
|  2 Päck. Vanillinzucker |  2 Päck. Tortenguss (rot) |

### Zubereitung

Aus Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Eiern, Mehl, Backpulver einen Rührteig herstellen, die Hälfte des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Der anderen Hälfte 3 EL Nutella zugeben, gut verrühren und über den hellen Teig streichen. Die Sauerkirschen (gut abgetropft, Saft für später aufbewahren!) gleichmäßig auf dem Teig verteilen.











Bei ca. 180° etwa 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen und einen hohen Tortenring umlegen. Quark mit Zucker, Vanillinzucker und 2 Päck. Sahnesteif glatt rühren. Sahne mit 2 Päck. Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse geben. Den Kuchen mit der Masse bestreichen. Tortenguss nach Vorschrift auf der Packung zubereiten (Sauerkirschsaft verwenden) und ganz langsam und vorsichtig von der Mitte aus über die Quark-Sahne-Masse laufen lassen.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Schneewittchentorte

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  12 x Zwieback          |  3 Päck. Sahnesteif   |
|  ½ Glas Nutella         |  2 Becher Schmand     |
|  100g gehackte Mandeln  |  1 Glas Sauerkirschen |
|  2 Becher Sahne         |  1 Päck. Tortenguss   |
|  2 Päck. Vanillinzucker |  250ml Kirschsafte    |

### Zubereitung

Zwieback zu Krümeln verarbeiten. ½ Glas Nutella leicht erwärmen und mit den gehackten Mandeln mischen. Den Rand einer Kuchenform, Durchmesser 26 cm, auf Backpapier stellen und die Zwieback-Masse gut andrücken. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand unterrühren und das Ganze auf den Zwieback-Boden füllen. Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Die Kirschen auf die Füllung geben. Tortenguss mit Kirschsafte aufkochen lassen und den Guss über die Kirschen gießen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kaltstellen.

## Schütteltorte

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  1 Tortenboden         |  2 Päck. Paradiescreme      |
|  1 große Dosen Früchte |  2 Päckchen Sahnesteif      |
|  2 Becher Schlagsahne |  1 verschließbare Schüssel |

### Zubereitung

Die Früchte mit Saft und die Sahne in die Schüssel geben, die Paradiescreme gleichmäßig darüber streuen und im Anschluss dasselbe mit dem Sahnesteif machen. Dann die Schüssel verschließen und so lange schütteln bis die Masse fest ist. Danach die Torte auf dem Tortenboden verteilen.



## Schwimmbad-Torte

### Zutaten für den Boden

- |   |  |
|---|--|
|  150g Butter            |  ½ Päck. Backpulver       |
|  150g Zucker            |  evtl. ¼ L Milch          |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  1 Päck. Mandelblättchen  |
|  6 Eier                 |  200g Zucker (für Eiweiß) |
|  180g Mehl              |  |

### Zutaten für die Füllung









- |   |  |
|---|--|
|  2 Becher Sahne |  1 – 2 Päck. Sahnesteif |
|  250g Früchte   |  |

### Zubereitung

Eier trennen. Die Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Milch hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (28 cm) austreichen. Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben und zu festem cremigen Schnee verarbeiten. Die Hälfte des Schnees auf den Teig in der Springform füllen und hoch streichen (den Rand der Form hoch ziehen). Mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen und bei 190°C 20 – 25 Minuten backen. Danach 2. Boden wie den Ersten backen. Auf einen Boden 2 Becher geschlagene Sahne streichen. Johannisbeeren oder andere Früchte mit der Sahne vermengen und den 2. Boden aufsetzen.

## Teufelskuchen

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  250g Butter od. Margarine |  300g Mehl       |
|  4 Eier                    |  ¾ Päck. Natron  |
|  1 Prise Salz              |  50g Kakao       |
|  375g Zucker               |  ¼ L saure Sahne |

### Zubereitung

In der oben angeführten Reihenfolge nach und nach die Zutaten einzeln verarbeiten. In eine Gugelhupfform die gefettet und ausgestreut ist mit Gries oder Semmelbrösel dann langsam backen.

## Zebrauchen

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  5 Eigelb                   |  250ml Speiseöl       |
|  250g Zucker                |  375g Mehl            |
|  1 Päck. Vanillinzucker     |  1 Päck. Backpulver   |
|  1 Fl. Butter-Vanille-Aroma |  5 geschlagene Eiweiß |
|  125ml lauwarmes Wasser     |  4 EL Kakaopulver     |

### Zutaten für den Zuckerguss

- |  |  |
|--|--|
|  den Saft einer Zitrone |  200g Puderzucker |
|--|--|

### Zubereitung

Für den Teig Eigelbe, Zucker und Vanillin Zucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Dann Butter Aroma, Wasser und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eiermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Hälfte des Teiges mit dem Kakao vermischen. Eine Springform fetten und nun zwei Esslöffel des dunklen Teiges in die Mitte geben (nicht verteilen!). Darauf (nicht daneben!) zwei Löffel des hellen Teigs geben. Dabei muss mit 2 Löffeln gearbeitet werden! Der Vorgang wird wiederholt, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Teig nicht glatt streichen - er verteilt sich von selbst und das witzige an dem Kuchen ist der optische Effekt, der dabei entsteht. Man bekommt einen innen und außen gestreiften Kuchen.

### Backen

Den Kuchen bei 160 °C Heißluft ca. 50 – 60 Minuten backen. Danach aus der Form lösen, abkühlen lassen, aus den Gusszutaten einen Zuckerguss verrühren und den Kuchen damit überziehen.



## Spagetti-Kuchen

### Zutaten für den Boden



1 Tasse Zucker



1 Tasse Öl



4 Eier



1 Päck. Vanillinzucker



4 Päck. Vanillepudding



½ Päck. Backpulver

### Zutaten für den Belag



500g Vanille-Joghurt



1 Päck. Vanillinzucker



6 Blatt Gelatine



4 Becher Sahne



1 Päck. Vanilleparadiescreme



1 Glas Erdbeersoße



weiße Schokolade

### Zubereitung

Die Teigzutaten verrühren, auf einem Backblech verteilen. 15 Minuten bei 200°C backen. Abkühlen lassen. Den Vanillinzucker in den Joghurt geben, die Gelatine auflösen und einrühren. 2 Becher Sahne steif schlagen und unterheben. Alles auf den Boden streichen. 2 Becher Sahne anschlagen, Paradiescreme hinein geben und mit einem Spritzbeutel auf der Joghurtmasse verteilen. Darüber die Erdbeersauce verteilen und weiße Schokolade darüber raspeln.

## Stricknadelkuchen

### Zutaten für den Boden



250g Butter od. Margarine



200g Zucker



1 Päck. Vanillinzucker



6 Eier



3 EL Rum



250g Mehl



2 TL Backpulver

### Zutaten zum Betröpfeln



200ml heißer Kaffee



30g Zucker



2 TL Kakao



2 EL Rum

### Zubereitung

Butter cremig rühren. Abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen. Rum und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

## Backen

Den Teig in eine gefettete Springform geben, glatt streichen und bei 160° C auf unterster Schiene 55 – 65 Minuten goldgelb backen. Den Kaffee mit Zucker, Kakao und Rum verrühren. Mit einer dicken Stricknadel etwa 20-mal tief in den noch heißen Kuchen stechen. Die Kaffeemischung vorsichtig in die Stricknadellöcher verteilen. Den Kuchen über Nacht gut durchziehen lassen.

## Cappuccinotorte

### Zutaten

 6 Eier	 500g Schlagsahne
 150g Zucker	 2 Päck. Sahnesteif
 150g gemahlene Mandeln	 2 Päck. Vanillinzucker
 3 EL Paniermehl	 2 Beutel Cappuccinopulver
 1 Päck. Backpulver	 1 EL Mandelblättchen
 50g +1 EL Schokostreusel	 1 EL Puderzucker








### Zubereitung

Eier trennen. Eigelb cremig schlagen, Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit 50g Schokostreuseln unterheben. In die vorbereitete Springform streichen. 35 – 40 Minuten bei 175° backen. Vom Tortenboden einen ca. 1cm dünnen Deckel abschneiden, den zerbröseln. Einen Tortenring um den Boden schließen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif, Vanillinzucker und Cappuccinopulver einrieseln lassen. Kaffeesahne auf den Bodenstreichen und mit den Bröseln bestreuen. Die Mandeln ohne Fett rösten und auf die Torte streuen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.



## Ü-Eier-Kranz

### Zutaten für den Boden

- |  |  |
|--|--|
|  100g Butter od. Margarine |  150g Mehl        |
|  150g Zucker               |  50g Speisestärke |
|  1 Päck. Vanillinzucker    |  1 TL Backpulver  |
|  3 Eier                    |  |

### Zutaten für die Füllung

- |   |  |
|---|--|
|  1 Päck. Vanillepudding   |  200g Butter          |
|  50g Zucker               |  6 Ü-Eier-Hälften     |
|  500ml Milch              |  geriebene Schokolade |
|  Schokolade von 4 Ü-Eiern |  |

### Zubereitung

Für den Rührteig Butter mit Mixer auf höchster Stufe rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren, so lang rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren.





### Backen

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei ca. 160° C 35 – 40 Minuten backen. Den Kranz etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Den erkalteten Kranz durchschneiden. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Schokolade zerkleinern und in dem heißen Pudding auflösen. Pudding sofort mit Klarsichtfolie bedecken und erkalten lassen. Butter geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise darunter rühren. Den Kranz mit der Buttercreme füllen und bestreichen (2EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen). Den Ü-Eier-Kranz mit der zurückgelassenen Buttercreme aus dem Spritzbeutel verzieren, mit den Ü-Eier-Hälften garnieren und mit geriebener Schokolade bestreut servieren.

## Baileystorte

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  6 Eier               |  1/8 L schwarzer Kaffee |
|  150g Puderzucker     |  1/8 L Baileys          |
|  100g Puderzucker     |  25g Schokoraspeln      |
|  250g weiche Butter   |  500g Schlagsahne       |
|  250g Mehl            |  2 Päck. Sahnesteif     |
|  1/2 Päck. Backpulver |  2 TL Zucker            |

### Zubereitung


Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, unter rühren 150g Puderzucker einrieseln lassen. In einer Schüssel Butter und 100g Puderzucker glatt rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Eiweiß unterheben. In die Springform geben und bei 150° 35 – 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Kuchenoberfläche mit einem Löffelstiel ca. 25 x einstechen. Kaffee und Likör mischen und gleichmäßig in die Löcher gießen. Sahne steif schlagen und Wellenartig auf den Kuchen streichen. Schokoraspeln auf die Sahne geben.

## Südseezauber

### Zutaten für den Boden

- |  |   |
|--|---|
|  2 Becher Zucker          |  3 Becher Mehl                   |
|  5 Eier                  |  3/4 Becher Öl                  |
|  1 Päck. Backpulver     |  1 Becher O-saft               |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  1 kleine Dose Cocktailfrüchte |

### Zutaten für den Belag

- |   |  |
|---|--|
|  2 Becher süße Sahne |  eventuell etwas Zucker |
|  1 Becher Sauerrahm  |  |

### Zubereitung

Zutaten vermengen und auf ein Blech streichen, bei 170° C goldbraun backen, anschließend auskühlen lassen. Zutaten für den Belag verrühren und auf den Teig streichen, anschließend mit Zimt bestreuen und kalt stellen.



## Eistorte

### Zutaten für den Boden



3 Eiweiß



1 EL Wasser



250g Zucker



250g gemahlene Haselnüsse

### Zutaten für die Eismasse



4 Eiweiß



½ L Sahne



4 Eigelb



125g Zucker



1 Päck. Vanillinzucker



1 TL Pulverkaffee

### Zutaten für die Verzierung



Schlagsahne



ganze Haselnüsse

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Wasser hinzufügen, Zucker hineinrieseln lassen, dabei weiter schlagen, Nüsse unterziehen. Auf einen Springformboden Backtrennpapier legen, ein Drittel des Teiges aufstreichen und backen, dann folgen die anderen beiden Teigdrittel.

### Backen

Bei 180° C auf der mittleren Schiene 12 – 15 Minuten backen.

### Eis

Für die Eismasse erst das Eiweiß, dann die Sahne steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Pulverkaffee kräftig verrühren, alles mischen. Einen abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte legen, den Rand der Springform darum geben, die Hälfte der Eismasse einfüllen, den zweiten Boden auflegen, den Rest der Eismasse einfüllen, den dritten Boden auflegen und die Torte in das Gefrierfach stellen. Dauer des Durchfrierens etwa 5 Stunden. Vor dem Servieren Springformrand lösen und die Torte mit geschlagener Sahne und ganzen Haselnüssen verzieren.









# Kuchen





## 5-Minuten-Kuchen

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  200g Mehl            |  4 Eier              |
|  200g Puderzucker     |  1 Becher süße Sahne |
|  200g gemahlene Nüsse |  Mehl                |
|  1 Päck. Backpulver   |  Puderzucker         |

### Zubereitung








Nüsse und Backpulver vermischen. Eier und Sahne dazugeben. Mit dem Rührbesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten auf höchster Stufe rühren. Backzeit Heißluft ca. 45 Minuten bei 180° C. Fertigen Kuchen mit Haselnuss- oder Schokoglasur überziehen.

## Amaretto-Quark-Kuchen


### Zutaten für den Boden

- |  |  |
|--|--|
|  5 Eiweiß    |  1 Päck. Vanillinzucker     |
|  5 Eigelb    |  Zitronensaft               |
|  250g Zucker |  1 Päck. Backpulver         |
|  300g Mehl   |  3 EL Kakao                 |
|  1/8 L Öl    |  Butter + Mehl für die Form |
|  1/8 L Milch |  |

### Zutaten für die Füllung

- |   |  |
|---|--|
|  500g Quark             |  1/4 L Sahne        |
|  150g Cremefraiche      |  4 Päck. Sahnesteif |
|  100g Zucker            |  6 – 8 EL Amaretto  |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  |

### Zutaten für die Garnierung

- |  |   |
|--|---|
|  Kakaopulver |  Schokospäne |
|--|---|



### Zubereitung

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Öl, Milch und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eiweiß steif schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Eischnee abwechselnd unter die Teigmasse heben. Teig auf ein gefettetes und be-

mehltes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 15 – 20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen. Für die Creme den Quark, Creme fraiche, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Amaretto und 2 Päckchen Sahnesteif einrühren. Die Sahne steif schlagen, 2 Päckchen Sahnesteif einrühren und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen mit Kakaopulver und Schokospänen bestreuen.

## Bischofsmütze

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  250g Butter od. Margarine |  1 TL Backpulver      |
|  250g Zucker               |  5 Eiweiß             |
|  5 Eigelb                  |  100g gem. Schokolade |
|  250g Mehl                 |  100g gem. Mandeln    |

### Zubereitung

Von den Zutaten einen Rührkuchen bereiten, in eine gefettete und gemelmte Kastenform geben und bei mittlerer Hitze (ca. 175° C) ca. 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoguss beziehen.

## Flachswickel

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  500g Butter |  etwas Salz    |
|  4 Eier      |  ½ Würfel Hefe |
|  600g Mehl   |  Hagelzucker   |

### Zubereitung

Mit 3 EL Milch die Hefe ansetzen, Butter und Eier kurz verrühren, die aufgegangene Hefe dazu geben. Die Hälfte des Mehles mit dem Rührgerät kurz untermischen, die andere Hälfte auf dem Tisch Einkneten. Den Teig etwas ruhen lassen. In etwa 25 – 30 Stücke teilen und daraus Strähnchen rollen. Diese werden in Hagelzucker gerollt und zu Zöpfen geformt, eine halbe Stunde ruhen lassen und in 20 Minuten bei 180 °C gebacken.



## Grieß-Quark-Kuchen

### Zutaten



- |   |   |
|---|---|
|  125g Butter              |  65g Hartweizengrieß |
|  3 Eier                   |  ½ Päck. Backpulver  |
|  150g Zucker              |  ¼ Fl. Rumaroma      |
|  1 ½ Päck. Vanillinzucker |  etwas Zitronensaft  |
|  500g Magerquark          |  Schokoglasur        |

### Zubereitung








Butter etwas weich werden lassen und alles miteinander verrühren und in die mit Butter ausgestrichene Backform geben. Bei Heißluft bei 160° C ca. 50 Minuten backen. Nachdem der Kuchen etwas ausgekühlt ist mit Schokoladenglasur bestreichen.

## Gold und Silber

### Zutaten für den Goldteig

- |  |   |
|--|---|
|  7 Eigelb                  |  180g Mehl       |
|  180g Zucker               |  2 TL Backpulver |
|  180g Margarine od. Butter |   |

### Zutaten für den Silberteig

- |  |   |
|--|---|
|  7 Eiweiß                   |  100g gem. Nüsse  |
|  80g Zucker für Eischnee   |  180g Mehl       |
|  100g Zucker               |  2 TL Backpulver |
|  180g Margarine od. Butter |   |

### Zubereitung

Für den Goldteig Eigelb und Zucker lange schaumig rühren, Butter dazugeben und noch mal kräftig rühren Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterrühren.

Für den Silberteig Eiweiß schlagen, Zucker ein rieseln lassen, bis schnittfester Eischnee entsteht. Zucker mit Margarine/Butter gut rühren, Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterrühren. Anschließend Eischnee unterheben.

Zuerst den Goldteig, dann den Silberteig in eine Kranz- oder Gugelhupf-

form einfüllen und mit einer Gabel spiralenförmig durch die beiden Teige ziehen (wie beim Marmorkuchen). Eine Stunde im vorgeheizten Ofen bei 175° C backen lassen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen

## Kokosecken

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  3 Eier          |  1 Päck. Vanillinzucker |
|  4 Becher Zucker |  1 Päck. Backpulver     |
|  2 Becher Öl     |  8 Becher Mehl          |
|  2 Becher Milch  |  |

### Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Danach alles vermischen und 45 Minuten auf 150° – 180°C backen. In Würfel schneiden. 1 L Milch, 2 Tafeln Schokolade, 1 EL Kakao kochen, auskühlen lassen, dann die Würfel darin tauchen und in Kokosflocken drehen.

## Zimtkuchen

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  4 Eier            |  1 TL Zimt             |
|  1 Tasse Zucker    |  3 Tassen Mehl         |
|  1 Tasse Olivenöl |  1 Tasse gem. Mandeln |
|  1 Tasse Milch   |  1 TL Backpulver     |

### Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Dann das Olivenöl in kleinem strahl einlaufen lassen, danach Milch und Zimt untermischen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig untermischen. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Form füllen.


### Backen

Backofen auf 180° C vorheizen. 45 – 60 Minuten backen.



## Mohnstrudel

### Zutaten für den Boden

-  1 Pack. Hefe
-  1 EL Zucker
-  500g Mehl
-  100g Zucker
-  Zitronenschale
-  2 EL Rum
-  100g Butter
-  ¼ L Milch

### Zutaten für die Füllung

-  ¾ L Milch
-  18g Zucker
-  2 EL Honig
-  Zimt
-  Zimtstange
-  etwas Zitronenschale
-  6g Brösel
-  20g Mohn

### Zubereitung

Die Hefe in eine Rührschüssel muschelrig hinein brechen und mit 1 EL Kristallzucker solange verrühren, bis sich die Hefe völlig aufgelöst hat. Milch lauwarm erwärmen und zur Hefe geben. Butter ebenfalls schmelzen und in die Rührschüssel geben. Nun die Zitronenschale abreiben und mit Rum und Mehl zu dem Hefegemisch geben. Nun alles mit einem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Plätzchen für etwa ½ Stunde raten lassen. Das Volumen muss sich deutlich verdoppeln.

**Füllung:** Milch, Honig, Zitronenschale, Zucker, Rum, Zimt und Zimtstange einmal aufkochen lassen. Nun vorsichtig den Mohn und die Brösel einfließen lassen und alles gut durchrühren. Sollte die Masse zu trocken oder zu flüssig sein, muss man entweder noch etwas Milch oder noch mehr Mohn oder Brösel hinzugeben. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Nun die Mohnmasse darauf gleichmäßig verteilen und einrollen und flach drücken. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C etwa 25 – 30 Minuten schön dunkelbraun backen. Auskühlen lassen und entweder mit Puderzucker oder Zitronenglasur vollenden.

## Orangensaft-Kuchen




### Zutaten für den Boden

-  5 Eier
-  5 EL heißes Wasser
-  150g Zucker
-  175g Mehl
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  2 TL Backpulver

### Zutaten für die Füllung

-  1 L O-Saft
-  2 Päck. Vanillepudding
-  Zucker nach Geschmack

### Zutaten für die Dekoration








-  2 Becher Schlagsahne
-  2 Päck. Vanillinzucker
-  Schokostreusel

### Zubereitung

Wasser, Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischt unterheben. Gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen. Bei 200° C ca. 10 Minuten backen. Pudding mit O-Saft kochen. Ausgekühlte Puddingcreme auf ausgekühlten Kuchenteig streichen. Zum Schluss 2 Becher Sahne mit 2 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Mit Schokostreusel bestreuen.

## Rahmkuchen

### Zutaten für die Füllung

-  600g saure Sahne
-  1 Päck. Vanillepudding
-  4 Eigelb
-  100g Zucker
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  2 EL Mehl
-  4 Eiweiß (steif)

### Zubereitung

Für den Boden fertig ausgerollten Blätterteig in eine gefettete Springform legen. Es reicht für Boden und Rand in einem. Zutaten für die Füllung nacheinander in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Einfach in die Form füllen und bei 180° C 45 Minuten backen.



## Zucker Kuchen

### Zutaten



¼ L Schmand



3 Eier



250g Mehl



250g Zucker



1 Päck. Vanillinzucker



1 Päck. Backpulver

### Zubereitung

Alles verrühren auf einem Backblech verteilen und bei 180 °C etwa 10 Minuten backen. 125g flüssige Butter mit 250 g Zucker und 2 EL Kaffeesahne mischen und über den vorgebackenen Boden geben und nochmals 10 – 15 Minuten bei 180 °C backen.

## Fruchtschnitten

### Zutaten für den Boden



250g Butter



200g Zucker



4 Eier



200g Mehl



125g Stärke



2TL Backpulver

### Zutaten für den Belag



3 Gläser Sauerkirschen



¾ L Obstsaft



3 Päck. Tortenguss

### Zubereitung




Butter schaumig rühren, Eier und Zucker im Wechsel zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und abbacken. Den erkalteten Kuchen reichlich mit den Sauerkirschen belegen. Den Obstsaft mit dem Tortenguss nach Anleitung aufkochen und über den Kuchen geben.

### Backen

Backofen vorheizen auf 150°C und den Kuchen 25 – 30 Minuten backen





## Spiegeleierkuchen




### Zutaten für den Boden

-  200g Butter
-  200g Zucker
-  3 Eier

-  300g Mehl
-  2 TL Backpulver

### Zutaten für den Belag

-  1 L Milch
-  2 Päck. Vanillepudding
-  400g Schmand
-  100g Zucker







-  2 Dosen Aprikosen
-  ½ L Obstsaft
-  2 Päck Tortenguss






### Zubereitung

Butter schaumig schlagen, Zucker und Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und bei 150° C 15 Minuten vorbacken. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und Schmand unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 15 Minuten backen. Das Obst auf den Kuchen verteilen. Den Obstsaft mit dem Tortenguss aufkochen und über den Kuchen verteilen.

## Amarettini-Cake

### Zutaten

-  100g Amarettini
-  100g Zartbitterschokolade
-  200g Butter
-  150g Zucker
-  3 Eier
-  ½ TL Zimt

-  2 TL Kakao
-  2 TL Backpulver
-  200g Mehl
-  ¼ L Cappuccino
-  etwas Amaretto-Likör

### Zubereitung





Amarettini und Schokolade grob hacken. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier unterrühren. Amarettini, Schokolade, Zimt, Kakao zugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Cappuccino untermischen. Teig in Kastenform einfüllen und bei 150°C ca. 40 – 45 Minuten backen.




# Waffeln



## Bergische Waffeln

### Zutaten

-  250g Butter
-  250g Zucker
-  5 Eier
-  1 Päck. Vanillinzucker





-  450g Mehl
-  4 TL Backpulver
-  500ml Milch





### Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

## Biskuitwaffeln

### Zutaten

-  5 Eigelb
-  5 EL heißes Wasser
-  100g Zucker
-  Zitronenschale

-  150g Mehl
-  ½ TL Backpulver
-  1 EL Rum
-  5 Eiweiß

### Zubereitung

Das Eigelb mit dem heißen Wasser und der Zitronenschale solange steif schlagen bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und gemeinsam mit 1 Löffel Rum hinzufügen. Zuletzt das Eiweiß sehr steif schlagen und unterziehen.



## Holländische Waffeln

### Zutaten



150g Butter



125g Puderzucker



1 Eigelb



250g Mehl



1 Prise Salz



1 TL Zimt



1 Eiweiß

### Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, mit dem Puderzucker vermischen. Das Eigelb mit dem Mehl, Salz und Zimt vermischen und unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

## Buttermilchwaffeln

### Zutaten



125g Butter



50g Zucker



1 Päck. Vanillinzucker



Salz



4 Eier



250g Mehl



1 TL Backpulver



$\frac{1}{8}$  –  $\frac{1}{4}$  L Buttermilch

### Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Nacheinander die Eier einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch einrühren.

## Eierwaffeln mit Zimtäpfeln

### Zutaten



250g Sauerrahm



4 Eiern



6 EL Vollkornmehl



2 EL zerlassene Butter



2 EL Honig



1 TL abg. Zitronenschale



$\frac{1}{2}$  Vanilleschote









### Zubereitung

Den Sauerrahm mit den Eiern schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen

aufheizen und mit 1 TL Öl einfetten. Aus dem Teig goldgelbe Waffeln backen.

## Honigwaffeln

### Zutaten











- |  |   |
|--|---|
|  150g Honig             |  125g Sahne        |
|  100g weiche Butter     |  200g Mehl         |
|  4 Eier                 |  150g gem. Mandeln |
|  1 Päck. Vanillinzucker |  1 TL Backpulver   |

### Zubereitung

Butter und Honig verrühren. Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillinzucker verrühren, die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Eigelben zur Butter rühren. Die Eiweiße steif schlagen, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und nun zusammen mit dem Eischnee unter die Butter-Masse heben. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln 2 – 3 Minuten backen.

## Kokoswaffeln

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  100g Kokosraspeln   |  1 TL Zitronensaft    |
|  100g weiche Butter |  1 TL Vanillinzucker |
|  100g Honig        |  1 Päck. Backpulver |
|  250g Mehl         |  1 Prise Salz       |
|  4 Eier            |  ¼ L Milch          |

### Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelbe dann mit der Butter und dem Honig schaumig rühren, Vanillinzucker und Zitronensaft zufügen. Mehl und Backpulver mischen und in die Butter rühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und mit der Milch und den Kokosraspeln dazu rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Waffeleisen erhitzen und die Waffeln 2 – 3 Minuten lang backen.



## Schokoladenwaffeln

### Zutaten



100g weiche Butter



100g Zucker



1 EL Vanillinzucker



3 Eier



0,1 L Milch



150g Mehl



100g Speisestärke



½ Päck. Backpulver



100g Schokolade



50g Haselnüsse

### Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Jeweils ein Ei dazu geben und vollständig verrühren, bevor man das nächste dazufügt. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über den Butterschaum sieben und abwechselnd mit der Milch hineinrühren. Die Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln und mit den Haselnüssen unter den Teig geben. Wieder 2 – 3 Minuten goldbraun backen.

## Vanillewaffeln

### Zutaten



150g Butter (weich)



200g Zucker



4 Eier



1 Vanillinzucker



Salz



250g Mehl



1 Backpulver







1 – 2 EL Dosenmilch




### Zubereitung

Die weiche Butter in eine hohe Schüssel geben, Zucker Eier, Vanillinzucker und Salz damit gründlich verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren. Zuletzt die Dosenmilch unter den Teig mischen (ersatzweise Schlagsahne verwenden)

## Weißweinwaffeln

### Zutaten

-  1/8 L Weißwein
-  65g Butter
-  65g Zucker
-  5 Eier







-  160g Mehl
-  1 EL Schlagsahne
-  1 Prise Salz







### Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, dann die Eigelbe und den Zucker dazugeben und unterrühren. Nun nacheinander Schlagsahne, Wein, Salz und Mehl dazurühren. Zuletzt die steif geschlagenen Eiweiße unterheben. Das Waffeleisen erhitzen, ölen und den Teig abbacken.

## Apfelwaffeln

### Zutaten

-  250g säuerliche Äpfel
-  100g Zucker
-  250g Butter
-  4 Eier
-  250g Mehl
-  50g gem. Haselnüsse

-  1/8 L Milch
-  1/2 TL gem. Zimt
-  2 EL Rum
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  1 Prise Salz
-  1 TL Backpulver

### Zubereitung











Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und dann das Fruchtfleisch würfeln. Die Hälfte des Zuckers, Zimt und Rum über die Äpfel geben und sie dann ziehen lassen. Derweil die Butter schaumig rühren, Eigelbe, Vanillinzucker und den restlichen Zucker dazugeben. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen und dann mit den Haselnüssen und den Apfelstücken unter den Butterschaum rühren. Das Waffeleisen aufheizen, den Teig Portionsweise auf dem Eisen verteilen und 3 – 4 Minuten lang knusprig backen. Die Waffeln mit Puderzucker servieren.

# Aufläufe



## Appenzeller Tortellini-Auflauf

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  250g Tortellini         |  50ml Milch       |
|  100g gekochten Schinken |  100g Appenzeller |
|  250g Champignons        |  Salz             |
|  100g Rucola-Salat       |  Pfeffer          |
|  1 Becher Sahne          |  Kräuter          |

### Zubereitung

Tortellini nach Packungsanweisung im Salzwasser kochen, abschrecken und gut abgetropft beiseite stellen. Rucola-Salat verlesen, waschen und feste Stiele abschneiden. Appenzeller reiben. Backofen auf 200 °C vorheizen. Schinken würfeln und ohne Fett in einem Topf oder einer Pfanne anbrutzeln. Champignons dazugeben und mit anbraten. Rucola-Salat dazugeben und umrühren. Nach ca. 1 Minute Sahne und Milch dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Hälfte des geriebenen Appenzeller-Käse untermischen. Tortellini in eine feuerfeste Form geben. Schinken-Soße darüber verteilen mit restlichem Appenzeller bestreuen und 15 Minuten bei 200 °C überbacken lassen

## Blumenkohlaufauf mit Spätzle

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  500g Hackfleisch      |  ½ L Sauce Holondaise     |
|  1 kleinen Blumenkohl |  100g Kräuterschmelzkäse |
|  250g Spätzle         |   |













### Zubereitung

Den Blumenkohl in Röschen teilen und 5 – 10 Minuten in Salzwasser kochen. Das Hackfleisch wie gewohnt zubereiten und krümelig anbraten. Spätzle nach Anweisung kochen. Spätzle, Hackfleisch und Blumenkohl in eine Auflaufform schichten. 2 Päckchen Sauce Holondaise nach Vorschrift zubereiten und den Kräuterschmelzkäse in der Soße auflösen. Die Soße über den Blumenkohl gießen und mit Paniermehl bestreuen. 30 Minuten bei 200 °C in den Backofen schieben.



## Brokkoli-Auflauf

### Zutaten















- |  |  |
|--|--|
|  700g Brokkoli         |  $\frac{1}{8}$ L Weißwein |
|  500g Kartoffeln       |  200g Sahneschmelzkäse    |
|  300g Möhren           |  Salz                     |
|  2 EL Mehl             |  Pfeffer                  |
|  50g Butter            |  Muskat                   |
|  250 ml Gemüsebrühe    |  150g ger. Emmentaler     |
|  $\frac{1}{8}$ L Milch |  |

### Zubereitung

Brokkoliröschen sowie Kartoffel- und Möhrenscheiben blanchieren, in die Auflaufform geben. Mehl in der Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe, Milch und Weißwein ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen, anschließend Sahneschmelzkäse in kleinen Stücken dazugeben und unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, über das Gemüse gießen. Mit Emmentaler bestreuen, bei 200 °C 35 Minuten überbacken.

## Hackfleisch-Nuss-Auflauf

### Zutaten










- |  |  |
|--|--|
|  500g Hackfleisch        |  1 – 2 Eier                 |
|  1 Zwiebel               |  1 Becher Joghurt           |
|  350g gemischtes Gemüse |  150g Käse                 |
|  3 – 4 EL Joghurt      |  3 – 4 EL gemahlene Nüsse |
|  3 EL Tomatenmark      |  Paprika                  |
|  2 EL Senf             |  Salz                     |
|  400g Kartoffeln       |  Pfeffer                  |

### Zubereitung

Hackfleisch anbraten, Zwiebel und Gemüse mitdämpfen. Mit Joghurt ablöschen, mit Tomatenmark, Senf und Gewürzen abschmecken. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. In die Auflaufform abwechselnd Kartoffeln und Hackmasse einfüllen. Eier mit Joghurt verrühren, salzen, über Auflauf gießen und mit geriebenen Käse und Nüssen bestreuen. Für 50 Minuten bei 200° C. backen.

## Leichter Frühlingsauflauf

### Zutaten



- |  |   |
|--|---|
|  2 Hähnchenfilets   |  1 Zwiebel                 |
|  Salz               |  30g Butter oder Margarine |
|  Pfeffer            |  30g Mehl                  |
|  1 ½ EL Öl          |  400 ml Gemüsebrühe        |
|  250g Zuckerschoten |  400 ml fettarme Milch     |
|  3 Möhren           |  50g Schmelzkäse           |
|  2 Kohlrabi         |   |

### Zubereitung

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl ca. 5 Minuten pro Seite braten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Möhren und Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden. Auflaufform fetten und Gemüse darin einschichten. Hähnchenfilets in Scheiben schneiden und in die Mitte geben. Für die Soße Zwiebel schälen, fein hacken. Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, nach und nach Brühe und Milch einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiße Soße über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C) 20 – 25 Minuten überbacken.

## Nudelauflauf “Napoli”

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  400g geschälte Tomaten |  Pfeffer          |
|  3 Eier                 |  Paprika edelsüß  |
|  300g Hackfleisch       |  200g Nudeln      |
|  1 Zwiebel              |  50g Parmesankäse |
|  Salz                   |  |

### Zubereitung

Tomaten mit der Gabel zerdrücken, 2 geschlagene Eier zugeben, das Ganze verquirlen. Hackfleisch, gehackte Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer und edelsüßen Paprika gut vermischen. Hack und die Nudeln schichtweise in



eine Auflaufform geben. Obenauf die angerührten Tomaten geben, mit Parmesan bestreuen. Im Mikrowellengerät ca. 18 Minuten garen.

### Überbackene Auberginen (Parmigiana di melanzane)

#### Zutaten



800g Auberginen



800g passierte Tomaten



1 Zwiebel



300g Mozzarella



2 hart gekochte Eier



1 Bund Basilikum



200g geriebener Parmesan



2 El Olivenöl



schwarzer Pfeffer



Salz



1/8 L Sonnenblumenöl

#### Zubereitung

Die Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und beiseite stellen. Die Zwiebel in feine Stücke schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin weich anbraten. Die passierten Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei wenig Hitze langsam eindicken lassen. In einer großen Pfanne portionsweise das Öl stark erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Scheiben auf Küchentrepp legen. Mozzarella und Eier in möglichst viele und dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen und einzelne Blätter abzupfen. In eine Auflaufform eine Lage Auberginenscheiben darin auslegen, salzen und pfeffern und dann darauf die Eischeiben verteilen. Mozzarella darauf verteilen, ca. die Hälfte der Tomatensauce löffelweise darüber geben und nun die Basilikumblättchen darauf verteilen. Nun noch eine Lage Auberginenscheiben, Tomatensauce und dann den Parmesan darauf streuen. Die Parmigiana im Backofen ca. 40 Minuten bei 180 °C backen.

## Auflauf mit Schafskäse

### Zutaten











- |  |   |
|--|---|
|  ca. 1 kg Hackfleisch |  ein Glas Peperoni |
|  3 – 4 Schafskäse     |  Olivenöl          |
|  3 – 4 Knoblauchzehen |  Knoblauchgranulat |
|  eine Dose Tomaten    |  Pfeffer           |
|  ein Glas Oliven      |  Salz              |
|  1 – 2 Zwiebeln       |  Paprika           |

### Zubereitung

Hackfleisch anbraten. Mit etwas Pfeffer, Salz, Paprika und Knoblauchgranulat würzen. In die Form Olivenöl geben den Schafskäse hinzufügen und im Olivenöl wenden. Kleingeschnittene Knoblauchzehen über den Schafskäse verteilen. Die Tomaten verteilen. Oliven verteilen. Zwiebeln in Ringe schneiden und verteilen. Peperoni verteilen. Ca. 10 Minuten auf höchster Stufe garen. Das Hackfleisch darüber geben und weitere 20–30 Minuten mit  $\frac{3}{4}$  Hitze garen.

## Tomaten-Zucchini-Auflauf

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  3 – 4 Zucchini            |  2 Eier     |
|  1 große Dose Tomaten      |  Emmentaler |
|  3 Bund Petersilie       |  Salz     |
|  2 große Zehen Knoblauch |  Pfeffer  |
|  125 ml Sahne            |  Muskat   |

### Zubereitung

Zucchini in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Tomaten abtropfen lassen. Käse fein reiben. Sahne, Eigelbe, geriebenen Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hälfte der Zucchinischeiben in eine Auflaufform legen, salzen und pfeffern. Die Tomaten darüber schichten und ebenfalls salzen und pfeffern. Die Petersilie darüber schichten und die zwei Knoblauchzehen auspressen. Die restlichen Zucchinischeiben aufschichten, salzen und pfeffern und das Sahne-Käse-Gemisch darüber schütten. Bei 180°C ca. 50 Minuten backen.



## Bauernauflauf

### Zutaten







- |  |   |
|--|---|
|  1 Zwiebel                   |  Salz                |
|  40g Margarine               |  Pfeffer             |
|  400g gemischtes Hackfleisch |  Oregano             |
|  1 kleine Dose grüne Bohnen  |  600g Kartoffelpüree |
|  4 – 5 Tomaten               |  200g ger. Gauda     |
|  2 EL Tomatenketchup         |  Fett für die Form   |
|  Paprikapulver               |   |

### Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel abdünsten. Hackfleisch zufügen und braten. Bohnen und gehäutete, in Stücke geschnittene Tomaten dazu geben und mitschmoren. Mit Ketchup und Gewürzen abschmecken. Kartoffelpüree zubereiten. Die Hälfte des Pürees in eine Auflaufform geben, darauf die Hackfleischmischung und mit dem restlichen Püree bedecken. Käse darauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 – 30 Minuten backen.

## Zucchiniatta

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  1 gehackte Zwiebel           |  Salz                          |
|  1 Knoblauchzehe             |  Pfeffer                      |
|  700g gew. Zucchini         |  Worcestersauce              |
|  500g Champignons           |  250g kräftiger Gauda        |
|  1 kleine Dose Pizzatomaten |  1 Pack. Tortillas (8 Stück) |

### Zubereitung

Ofen auf 180° C vorheizen. Gemüse in Olivenöl andünsten. Pikant abschmecken und dreiviertel der Käseraspel unterrühren. Die Tortillas mit dem Gemüse füllen, die Ränder zur Mitte einschlagen, so dass kleine Päckchen entstehen und mit der Naht nach unten nebeneinander in eine gefettete, flache Auflaufform legen. Restliche Gemüsemischung auf den Tortillas verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Ca. 15 – 20 Minuten goldbraun backen und mit einem Salat servieren.

## Zwiebel-Makkaroni-Auflauf

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  2 ½ L Wasser    |  ½ TL schwarzer Pfeffer |
|  1 TL Salz       |  4 Eier                 |
|  250g Makkaroni  |  100g saure Sahne       |
|  1 kg Zwiebeln   |  2 EL Petersilie        |
|  1 Knoblauchzehe |  100g Emmentaler Käse   |
|  3 EL Kräuteröl  |  2 TL Paprikapulver     |
|  ½ TL Salz       |  Butter für die Form    |












### Zubereitung

Das Wasser zum Kochen bringen. Das Salz und die Nudeln hinzufügen. Die Makkaroni in 10 Minuten “al dente” kochen, dann durch ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Öl erhitzen. Zwiebelringe und Knoblauch darin anbraten und im offenen Topf bei starker Hitze in etwa 10 Minuten Flüssigkeit verdampfen lassen. Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit der sauren Sahne verquirlen, Petersilie, geriebenen Käse und Paprikapulver untermischen. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Zuerst eine Schicht Zwiebeln dann Makkaroni darauf schichten, mit Zwiebeln bedecken und Eier darüber gießen. Den Auflauf in 30 Minuten knusprig goldbraun backen.



## Fisch in Apfel-Weißweinsöße

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  600g weißen Fisch |  3 säuerliche Äpfel                       |
|  Zitronensaft      |  Mehl                                     |
|  Salz              |  1 – 2 TL rotes Currypulver               |
|  Pfeffer           |  $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ L Weißwein |
|  1 – 2 EL Öl       |  2 – 3 Scheiben Ananas                    |
|  1 rote Paprika    |  |

### Zubereitung

Fisch mit Zitronensaft beträufeln, Salzen und Pfeffern. Paprika halbieren, Trennwände entfernen, in kleine Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine kleine Stücke schneiden. Paprika in Öl dünsten. Fisch mit Mehl bestäuben. Fischstücke zu der Paprika geben. Alles mit Curry bestäuben. Äpfel zugeben. Alles mit Wein übergießen und bei mäßiger Hitze 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ananas in Stücke schneiden und noch mal gut durchziehen lassen.

## Fisch in Chilisoße

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  500g Seelachs       |  200ml Sahne |
|  1 Flasche Chilisoße |   |

### Zubereitung

Fisch in Würfel schneiden, in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße mit der Sahne gut verrühren, auf den Fisch gießen. Die Form in den Backofen geben. Bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

## Überbackenes Fischfilet

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  500g Fischfilet |  2 Zwiebeln                |
|  Salz            |  1 kleine Dose Champignons |
|  Pfeffer         |  1 Dose geschälte Tomaten  |
|  etwas Honig     |  3 EL Tomatenmark          |



## Fischgerichte



200g Magerjoghurt



100g Semmelbrösel



Knoblauch

### Zubereitung

Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Tomaten in einer Pfanne erhitzen, in Würfel geschnittene Zwiebeln und Champignons dazugeben. Alles kurz erhitzen und abschmecken. Diese Masse in eine Auflaufform geben und die Fischstücke darauf legen. Joghurt darauf verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen. Ab in den vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 180 °C.

## Forellen à la Crème

### Zutaten



4 Forellen



Salz



Pfeffer



20g Butter



4 Schalotten



½ Zitrone



100ml Weißwein



¼ L Schlagsahne



100g Champignons



Salz



Pfeffer



Petersilie

### Zubereitung

Die Schalotten sehr fein hacken, in der Butter gar dünsten und danach auf dem Boden einer flachen, länglichen Pfanne verteilen. Die ausgelegenen Forellen salzen, pfeffern und auf die Schalotten legen. Mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln und mit dem Weißwein begießen. Die Pfanne gut mit Alufolie bedecken und in den Backofen stellen, wo die Forellen innerhalb von 10 Minuten gar gedämpft sind. Die garen Forellen vorsichtig aus dem Sud nehmen (sie dürfen nicht zerfallen!), die Haut entfernen, auf eine vorgewärmte, gebutterte Platte legen und zur Seite stellen. Die Schlagsahne unter ständigem Rühren zu dem restlichen Sud in die Pfanne geben, einige Minuten kochen und danach durch ein Sieb streichen. Die geputzten Champignons feinblättrig schneiden, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone würzen und möglichst rasch in der Butter gar dünsten. Die garen Champignons unter die Sahnesauce mischen und diese über die Forellen gießen. Mit fein gehackter Petersilie und mit Zitronenschnitzen garnieren.

## Seelachsfilet mit Kartoffelkruste

### Zutaten










- |  |   |
|--|---|
|  600g Fischfilet      |  frisch gemahlener Pfeffer |
|  300g Kartoffeln      |  ½ Bund Petersilie         |
|  Salz                 |  150g Gauda                |
|  Saft einer ½ Zitrone |  Fett für die Form         |

### Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten knapp gar kochen, abkühlen lassen und die Schale abziehen. Die Fischfilets abspülen, trocken tupfen mit Zitronensaft bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Kartoffeln und Käse grob raspeln, mit der Petersilie vermischen und würzen. Das Fischfilet in eine gefettete ofenfeste Form legen und mit der Käsemasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

## Bandnudeln mit Lachsahne

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  300 – 400g Bandnudeln |  etw. Brühepulver |
|  300g Lachsfilet       |  Salz             |
|  1 Päck. Dill          |  Pfeffer          |
|  1 Becher süße Sahne   |  Knoblauchpulver  |
|  ½ Päck. Schmelzkäse  |  |

### Zubereitung

Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Lachsfilet in etwas Brühe langsam garen. Vorsichtig mit der Gabel in mundgerechte Stücke teilen, wenn es aufgetaut ist, weiter gar ziehen lassen. Übrige Zutaten zugeben, bei niedriger Temperatur erhitzen, bis der Käse aufgelöst ist. Abschmecken und evt. mit hellem Saucenbinder etwas andicken.



## Lachsauflauf

### Zutaten

-  300g frischen Lachs
-  3 – 4 Stück Tomaten
-  1 Bund Frühlingszwiebeln
-  1 Becher süße Sahne
-  1 Tüte Krabbensuppe
-  1 Tüte gefrorene Garnelen

### Zubereitung

Lachs in Stücke schneiden mit Zitrone beträufeln, salzen und leicht pfeffern. Anschließend in eine ausgebutterte Auflaufform geben, Tomaten klein schneiden, Frühlingszwiebeln waschen, in Streifen schneiden und zum Lachs geben. Sahne mit der Krabbensuppe verrühren und über die vorgegarten Zutaten geben, umrühren. Im Backofen, mittlere Schiene bei ca. 150 – 170 C 40 Minuten backen, 5 Minuten vor Ablauf der Zeit die Garnelen hinzufügen.

## Lasagne mit Lachsfüllung

### Zutaten für die Füllung

-  400g Lachsfilet
-  ½ Zitrone
-  1 Gurke
-  40g Margarine/Butter
-  1 Knoblauchzehe
-  1 Becher Creme fraiche
-  2 EL geriebener Käse
-  Basilikum oder Dill

### Zutate für die Sauce


-  30g Mehl
-  30g Butter
-  ½ L Milch
-  1 Paket Lasagne

### Zubereitung

Das Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Geschälte Gurke in kleine Würfel schneiden. In heißem Fett mit Knoblauch dünsten. Creme fraiche und Käse unterrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs und Kräuter zugeben. Béchamelsauce zubereiten. In eine Auflaufform zuerst Béchamelsauce füllen, dann Lasagneplatten, darauf die Lachsfüllung. Auf die letzte Schicht Nudeln Béchamelsauce geben und etwas geriebenen Käse. Etwa 30 Minuten bei 200° C backen.

## Tunfisch-Champignon-Risotto

### Zutaten

-  250g Reis
-  1 Zwiebel
-  3 EL Olivenöl
-  2 Dosen Tunfisch
-  2 Gläser Champignons
-  3 – 4 frische Champignons
-  Saucenbinder helle Sauce
-  2 EL Kapern
-  Salz
-  weißen Pfeffer
-  italienische Gewürze
-  evtl. etwas Gemüsebrühe

### Zubereitung

Den Reis nach Packungsanweisung kochen. Die Zwiebel würfeln, im Olivenöl andünsten. Alles außer dem Saucenbinder und dem Reis dazukippen. Evtl. mit Brühe auffüllen, mit dem Saucenbinder binden

## Thunfisch-Lasagne

### Zutaten

-  Butter zum Einfetten
-  175g Lasagneplatten
-  4 – 6 Tomaten
-  50g Gauda

### Zutaten für die Sauce

-  50g Butter
-  1 Zwiebel
-  50g Mehl
-  600ml Milch
-  Salz
-  Pfeffer
-  ½ TL Senf
-  1 TL Worcestersauce
-  175g Gauda
-  400g Thunfisch

### Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zwiebel in einem Topf in heißer Butter goldbraun dünsten. Mehl darüber stäuben und unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, die Milch einrühren, Salz und Pfeffer zufügen und nochmals aufkochen. Zuletzt Senf, Worcestersauce, Käse und Thunfisch unter die Sauce mischen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Zuerst eine Schicht Thunfischmasse hinein geben, Lasagneplatten darüber decken, wieder Thunfischmasse darauf streichen, die Oberfläche mit einigen To-



matenscheiben belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zuletzt den Käse über die Lasagne streuen, mit Tomatenscheiben dekorieren, mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. Nach 25 Minuten die Folie abnehmen und 15 – 20 Minuten weiterbacken lassen.

### Thunfisch lecker-leicht

#### Zutaten



150g Thunfisch



100g Reis



3 EL Ketchup



50ml Gemüsebrühe



Suppengemüse



Oregano

#### Zubereitung

Reis kochen, Suppengemüse kurz in Gemüsebrühe garen, Ketchup zufügen und kurz aufkochen lassen, dann den Thunfisch dazugeben und mit Oregano würzen.

### Krabbenpfanne mit Glasnudeln

#### Zutaten



100g Glasnudeln



250g Möhren



2 Frühlingszwiebeln



1 EL Öl



200g geschälte Krabben



1 Ei



trockener Sherry



2 EL Sojasauce



200ml Gemüsebrühe






1 Knoblauchzehe

#### Zubereitung

Die Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb schütten und kalt abschrecken. Mit einer Küchenschere in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in großer Pfanne oder Wok erhitzen, wenn gewollt, Knoblauchzehe in die Pfanne pressen. Gemüse waschen, putzen, klein schneiden und unter Rühren in der Pfanne einige Minuten braten. Glasnudeln und Krabben dazugeben, erhitzen. Aus Brühe, Sojasauce und Sherry eine Soße mischen und damit ablöschen. Gut durchrühren und noch ein bisschen durchziehen lassen.

## Nasi goreng mit Lachs

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  4 Lachsschnitzel         |  Sojasauce        |
|  4 – 8 Karotten           |  Salz             |
|  1 Bund Frühlingszwiebeln |  gemahle Gelbwurz |
|  50 – 100g Zuckererbsen   |  Butter           |
|  4 Tassen Reis            |  Erdnussöl        |
|  Sambal Olek              |  |

### Zubereitung

Den Reis mit sehr heißem Wasser gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen und den Reis mit Salz und Kurkuma darin leicht anbraten. Mit kochendem Wasser übergießen, bis es etwa einen Zentimeter über den Reis steht. Nicht mehr umrühren, kleinste Flamme und Deckel drauf, bis er fertig ist. Leicht abkühlen lassen! Lachsschnitzel in großzügige Würfel schneiden, im Wok in sehr heißem Erdnussöl braten, dann die Karotten dazugeben, danach die Frühlingszwiebeln (in Ringen) und kurz darauf die halbierten Zuckererbsen-Schoten dazutun. Mit etwas Salz und etwa 1-2 Kaffeelöffeln Sambal Olek würzen. Nach und nach den fertigen Reis unter ständigem Rühren leicht mit braten und zum Schluss reichlich Sojasauce drüber gießen.

## Sommerlicher Fisch - Traum

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  500 g Rotbarschfilet |  1 Tomate       |
|  1 Zitrone            |  2 Becher Sahne |
|  Öl oder Butter       |  125 g Käse     |
|  1 Zwiebel            |  Petersilie     |
|  2 Knoblauchzehen     |  Salz           |
|  4 Kartoffeln         |  Pfeffer        |
|  1 Paprikaschote      |  Dill           |
|  1 Möhre              |  |



### **Zubereitung**

Das Fischfilet säubern, mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern und in eine gefettete Auflaufform legen. Kartoffeln, Paprika und Möhren in feine Scheiben schneiden und rings um den Fisch schichten. Eine Zwiebel und den Knoblauch hacken und darüber verteilen. Den Fisch mit Butterflöckchen besetzen, Tomaten in Scheiben schneiden und darüber legen. Die ganze Form mit süßer Sahne füllen, bis das Gemüse vollständig und der Fisch fast bedeckt ist. Evtl. etwas nachsalzen. Mit ca. 125 g geriebenem Käse und 200 g in Scheiben geschnittenem Gorgonzola als letzte Schicht bedecken. 20-30 Minuten bei mittlerer, später starker Hitze im Backofen garen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und eine zarte Kruste bildet. Nach Geschmack mit Petersilie und Dill garnieren, mit Baguette und kaltem Weißwein genießen.

# Geflügelgerichte





## Hähnchen in Preiselbeersahne

### Zutaten



1 Hähnchenbrust



Salz



Pfeffer



1 Becher Creme fraiche



200g Preiselbeeren



1 Becher Sahne



1 Becher Wasser



1 Beutel Zwiebelsuppe

### Zubereitung

Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter oder eine Auflaufform geben. Creme fraiche, Preiselbeeren, Sahne, Wasser und Zwiebelsuppenpulver verrühren. Masse auf das Hähnchen geben. Bräter ohne Deckel in den kalten Backofen stellen, bei 160 °C ca. 60 Minuten garen.

## Mozarellahuhn

### Zutaten



1 Hähnchenbrust



1 Scheibe Mozzarella



Rucola



1 EL Schmand



Zitronensaft



Hähnchenwürzmittel















etwas Öl zum Braten

### Zubereitung

Das Puten- oder Hähnchenbrustfilet würzen. Einige kleine Rucolablättchen in eine Scheibe Mozzarella wickeln und feststecken. Beim Hähnchenbrustfilet eine Tasche einschneiden und mit Mozzarella und Rucola füllen. Mit wenig Öl bei hoher Hitze anbraten und bei kleiner Flamme langsam weiter braten. Den Fond mit Zitronensaft oder trockenem Weißwein ablöschen und mit Schmand abschmecken.

## Rosinen-Apfel-Hähnchen im Römertopf

### Zutaten














- |  |  |
|--|--|
|  1 Römertopf        |  1 EL Butter  |
|  1 Hähnchen         |  ½ Tasse Bier |
|  1 süßer Apfel      |  Salz         |
|  etwas Zitronensaft |  Pfeffer      |
|  3 EL Rosinen       |  Paprika süß  |
|  3 EL Apfelsaft     |  Curry        |

### Zubereitung

Apfel schälen und in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Rosinen im Apfelsaft einweichen. Hähnchen waschen und von den evtl. vorhandenen Fettflomen befreien, innen würzen. Apfelsaft abgießen und Rosinen mit Apfelwürfel mischen. Das Hähnchen damit füllen. Hähnchen mit Zahnstocher oder Fleischklammer schließen. Hähnchen außen gut würzen und in den Römertopf legen (klar, vorher aus dem Wasserbad nehmen), Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 70 Minuten bei 180 °C garen. Mit Bier begießen und weitere 30 Minuten ohne Deckel schön braun werden lassen.

## Original chinesische frittierte Hähnchenfilets

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  400 – 500g Hähnchenfilet |  4 EL Rotwein       |
|  frischer Ingwer         |  Schalotten        |
|  1 Tasse helle Sojasauce |  Paniermehl        |
|  3 – 6 Knoblauchzehen    |  1 Ei              |
|  2 EL Essig              |  frischer Brokkoli |
|  2 TL Zucker             |  Reis              |
|  Salz                    |   |

### Zubereitung

Knoblauch fein hacken, Ingwer in ca. 20 – 30, etwa 2 cm lange und 2x2 mm Streifen schneiden. Sojasauce, Wein, Essig, Salz, Zucker, Knoblauch und Ingwer in einer Schale vermengen und ca. 2 – 3 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. Reis vorbereiten und dann bei geschlossenem



Deckel 5 Minuten auf hoher Flamme aufkochen, Temperatur auf kleinste Stufe schalten und weitere 5 Minuten köcheln. Topf von der Flamme nehmen und weiterhin verschlossen 10 Minuten ruhen lassen. Hähnchenfilet in feine Streifen schneiden, panieren und im heißen Öl ausbacken. Brokkoli blanchieren. Ingwersauce erhitzen und zu den Hähnchenstreifen servieren.

### Hähnchen süß-sauer

#### Zutaten












- |   |   |
|---|---|
|  4 Hähnchenbrustfilets    |  2 EL Honig            |
|  1 Bund Lauchzwiebeln     |  2 EL Speisestärke     |
|  2 Knoblauchzehen         |  3 EL Öl               |
|  1 Dose Ananas            |  4 EL trockener Sherry |
|  1 Glas Bambusschösslinge |  3 EL Essig            |
|  4 EL helle Sojasauce     |   |

#### Zubereitung

1 EL Honig mit je 2 EL Sherry und Sojasauce und Speisestärke verrühren. Hähnchenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen, in mundgerechte Häppchen schneiden. Hühnerfleisch in die Honigsauce geben und mischen. Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Ananas zum Abtropfen in ein Sieb geben und dabei aber ca. 3 EL vom Saft für die Sauce auffangen. Die Bambusschösslinge ebenfalls abtropfen lassen und evtl. noch in feine Streifen schneiden. Den restlichen Honig mit dem Ananassaft und restlichem Sherry, sowie der Sojasauce mischen. Im Wok Öl erhitzen und nun das Hühnerfleisch Portionsweise anbraten und beiseite stellen. Wenn alles Fleisch angebraten wurde, die Lauchzwiebeln, Ananas und Knoblauch anbraten. Wenn die Lauchzwiebeln fertig sind, die Bambusschösslinge dazu geben, die Sauce darüber gießen und zuletzt das Fleisch wieder unterheben.

## Balsamico-Huhn

### Zutaten










- |  |  |
|--|--|
|  200g frische Keimlinge |  2 – 3 Knoblauchzehen |
|  ca. 10 Radieschen      |  reichlich Curry      |
|  1 Birne                |  100ml Balsamicoessig |
|  5 – 7 kleine Mohrrüben |  150ml Sojasauce      |
|  Ingwer                 |  1 – 2 EL Honig       |
|  1 Stange Lauch         |  |

### Zubereitung

Aus Balsamicoessig, Sojasauce und Honig eine Marinade herstellen und alle zerkleinerten Gemüsezutaten und ca. 500g in Streifen geschnittenes Hühnerfilet (oder Pute) für ca. 24 Stunden darin marinieren. Etwas Öl im Wok erhitzen und alles ungefähr 15 – 20 Minuten schmoren lassen.

## Überbackenes Hähnchenbrustfilet

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  2 Päck. Hähnchenbrustfilet  |  1 Becher Sahne        |
|  1 Päck. schwarzzw. Schinken |  400g geriebener Gauda |
|  3 Dosen Champignons         |  Pfeffer               |
|  1 Dose Tomaten              |  Knoblauch             |
|  1 Becher Schmand            |   |









### Zubereitung

Hähnchenbrustfilet auftauen lassen und jedes Stück in zwei oder drei Scheiben Schinken einwickeln. Alles in eine gefettete Auflaufform hineinlegen. 3 Dosen Champignons abtropfen lassen, und auf die Hähnchenbrüste verteilen. Von den Dosentomaten den Strang entfernen und etwas mit der Hand zerquetschen oder klein schneiden. Den Schmand, die Sahne, den Pfeffer und den Knoblauch dazugeben und alles Mixen oder gut verrühren. Die Flüssigkeit über die Hähnchenbrüste mit den Champignons verteilen, und alles in den Backofen: ½ Std. bei 200°C und dann ¼ Std. bei 175°C. Danach den geriebenen Käse darüber streuen und nochmals eine ¼ Std. bei 175°C backen.



### Mediterrane Hähnchenbrust aus dem Ofen

#### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  2 Hähnchenbrustfilet |  Pfeffer            |
|  1 ½ EL Olivenpaste   |  1 Kugel Mozzarella |
|  2 Tomaten            |  1 TL Oregano       |
|  Salz                 |  Paprikapulver      |

#### Zubereitung

Die Hähnchenbrust in zwei Schnitzel teilen. Schnitzel mit der Paste beidseitig bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform legen. Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella belegen. Mit Oregano, Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. Bei 220 °C 15 – 20 Minuten backen.

### Bandnudeln mit Hähnchen und Paprikaragout

#### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  400 g Paprikaschoten     |  1 Knoblauchzehe           |
|  1 Bund Kerbel            |  1 TL Kräuter der Provence |
|  350 g Hähnchenbrustfilet |  500 g Bandnudeln          |
|  2 EL Öl                  |  Salz                      |
|  20 g Butter              |  50 g Parmesan             |
|  125 ml Geflügelbrühe     |  Cayennepfeffer            |
|  1 TL Paprikapulver       |   |

#### Zubereitung

Paprikaschoten putzen, schälen und fein würfeln. Kerbelblätter von den Stielen zupfen. Hähnchenfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Paprikawürfel in der Pfanne kurz andünsten und mit der Brühe ablöschen. Paprikapulver, durchgepressten Knoblauch sowie Kräuter dazugeben und 2 Minuten offen kochen lassen. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und noch heiß mit 30g Käse und dem Fleisch unter die Soße mischen. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Mit dem restlichen Käse und dem Kerbel garnieren.










# Lammgerichte





## Bohnen-Lammtopf

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  80g Speck                |  Salz              |
|  500g Lammfleisch         |  Pfeffer           |
|  1 ½ L heiße Fleischbrühe |  Bohnenkraut       |
|  750g grüne Bohnen        |  1 Bund Petersilie |
|  750g Kartoffeln          |   |

### Zubereitung

Speck fein würfeln und in einem großen Topf auslassen. Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden, nach und nach anbraten und mit der heißen Fleischbrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kochen lassen. In der Zwischenzeit Bohnen waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke brechen. Kartoffeln schälen und würfeln. Zufügen und weitere 20 – 25 Minuten kochen lassen. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

## Korma - Lamm in Sahnesauce

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  1 EL weiße Sesamsamen      |  6 grüne Kardamons      |
|  1 EL weiße Mohnsamen       |  1 Zimtstange           |
|  50g geschälte Mandeln      |  4 Nelken               |
|  2 grüne Chilischoten      |  1 kg Lammfleisch      |
|  6 Knoblauchzehen         |  1 TL Korianderpulver |
|  1 Stück gehackter Ingwer |  1 Prise Salz         |
|  1 gehackte Zwiebel       |  300ml süße Sahne     |
|  3 EL Öl                  |  |

### Zubereitung

In einer Pfanne ohne Öl die ersten sieben Zutaten erhitzen und rösten. Nach dem Abkühlen in einem Mixer pürieren. Dann Öl erhitzen und Kardamon, Nelken und Zimt rösten, bis die Nelken quellen. Fleisch, Koriander, Püriermasse und Gewürze zufügen und abgedeckt braten, bis das Lammfleisch fast gar ist. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen und die Sahne nach und nach zufügen.

## Lammbraten in Rotweinsoße

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  1 kg Lamm          |  Curry                      |
|  1 große Zwiebel    |  Knoblauch                  |
|  100g durchw. Speck |  ¼ L Rotwein                |
|  Salz               |  Preiselbeeren              |
|  Pfeffer            |  1 – 2 Becher Creme fraiche |
|  Thymian            |  etwas Soßenbinder          |
|  Zimt               |  |

### Zubereitung

Fleisch mit den Gewürzen sehr kräftig würzen und in einer Pfanne scharf anbraten, in einen Bräter legen, den Bratenrest mit dem Rotwein ablöschen und über das Fleisch geben. Speck anbraten, Zwiebel kurz mit rösten, ebenfalls mit Wein ablöschen und zum Fleisch geben. Bei geschlossenen Deckel 1 ½ – 2 Stunden bei Umluft 180° C garen. Evtl. nach einer Stunde mit etwas Rotwein noch aufgießen. Das Fleisch herausnehmen, den Bratensaft mit etwas Soßenbinder einkochen lassen, Creme fraiche unterrühren und mit den Preiselbeeren abschmecken.

## Lammhaxen

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  8 Lammhaxen        |  2 – 3 Knoblauchzehen |
|  750ml Rinderbrühe |  Salz                |
|  2 Lorbeerblätter  |  Pfeffer             |
|  250ml Weißwein    |  Thymian             |
|  3 Zwiebeln        |   |

### Zubereitung

Fleisch in Öl scharf anbraten und danach mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zwiebeln würfeln und Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Brühe mit dem Wein aufkochen, Haxen, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben zusammen ca. 10 Minuten kochen lassen und dann im Ofen bei 200° C ca. 1 Stunde schmoren lassen. Bratensud pürieren.

# Vom Schwein



## Schweinefilet in Käsesahnesoße

### Zutaten










- |   |   |
|---|---|
|  1 kg Filet              |  2 gr. Tassen Gemüsebrühe      |
|  1 Dose Champignons      |  2 gr. Zwiebeln                |
|  200g Sahneschmelzkäse   |  1 – 2 EL Kräuter der Provence |
|  200g Kräuterschmelzkäse |  1 Paket gefrorene Kräuter     |
|  400ml süße Sahne        |   |

### Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mit Senf einreiben und anbraten, Zwiebeln andünsten, das angebratene Fleisch in eine Auflaufform geben, Zwiebeln und Kräuter untermischen. Den Käse in der leicht erwärmten Sahne auflösen und über das Fleisch verteilen und mit Alufolie abdecken. Zubereitung am besten einen Tag vorher, damit alles gut durchzieht. Vor dem Überbacken die Champignons untermischen. Ca. 45 Minuten bei 150 – 170° C backen.

## Feurige Rippchen

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  1 – 1 ½ kg Schälrippchen   |  4 Zehen Knoblauch |
|  1 große Salatgurke         |  ½ TL Zucker       |
|  1 Flasche Chilisoße       |  Salz             |
|  1 Dose passierte Tomaten |  Pfeffer         |
|  2 TL Sambal Olek         |   |

### Zubereitung

Backblech mit Alufolie und Backpapier ausschlagen. Backofen auf 250° C vorheizen. Schälrippchen in 8 – 10 cm Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Fleischseite nach oben auf dem Blech verteilen und in den Backofen geben. Wenn sie oben leicht braun sind, die Rippchen umdrehen und richtig kross backen. Chilisoße und passierten Tomaten, Zucker, Knoblauch und Sambal Olek in einen großen Topf geben, Salatgurke schälen, würfeln und zur Soße geben, kurz erhitzen. Rippchen aus dem Backofen nehmen und mit Bratensud in den Topf geben. Noch mal 15 Minuten köcheln.



## Hackbraten griechischer Art

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  1 ½ kg Hackfleisch       |  Oregano         |
|  1 Zwiebel                |  Basilikum       |
|  2 Knoblauchzehen         |  Thymian         |
|  1 – 2 Eier               |  Wacholderbeeren |
|  1 eingeweichtes Brötchen |  200g Schafskäse |
|  1 – 2 TL Senf            |  1 Paprikaschote |
|  Salz                     |  10 – 15 Oliven  |
|  Pfeffer                  |   |

### Zubereitung

Alles gut vermengen und einen Laib formen. In den Römertopf geben. Tomaten Achtel und Zucchinischeiben darum verteilen. Darüber ca. ½ Liter Tomatensoße geben. Bei 180 – 200 °C ca. 1 ½ bis 2 Std. im Backofen schmoren.

## Gratiniertes Schweinefilet

### Zutaten









- |   |   |
|---|---|
|  500g Schweinefilet |  250g Möhren             |
|  2 EL Senf          |  300g Lauch              |
|  4 EL Öl            |  60g Butter              |
|  Salz              |  2 Becher Crème fraîche |
|  Pfeffer          |  1 Becher Sahne        |
|  400g Brokkoli    |  200g ger. Gauda       |

### Zubereitung

Fleisch in Scheiben schneiden und mit Senf bestreichen. Öl erhitzen, Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. Gemüse putzen. Brokkoli in Röschen teilen und ca. 10 Minuten blanchieren. Möhren stifteln, 8 Minuten blanchieren. Lauch in Ringe schneiden in ¼ Liter Wasser mit Salz 5 Minuten schmoren. Abwechselnd nebeneinander Möhren, Lauch, Fleisch, Brokkoli in feuerfeste Form geben. Crème fraîche, Sahne und Käse verrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Gemüse und Fleisch geben. Bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

## Filettopf

### Zutaten


- |   |   |
|---|---|
|  2 Stücke Filet            |  Paniermehl          |
|  1 Dose Fondor Würze       |  2 Eier zum Panieren |
|  ca. 6 – 8 große Zwiebeln  |  Pfeffer             |
|  ca. 12 Becher Schlagsahne |  Salz                |

### Zubereitung

Gericht 3 Tage vor Verzehr zubereiten. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne gelb-braun rösten. Filet in Scheiben schneiden (ca. 2 cm), mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filetstück panieren. Die Filetstücke kurz in einer Pfanne anbraten. Die angebratenen Filetstücke in eine große Auflaufform geben. Die heißen Zwiebeln über dem Filet verteilt, bis das Filet vollständig bedeckt ist. In einer Rührschüssel Sahne mit Fondorgewürz (ca. 6 – 7 Löffel) mit einem Schneebesen vermischen. Sahnesoße über die Zwiebeln und das Filet gießen. Mit Alufolie zudecken und für drei Tage in den Kühlschrank stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 1 Stunde warm werden lassen.

## Karibisches Schweinefilet

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  200g Süßkartoffel         |  300 ml Gemüsebrühe     |
|  Salz                     |  1 EL Rosinen          |
|  200g Schweinefilet      |  1 Lorbeerblatt       |
|  4 große Weißkohlblätter |  1 EL Weißweinessig   |
|  200g Gemüsezwiebeln     |  Cayennepfeffer       |
|  2 TL Sonnenblumenöl     |  Zucker               |
|  1 EL Pinienkerne        |  Petersilienblättchen |

### Zubereitung

Süßkartoffel schälen, klein würfeln, in Salzwasser 12 – 15 Minuten kochen. Fleisch in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Kohlblätter waschen, klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Filetscheiben darin von beiden Seiten 2 – 3 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl



(1 TL) in der Pfanne erhitzen. Weißkohl, Zwiebeln und Pinienkerne darin unter Rühren 3 – 4 Minuten braten. Brühe abgießen, Rosinen, Lorbeer, Essig, Fleisch zugeben. Bei mittlerer Hitze 8 – 10 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Filetpfanne mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker abschmecken. Mit Petersilie garnieren, Püree dazu servieren.

## Überbackenes Schweinefilet

### Zutaten



400g Schweinefilet



Salz



weißer Pfeffer



etwas Cayennepfeffer



2 EL Öl



800g geschälte Tomaten



4 EL Weißwein



½ Bund Basilikum



100g Gauda

### Zubereitung

Backofen auf 175° C vorheizen. Weiße Häutchen vom Schweinefilet entfernen, das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und rundherum salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filetscheiben darin auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Die Tomaten samt Sud in die Pfanne rühren, den Bratenfond dadurch ablöschen. Den Wein abgießen, die Tomaten vorsichtig zerdrücken. Offen einige Minuten einkochen lassen. Einige Basilikumblättchen beiseite legen, die restlichen in Streifen schneiden und unter die Sauce rühren. Die Sauce würzig abschmecken. Sauce über die Fleischscheiben verteilen, den Käse darüber reiben. Auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und 10 bis 12 Minuten goldbraun überbacken. Mit Basilikum garnieren.

## Schweinefilet im Blätterteig

### Zutaten









- |  |  |
|--|--|
|  Blätterteig            |  1 EL Schnittlauch        |
|  500g Schweinefilet     |  Salz                     |
|  400g frische Bratwurst |  Pfeffer                  |
|  1 rote Paprikaschote   |  2 Scheiben gek. Schinken |
|  1 EL Petersilie        |  1 Eigelb                 |

### Zubereitung

Blätterteig ausrollen, Bratwurstmasse mit klein gewürfelten Paprika, Gewürze und Kräuter gut mischen. Einen Teil davon auf dem Blätterteig dünn aufstreichen. 2 Scheiben Schinken darauf legen. Restliche Masse dazugeben. Filet darauf setzen und den Teig einschlagen. Mit Eigelb einstreichen und bei 200° C ca. 20 Minuten im Backofen backen.

## Sommerlich gratiniertes Schweinefilet

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  600 g Schweinefilet |  750 g Tomaten    |
|  3 EL Olivenöl       |  4 Knoblauchzehen |
|  Salz                |  300 g Mozzarella |
|  Pfeffer             |  3 EL Basilikum   |

### Zubereitung

Fleisch quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und Fleisch darin auf jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten, anschließend herausnehmen. Einen weiteren EL Olivenöl in die Pfanne gießen. Knoblauch abziehen und durch die Presse in die Pfanne drücken. Knoblauch sanft darin anschmoren und die Fleischscheiben damit bestreichen. Tomaten überbrühen, häuten und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit dem restlichen EL Olivenöl auspinseln und die Fleisch- und Tomatenscheiben dachziegelförmig einschichten. Salzen und pfeffern. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Tomaten und Fleischscheiben legen. Erneut salzen und pfeffern, dann die Hälfte der Basilikumblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C – 250°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten gratinieren. Mit den restlichen Basilikumblättchen bestreut servieren.

# Partygerichte



## Champagner-Fleisch

### Zutaten








-  16 Schnitzel
-  4 versch kl. Fl. Ketchup
-  4 – 6 große Zwiebeln
-  1 Flasche Champagner oder Weißwein

### Zubereitung

Steaks kräftig mit Grillgewürz einreiben! Diese dann abwechselnd mit den Zwiebelringen in einen großen Topf schichten. Alle Soßen dazugeben! Zum Schluss den Champagner darüber gießen! Bei kleiner Flamme 2 ½ Stunden am Herd schmoren lassen! Erst zum Schluss kurz umrühren!

## Gyros-Partytopf

### Zutaten








-  1.250g Gyros
-  3 Becher Sahne
-  1 Fl. Chilli-Sauce
-  2 Dosen Mexico-Gemüse
-  250g Zigeuner-Soße
-  2 Päck. Zwiebelsuppe
-  1 Becher Schmand

### Zubereitung

Gyros anbraten, mit 3 Bechern Sahne verrühren und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag 1 Flasche Chilli-Sauce, 2 Dosen Mexico-Gemüse, 1 Glas Zigeuner-Soße, 2 Päckchen Zwiebelsuppe und einen Becher Schmand zugeben. Bei ca. 180 ° C 1 ½ bis 2 Stunden im Ofen braten.

## Pizzaschnitzel

### Zutaten

-  4 Schnitzel paniert und gebraten
-  200g gekochten Schinken
-  200g Räucherbauch
-  1 Glas Champignons
-  1 kleine Zwiebel
-  3 – 4 Becher Sahne
-  Streichkäse Sahne



### Zubereitung

Schnitzel panieren und braten. In einen Topf oder Auflaufform schichten. Schinken-, Champignon- und Zwiebelwürfel darüber geben. Sahne in einem Topf erhitzen und Schmelzkäse drin auflösen. Soße über die Schnitzel und Schinkenwürfel geben. Etwas abkühlen lassen und für ca. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren ca. 1 Stunde im Ofen erwärmen.

### Rösti-Kassler

#### Zutaten



1 kg Kassler



2 Becher Sahne



1 Beutel Rösti



200g geraspelten Käse



2 Becher Schmand

### Zubereitung

Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen. Auf jede Scheibe Kassler ein Rösti legen. 2 Becher Schmand und 2 Becher Sahne verrühren, evt. mit Curry oder Senf würzen und über das Fleisch gießen. Je nach Geschmack könnte man auch eine kleine Dose Ananas dazugeben. Das Fleisch bei 200 ° C 45 Minuten im Ofen backen, dann den geraspelten Käse darüber verteilen und nochmals 15 – 20 Minuten überbacken.

### Zwiebelschnitzel

#### Zutaten



15 Schnitzel



4 Päckchen Zwiebelsuppe












6 Becher Sahne

### Zubereitung

Schnitzel auf ein tiefes Blech legen, 2 Päckchen Zwiebelsuppe darüber streuen, mit 3 Becher Sahne übergießen. ½ Stunde bei 200 ° C im Backofen backen! Noch mal 2 Päckchen Zwiebelsuppe und 3 Becher Sahne dazu! Das ganze nochmals ½ Stunde backen!

## Sieben Pfund Pfanne

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  500g Rindfleisch     |  500g Zwiebeln         |
|  500g Schweinefleisch |  500g Paprika          |
|  500g Mett            |  250ml Schaschliksauce |
|  500g Kasslerkamm     |  250ml Chilisauce      |
|  500g Champions       |  250ml Zigeunersauce   |

### Zubereitung

Alles klein schneiden, wie Gulasch und in einen Bräter geben. Die drei Saucen drüber geben und mit dem Kochlöffel verrühren. In den Ofen bei ca. 200 °C Umluft ca. 90 Minuten alle 20 Minuten umrühren.

## Krabbensalat mit Trauben

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  200g Krabben     |  Zucker            |
|  200g Weintrauben |  Pfeffer           |
|  100g Käsewürfel  |  etw. Zitronensaft |
|  70g Mayonnaise   |  Petersilie        |
|  1 Becher Joghurt |  Zitronenscheiben  |
|  Salz             |   |

### Zubereitung

Krabben mit ganzen oder halben Trauben und Käse vermischen. Am besten kernfreie Trauben verwenden bzw. große kernhaltige Trauben halbieren und dabei entkernen. Für die Soße Mayonnaise, Joghurt, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und über den Salat geben. Mit gehackter Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.



## Sahne-Huhn

### Zutaten



500g Sahne



Hähnchenfilet



Zwiebeln



Salz



Pfeffer



Champignons

### Zubereitung

Sahne in die Form geben. 2 Zwiebeln würfeln und - wenn man mag - Champignons kleinschneiden. In die Sahne geben. Nun pro Person ein Hähnchenfilet in die Sahne legen und bei 200 ° C im Ofen ca. 45 Minuten garen.

## Lachsrolle

### Zutaten für den Teig



50g Mehl



150 ml Milch



2 Eier



1 EL Öl

### Zutaten für die Füllung



300g Lachs



300g Frischkäse



1 EL Meerrettich



1 Becher Creme fraîche



3 EL Dill



¼ TL Salz







Cayenne-Pfeffer

### Zubereitung

Pfannkuchenteig auf das Backblech verteilen und 10 – 13 Minuten bei 200° C backen. Auf die Teigplatte die Hälfte der Füllung streichen, darauf den Lachs verteilen, restliche Füllung obendrauf verteilen. Dann aufrollen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, in Scheiben schneiden und anrichten.

## Knoblauchbrot

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  1 großer Laib Weißbrot |  1 Bund Basilikum     |
|  250g Butter            |  1 Bund Majoran       |
|  200g Schafskäse        |  1 Bund Thymian       |
|  1 Bund Petersilie      |  4 – 6 Knoblauchzehen |

### Zubereitung

Brot fächerartig einschneiden. Bitte darauf achten, dass das Brot am Boden zusammenhängend bleibt! Knoblauchzehen schälen und auspressen und mit Butter und Kräutern zu einer Paste verrühren. Die Paste von beiden Seiten auf die Brotscheiben streichen. Die restliche Masse auf dem Laib verteilen. Brot in Alufolie wickeln und für 30 – 40 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

## Schafskäsestangen

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  1 Pack. Teigblätter in Dreieckform |  Petersilie              |
|  250g Schafskäse                    |  Gewürze                 |
|  1 Ei (trennen)                     |  Speiseöl zum Frittieren |

### Zubereitung der Füllung

Schafskäse mit der Hand oder mit einer Gabel zerbröseln, Petersilie dazugeben, Eigelb dazu und verrühren. Teigblätter aus der Packung nehmen und Stückweise verarbeiten. Da diese sehr trocken sind und beim Rollen brechen würden, bitte kurz vor dem Belegen mit ein wenig Wasser besprühen. Teigblatt mit der langen Dreieck-Seite vor sich auf die Arbeitsplatte legen und einen EL von der Füllung ca. drei Zentimeter von der langen Kante weg auf das Teigblatt legen. Dann die Füllung ein bisschen in der Breite des Teigblattes verteilen und das Teigblatt darum herum einrollen, wobei man die Außenränder rechts und links mit einschlägt, so dass sich ein geschlossenes Röhrchen ergibt, indem sich nun die Füllung befindet. Bis zur Spitze des Dreiecks weiterrollen und das letzte Stück des Teigblatts mit dem Eiweiß bepinseln und weiterrollen. So wird es ver-



klebt und geht beim frittieren nicht wieder auf. Wenn man alle Teigblätter auf diese Art und Weise “gefüllt” hat, frittiert man sie in heißem Öl, entweder in der Pfanne oder in der Friteuse, bis sie goldbraun sind. Dann rausnehmen und auf ein Küchentrepp legen, damit sie nicht soviel Fett aufsaugen. Auskühlen lassen.

### Partybrötchen

#### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  500g Quark         |  1 TL Salz              |
|  600g Mehl          |  2 EL Zucker            |
|  12 EL Öl           |  1 Tüte geriebener Käse |
|  16 EL Milch        |  1 Päck. Schinkenwürfel |
|  2 Päck. Backpulver |  50 – 100g Röstzwiebeln |

#### Zubereitung

Zutaten von Quark bis Zucker zu einem Teig verkneten. Käse, Röstzwiebeln, Schinken dazugeben und mit kneten. Mit bemehlten Händen kleine Partybrötchen formen und ab damit in den Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten

### Pizzabrötchen

#### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  10 frische Brötchen   |  4 Pack. Maggi Fix für Hackbraten |
|  2 kg Schweinehacktes |  2 Pack. gekochter Schinken      |
|  500g jungen Gauda    |  2 Pack. Salami                  |
|  500 – 600g Paprika   |   |

#### Zubereitung

Man mische das Fix für Hackbraten mit dem Hackfleisch und dann die restlichen Zutaten darunter. Hackfleischmasse wird dann auf die halben Brötchen geschmiert. (ca. 1 großer EL). Das Ganze kommt dann bei 175 °C ca. 10 – 20 Minuten in den Ofen

## Gefülltes Stangenweißbrot

### Zutaten









- |   |  |
|---|--|
|  1 Stangenweißbrot         |  1 Peperoni               |
|  3 hartgekochte Eier       |  200g Emmentaler am Stück |
|  1 kleine Dose Champignons |  200g Frischkäse          |
|  1 Bund Dill               |  2 Knoblauchzehen         |
|  1 Bund Petersilie         |  Salz                     |
|  1 kleine Zwiebel          |  Pfeffer                  |

### Zubereitung

Weißbrot der Länge nach halbieren, etwas aushöhlen. Zutaten kleinschneiden. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maße in eine Hälfte vom Weißbrot füllen und mit der anderen Hälfte zudecken. In vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

## Geburtstags-Suppe

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  1 kg Hackfleisch halb & halb |  ½ L Brühe                |
|  1 Pack. Cabanossi            |  3 kl. Dosen Gulaschsuppe |
|  8 große Zwiebeln             |  400g Schmelzkäse         |
|  2 große Gläser Pilze         |  Salz                     |
|  1 große Dose Mais           |  Pfeffer                 |
|  3 Dosen Tomatenmark        |  Sambal Oelek           |

### Zubereitung

Cabanossi und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Pilze und Mais abtropfen lassen. Hackfleisch und die Hälfte der Zwiebelringe anbraten. Dann die restlichen Zutaten bis auf den Schmelzkäse hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend noch gut ½ Stunde bei kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss den Schmelzkäse zufügen und dann kochen lassen, bis dieser sich aufgelöst hat. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Ofensuppe

### Zutaten



1 kg Schweinefleisch



½ kg Zwiebeln



1 Glas Pilze



1 kleine Dose Erbsen



1 kleine Dose Ananas



1 Glas Tomatenpaprika



¼ L Currysoße



¼ L Chilisoße



½ L Sahne

### Zubereitung

Pilze abtropfen lassen. Alles der Reihe nach in einen Topf schichten und nicht umrühren. Bei ca. 200°C für 2 Stunden in den Ofen.

## Partysuppe

### Zutaten



1 ½ kg Gehacktes



4 Gemüsezwiebeln



Öl



4 Dosen Tomatensuppe



3 Dosen Mais



4 Dosen Champignons



2 Flaschen Chilisauce



1 Becher Sahne



2 Becher Schmand

### Zubereitung

Gehacktes und Gemüsezwiebeln in Öl anbraten. Tomatensuppe, Champignons, Mais und Chilisauce dazugeben. Alles ca. eine Stunde köcheln lassen. Zum Schluss mit der Sahne und dem Schmand verfeinern.

## Penne – Salat

### Zutaten



- |  |  |
|--|--|
|  250 g Penne      |  1 Bund Basilikum |
|  400 g Tomaten    |  ½ Bund Oregano   |
|  300 g Mozzarella |  1 Zwiebel        |
|  3 EL Öl          |  4 EL Essig       |
|  Salz             |  1 Knoblauchzehe  |
|  Pfeffer          |  |

### Zubereitung

Penne nach Packungsanweisung bissfest kochen. Tomaten in Stücke schneiden, Mozzarella ebenfalls in Stücke schneiden und mit Öl vermischen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und ebenfalls zugeben. Essig zugeben und alles mit den abgetropften Nudeln gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Kräuter, Basilikum und Oregano, unterheben und alles gut durchziehen lassen. Ein idealer Sommersalat. Schmeckt auch prima, wenn die Nudeln noch etwas warm sind.

## Pfundstopf

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  500 g Rindergulasch            |  500 g Gemüsezwiebeln       |
|  500 g Schweinegulasch          |  2 Flaschen Schaschliksauce |
|  500 g Hackfleisch (halb/halb) |  500 ml Schlagsahne        |
|  500 g Kasseler               |  Salz                     |
|  500 g durchw. Speck          |  schwarzer Pfeffer        |
|  500 g Tomaten                |  Paprikapulver            |
|  500 g Paprika                |  |

### Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen. Tomaten waschen und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck und Kasseler in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Schmortopf schichten. Sahne mit Schaschliksauce verrühren und über die Masse geben. Nicht umrühren. Den Pfundstopf ca. 2 ½ Std. im Backofen garen. Anschließend durchmischen und abschmecken.



## 1a Schmandbrötchen

### Zutaten



6 Brötchen



1 Becher Schmand



1 Bund Schnittlauch



150g gekochter Schinken



150g geriebener Käse



Salz



Pfeffer

### Zubereitung

Brötchen halbieren und aushöhlen. Die ausgehöhlte Masse, Schmand, klein geschnittenen Schinken, Schnittlauchröllchen, sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Füllung in die Brötchen geben, pro Hälfte ca. 1 großer Esslöffel von der Schmandmischung. Den geriebenen Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 10 – 15 Minuten bei 180°C Umluft backen.

## Wraps auf Italienisch

### Zutaten



200 g Mozzarella



3 Tomaten



3 EL Pesto



1 kleiner Salat



2 EL Aceto balsamico



3 EL Olivenöl



Salz



Pfeffer



4 Tortilla/s

### Zubereitung

Mozzarella in 1 cm große Stücke schneiden und mit dem Pesto mischen. Tomaten waschen und würfeln. Salat zerteilen, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Balsamessig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit Tomaten und Salat mischen. Wraps zu Tüten rollen und mit Salat-Tomaten-Mischung und Mozzarella einfüllen.

# Saucen & Dips





## Thunfischaufstrich

### Zutaten



1 Päck. Frischkäse



1 Dose Thunfisch



1 Zwiebel



Salz



Pfeffer



Zitronensaft

### Zubereitung

Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen und vorsichtig mit den Gewürzen abschmecken!

## Thunfisch-Brotaufstrich

### Zutaten



2 Dosen Thunfisch



3 Zehen Knoblauch



2 Zwiebeln



4 gekochte Eier



4 Essiggurken



1 kl. Glas Mayonnaise

### Zubereitung

Alle Zutaten verrühren, auf Weißbrot-Schnitten streichen

## Lachscreme

### Zutaten



200g Frischkäse



Salz



Pfeffer



100g geräucherter Lachs



100ml süße Sahne










1 Päck. Dill

### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zusammen vermischen.

## Schafskäse-Dip

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  2 Stück Schafskäse     |  Pfeffer |
|  500g Magerquark        |  Salz    |
|  200 – 250g Saure Sahne |  Chili   |
|  Knoblauch              |   |

### Zubereitung

Schafskäse mit Gabel zerkleinern, Quark und Saure Sahne dazu geben und mit Pürrierstab mixen. Bei Bedarf nachwürzen mit Knoblauch, Pfeffer, Salz und Chili.

## Avocado-Creme

### Zutaten









- |   |   |
|---|---|
|  1 Avocado       |  Salz                |
|  Zitronensaft    |  Pfeffer             |
|  1 Knoblauchzehe |  etwas Creme fraiche |

### Zubereitung

Aus Avocado mit Limettensaft, gepresster Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und evtl. etwas Joghurt oder Creme fraîche eine Creme machen.

## Paprika-Tomaten-Aufstrich

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  100g Margarine  |  1 Zwiebel |
|  4 EL Quark      |  Kräuter   |
|  1 – 2 Tomaten   |  Salz      |
|  1 grüne Paprika |  Pfeffer   |

### Zubereitung

Margarine mit Quark schaumig rühren, Tomaten häuten und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zwiebel klein würfeln. Gemüse und Margarine-Quark vermischen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.



## Knoblauchcreme

### Zutaten



3 Becher Schmand



½ Tube Mayonnaise



2 – 3 Knoblauchzehen



Salz



Pfeffer

### Zubereitung

Alles gut mischen und über Nacht ziehen lassen.

## Frischkäse-Dip

### Zutaten



250g Sahnequark



4 EL süße Sahne



100g Frischkäse



½ Bund Petersilie



1 Bund Schnittlauch



1 Zwiebel



1 – 2 Knoblauchzehen



Salz



Pfeffer

### Zubereitung

Sahnequark mit der Sahne verrühren, Frischkäse am besten erst zerdrücken, so lässt er sich besser unterrühren. Petersilie hacken, Schnittlauch klein schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe reiben. Alles zusammen gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

## Kräuterdip

### Zutaten



1 kleines Glas Mayonnaise



2 Becher Creme fraîche



Kräuter












Knoblauchzehen

### Zubereitung

Knoblauch hacken oder pressen und dann alle Zutaten mit einander vermischen

## Piraten-Aufstrich

### Zutaten




- |   |  |
|---|--|
|  50g Grünkernschrot          |  Salz               |
|  130 ml Gemüsebrühe          |  etwas Zitronensaft |
|  1 kleine Zwiebel            |  Senf               |
|  1 kleine Knoblauchzehe      |  Pfeffer            |
|  1 Päckchen Tiefkühl-Kräuter |  Muskat             |
|  50g Margarine               |  |

### Zubereitung

Grünkernschrot in der Gemüsebrühe aufkochen und ausquellen lassen. Zwiebel fein Würfeln und Knoblauch zerdrücken. Gemüse und Margarine unter die Grünkernmasse mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

## Tomatenquark

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  500g Magerquark |  1 kleine Zwiebel |
|  Pfeffer         |  Salatkräuter     |
|  Salz            |  3 – 4 Tomaten    |
|  Paprikapulver   |  Knoblauch        |

### Zubereitung

Zwiebel klein würfeln, Tomaten in kleine Würfel schneiden. Quark in eine Schüssel geben, Zwiebel- und Tomatenwürfel unterrühren. Kräuter hinzufügen und alles mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Knoblauch abschmecken.



## Zwiebeldip

### Zutaten



½ Päck. Fertizwiebelsuppe



1 Becher Creme fraîche



1 Becher saure Sahne

### Zubereitung

Fertizwiebelsuppe in der Packung etwas kleiner drücken, mit saurer Sahne und Creme fraiche vermischen.

## Knoblauchsoße mit Mayonnaise

### Zutaten



250g Sauerrahm



Salz



100g Mayonnaise



weißer Pfeffer



Knoblauch nach Geschmack



Schnittlauch

### Zubereitung

Sauerrahm und Mayonnaise verrühren, zerdrückte Knoblauchzehen nach Geschmack hinein geben, salzen, pfeffern (weißer Pfeffer), evtl. mit fein geschnittenem Schnittlauch verbessern.

## Möhren-Orangen-Soße

### Zutaten



150g Möhren



150g Crème double



2 EL Butter



Salz



20ml Gemüsebrühe



Pfeffer



20ml Orangensaft



Koriander



Ingwer

### Zubereitung

Möhren waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in der Butter kurz andünsten. Gemüsebrühe zugießen und ca. 20 Minuten garen. Abgießen und Gemüse pürieren. Orangensaft zu dem Möhrenpüree geben. Ingwer dazu. Möhrenpüree bei schwacher Hitze erwärmen. 150 g Crème double untermischen und mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

## Teufelssoße

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
|  8 EL Tomatenketchup  |  6 Tropfen Tabascosauce   |
|  2 EL flüssiger Honig |  2 EL gehackte Petersilie |
|  3 EL Worcestersauce  |  2 Knoblauchzehen         |
|  4 EL Sahne           |  |

### Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten zu einer Sauce verrühren. Petersilie und Knoblauch unterheben.

## Cocktail-Sauce

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  ½ Tasse Grundsauce  |  1 – 2 EL Sherry           |
|  1 EL Tomatenketchup |  weißer gemahlener Pfeffer |

### Zubereitung

Alles miteinander vermischen.

## Minze-Mango-Salsa

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  2 reife Mangos          |  1 EL Limonen-/Zitronensaft   |
|  3 Frühlingszwiebeln     |  eine Prise schwarzer Pfeffer |
|  ½ Becher gehackte Minze |  |

### Zubereitung

In einem Glas oder einer Keramikschüssel das gehackte Fleisch von 2 reifen Mangos, 3 fein gehackten Frühlingszwiebeln, ½ Becher gehackte Minze, 1 EL Limonen-/Zitronensaft und einer Prise gemahlener schwarzer Pfeffer vermengen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt 15 Minuten stehen lassen und auf Raumtemperatur servieren.



## Basilikumsauce mit Tomaten

### Zutaten



60g Dosentomaten



1 – 2 Knoblauchzehen



1 Zwiebel



Olivenöl



Salz



Basilikum

### Zubereitung

Tomaten stampfen. Zwiebel fein hacken, Knoblauchzehen in 3 – 4 Stücke schneiden. Boden einer großen Pfanne mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinein geben und anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Tomaten hinzufügen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, mit Salz abschmecken und mit Basilikum würzen.

## Hackfleisch-Sesam-Sauce

### Zutaten



500g Rinderhack



1 Dose Tomatenstücke



2 EL Tomatenmark



1 EL Senf



2 EL Joghurt



2 EL Sesam



2 EL Leinsamen



Basilikum



Schnittlauch



Öl für die Pfanne

### Zubereitung

Pfanne mit Öl auspinseln und das Hackfleisch darin mit dem klein geschnittenen Schnittlauch anbraten, bis das Hackfleisch krümelig ist. Mit Kräutersalz salzen, Dose Tomatenstückchen unterrühren. Senf und Tomatenmark unterrühren. Sesam und Leinsamen zufügen. Kräuter unterrühren und zuletzt, bei weniger Hitze, Joghurt unterrühren.

## Gorgonzolasauce

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
|  150g Gorgonzola |  Salz    |
|  100ml Sahne     |  Pfeffer |

### Zubereitung

Sahne erhitzen, Gorgonzola würfeln und unter Rühren in der köchelnden Sahne auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Helle Thunfischsauce

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  1 Zwiebel                  |  weißer Pfeffer            |
|  2 Dosen Thunfisch          |  Chilipulver               |
|  1 Dose Champignons         |  1 Priesse Zucker          |
|  200g süße Sahne            |  1 Priesse Oregano         |
|  200g Crème fraîche         |  ½ TL Kräuter der Provence |
|  etwas Butter od. Margarine |  etwas Muskatnuss          |
|  150g Baconwürfel           |  1 TL Brühe                |
|  1 Knoblauchzehe            |  1 kleiner Schuss Weißwein |
|  Salz                       |   |

### Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Zwiebel und Knoblauch langsam darin andünsten. Thunfisch abtropfen lassen und dazugeben. Mit dem Kochlöffel zerdrücken. Champignons, Sahne und Crème fraîche dazugeben und langsam unter ständigem rühren erhitzen. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.

## Tomatensauce

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  400g frische Tomaten |  1 EL Tomatenmark        |
|  1 Schalotte          |  50ml trockener Weißwein |
|  1 Knoblauchzehe      |  Salz                    |
|  1 EL Olivenöl        |  Pfeffer                 |



### Zubereitung

Tomaten waschen, alles Grün entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Schalotten fein würfeln und mit durchgedrückten Knoblauch im Olivenöl anbraten, Tomaten zufügen und weich kochen. Tomatenmark und Wein zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce danach durch ein Sieb streichen.

### Pesto

#### Zutaten



2 Hände Basilikumblätter



100g Parmesan



15 EL Olivenöl



125g zerlassene Butter



6 Knoblauchzehen



einige Pinienkerne

### Zubereitung

Sämtliche Zutaten mit dem Pürierstab oder ähnlichem zerkleinern u. vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Später in kleine Becher füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

### Tomaten-Paprika-Salsasauce

#### Zutaten



450g Tomaten



100g Zwiebeln



200g rote Paprikaschoten



2 Chilischoten



125ml Weißweinessig



50ml Rotwein



1 TL Paprikapulver



1 TL Ingwerpulver



1 TL Chilipulver



1 TL Senfkörner



250g Gelierzucker



Salz



Pfeffer

### Zubereitung

Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren zum kochen bringen. 10 Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren.  $\frac{2}{3}$  der Masse pürieren. Das Ganze nochmals aufkochen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckel verschließen und umdrehen. Etwa 5 Minuten so stehen lassen.








# Dessert





## Kirsch-Quark-Nachspeise

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
|  1kg Quark (20 %)           |  1 – 2 Sahnesteif       |
|  1 Glas Kirschmarmelade     |  1 Paket Schokostreusel |
|  1 – 2 Gläser Kirschen      |  auf Wunsch Eierlikör   |
|  3 – 4 Pakete frische Sahne |  |

### Zubereitung

Quark in eine Schüssel geben und glatt streichen. Darauf die abgetropften Kirschen verteilen und Kirschmarmelade darüber streichen. Sahne und Sahnesteif aufschlagen, auf Wunsch zuckern und über die Kirschen geben. Zuletzt Schokostreusel darüber streuen.

## Mandelgrießauflauf mit Quarkdecke und Mangosoße

### Zutaten









- |  |  |
|--|--|
|  550ml Milch           |  375g Quark             |
|  150g Grieß            |  1 Päck. Vanillepudding |
|  Saft einer Apfelsine  |  Mandelblättchen        |
|  50g gemahlene Mandeln |  2 Dosen Mangos         |
|  7 EL Zucker           |  50ml süße Sahne        |
|  3 Eier                |  |

### Zubereitung

Milch aufkochen, Grieß hinein rühren und dann bei abgedrehter Hitze ausquellen lassen. Danach gemahlene Mandeln, Orangensaft (ca. 80 ml) und 2 Esslöffel Apfelsinendicksaft unterrühren. Eine Auflaufform fetten, Grieß einfüllen und glatt streichen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Puddingpulver und restlichen Apfelsinendicksaft verquirlen. Das steife Eiweiß unterheben. Quarkmasse auf den Grieß streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. In den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben und insgesamt 45 Minuten backen. Nach der halben Backzeit Alufolie auf die Auflaufform geben, damit der Auflauf nicht zu dunkel gerät. Von der Mango den Saft abgießen und die Fruchtstücke pürieren. Ca. 50 ml Sahne unterquirlen.

## Süße Pfirsich-Nudeln

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  250g Nudeln            |  100g Zwieback |
|  2 Päck. Vanillinzucker |  2 TL Zucker   |
|  1 L Milch              |  1 TL Zimt     |
|  1 Dose Pfirsiche       |  60g Butter    |

### Zubereitung

Nudeln, Vanillinzucker in die kochende Milch geben. Nudeln nach dem Garen abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Abgetropfte Pfirsiche darauf legen. Gemahlene Zwieback mit Zucker, Zimt sowie zerlassener Butter vermischen über den Pfirsich-Nudeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

## Quark-Beerenauflauf

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  250g Quark             |  1/8 L Sauerrahm             |
|  3 Eier                 |  1 EL Kristallzucker         |
|  5 EL Milch             |  250 – 400g gemischte Beeren |
|  1 Päck. Vanillepudding |  2 Esslöffel Kristallzucker  |
|  1 EL Puderzucker       |   |











### Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter austreichen, mit Kristallzucker ausstreuen, Beeren einfüllen und mit 2 EL Kristallzucker bestreuen. Eier trennen, Eigelb mit Quark, Milch, Puddingpulver und Puderzucker und Sauerrahm verquirlen. Eiweiß mit 1 EL Kristallzucker cremig schlagen, mit Dottermasse vermischen und gleichmäßig über die Beeren geben. In dem vorgeheizten Ofen (180° C) auf mittlere Schiene ca. 20 – 30 Minuten backen.



## Advents- oder Nikolauskuchen

### Zutaten











-  250g Mehl
-  300g Margarine
-  300g Zucker
-  5 Eier
-  3 EL Kakao
-  ½ TL Zimt
-  1 Tüte Schokostreusel
-  1 Päck. Vanillinzucker
-  ¼ L Glühwein
-  1 Tüte gehackte Mandeln
-  1 Päck. Backpulver
-  eine Springform 26 cm
-  Fett
-  etwas Semmelbrösel
-  2 Pack. Haselnussglasur

### Zubereitung

Zutaten der Reihe nach und nach miteinander gut verrühren, und den fertigen Teig in eine gut ausgefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute 26er Springform geben. Bei ca. 180° C ungefähr 50 – 60 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen. Anschließend mit der aufgelösten Haselnussglasur überziehen und mit gehackten Mandeln oder Mandelblättchen garnieren.

## Honigkuchen

### Zutaten









-  1 Tasse Honig
-  ½ Tasse Zucker
-  1 Tasse Schmand
-  5 Eier
-  3 Tassen Mehl
-  1 Päck. Backpulver
-  Lebkuchengewürz
-  Orangeat oder Zitronat
-  Rosinen
-  gehackte Mandeln
-  gem. Haselnüsse

### Zubereitung

Honig, Zucker, Schmand und Eier mit Handmixer verrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen und darüber sieben, gut untermischen. Rosinen, Mandeln, Haselnüsse und Orangeat/Zitronat untermischen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Teig aufstreichen und bei schwacher Hitze (ca. 170° C) 45 Minuten backen.

## Weihnachtliches Tiramisu

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  1 Päck. Oblatenlebkuchen |  2 cl Orangenlikör |
|  250g Mascarpone          |  1 Ei              |
|  250g Quark               |  3 EL Zucker       |
|  2 Dosen Mandarinen       |  4 cl Orangensaft  |

### Zubereitung

Mascarpone, Quark, Eigelb, Zucker, O-Saft und Likör zu einer glatten Masse verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Lebkuchen zerbröseln. In einer Schale abwechselnd die zerbröselten Lebkuchen, Mascarponecreme und Mandarinen schichten: zum Schluss Mascarponecreme. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Zum servieren mit Kakao bestäuben.

## Zimtäpfel

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
|  2 säuerliche Äpfel |  2 EL Honig          |
|  2 EL Butter        |  2 Messerspitze Zimt |
|  1 Zitrone          |   |

### Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Äpfel darin weich dünsten. Mit Zitronensaft beträufeln, mit dem Honig süßen und mit Zimt würzen. Dazu Waffeln und jeweils eine Kugel Eis servieren.



## Ofen-Äpfel mit Vanilleeis

### Zutaten



2 große Äpfel



1 Becher Sahne



1 – 2 TL Zucker



ca. 1 TL Zimt



4 Bällchen Vanilleeis

### Zubereitung

Äpfel, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit Zitronensaft einreiben. Sahne, Zucker, Zimt miteinander verrühren, nicht aufschlagen, diese Masse in eine flache Auflaufform gießen, Äpfel mit der Vertiefung nach oben einsetzen und im Backofen bei ca. 150 – 160°C mittlere Einschubhöhe, ca. 10 – 15 Minuten backen. Etwas von der Zimtsahne auf einen mit Puderzucker bestäubten Dessertteller verteilen, je einen Apfel aufgeben und in die Vertiefung ein Bällchen Vanilleeis geben. Heiß servieren.

## Cantuccini - Kirsch – Tiramisu

### Zutaten



150 g Cantuccini



1 Glas Sauerkirschen



4 EL Amaretto



1 Zitrone



2 TL Zitronenschale



250 g Mascarpone



250 g Quark



2 EL Zucker



1 Vanillinzucker



3 EL gehackte Mandeln

### Zubereitung

Mandelkekse in 4 hohe Dessertgläser verteilen. 3 EL Kirschsafte mit 2 EL Amaretto vermischen und Kekse damit beträufeln, Kirschen auf die Cantuccini geben, darauf die Hälfte der gehackten Mandeln streuen. Mascarpone, Quark, Zitronensaft und -schale, restlichen 2 EL Amaretto, Zucker sowie Vanillinzucker zu einer Creme vermengen und auf den Kirschen verteilen, mit den übrigen Mandeln sowie einigen Kirschen verzieren. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

## Crème Catalane

### Zutaten

-  10 Eigelb
-  1 Liter Milch
-  250 g Zucker
-  70 g Speisestärke
-  Zitronenschale
-  1 Stange Zimt
-  20 EL Zucker
-  8 feuerfeste Schälchen

### Zubereitung

Zucker mit 800 ml Milch vermengen. Zitronenschale und Zimtstange dazugeben und aufkochen lassen. Inzwischen die 10 Eigelb schaumig rühren, die restliche Milch und die Speisestärke hinzufügen. Das ganze der kochenden Milch beimengen und noch einmal unter ständigem rühren eine Minute lang aufkochen. Die Creme in die Keramikschaalen geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Vor dem servieren mit je 2 ½ EL Zucker überstreuen und karamellisieren.

## Erdbeer – Tiramisu

### Zutaten

-  500g Erdbeeren
-  100g Löffelbiskuits
-  250g Mascarpone
-  50g Zucker
-  300 ml Sahne
-  Zum Verzieren: n. B. Erdbeeren, Zitronenmelisse oder Pistazien

### Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und die Hälfte der Erdbeermasse in eine flache Auflaufform geben. Löffelbiskuits darüber legen, restliche Püree darauf streichen. Mascarpone mit dem Zucker gut aufschlagen. Schlagsahne steif schlagen, unter die Mascarponecreme heben und über die Löffelbiskuits geben. Mit Erdbeeren, Zitronenmelisse und Pistazien garnieren. Kalt stellen und genießen!



## Lebkuchen - Kirsch – Dessert

### Zutaten



10 Lebkuchen ohne Glasur



Zucker



2 Gläser Sauerkirschen



Kirschwasser



2 Becher Sahne

### Zubereitung

Lebkuchen von der Oblate trennen und im Mixer zerbröseln. Die Kirschen in ein Sieb geben. Saft auffangen, etwas wird noch benötigt. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. In eine Glasschüssel eine Lage Lebkuchen-Brösel, darauf eine Lage Kirschen mit etwas Saft und etwas Kirschwasser und dann eine Schicht Schlagsahne füllen. Immer abwechselnd, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht soll aus Schlagsahne bestehen. Dann noch mindestens eine Stunde kühl stellen.

# Verzeichnis A-Z





## Verzeichnis A – Z

### 1-10 ☺

- 1a Schmandbrötchen 114  
5-Minuten-Kuchen 58

### A

- Advents- oder Nikolauskuchen 128  
Amarettini-Cake 65  
Amaretto-Quark-Kuchen 58 f  
Ameisenkuchen 37  
Apfelkuchen vom Blech 17 f  
Apfel-Quark-Auflauf 13  
Apfelwaffeln 71  
Appenzeller Tortellini-Auflauf 73  
Auflauf mit Schafskäse 77  
Avocado-Creme 117

### B

- Baileystorte 55  
Balsamico-Huhn 93  
Bandnudeln mit Hähnchen 94  
Bandnudeln mit Lachssahne 83  
Basilikumsauce mit Tomaten 122  
Bauernauflauf 78  
Bergische Waffeln 67  
Berliner Lufttorte 37  
Bischofsmütze 59  
Biskuitwaffeln 67  
Blind-Date-Torte 38  
Blumenkohlaufauf mit Spätzle 73  
Bohnen-Lammtopf 96  
Bowle 32  
Brokkoli-Auflauf 74  
Buttermilchwaffeln 68  
Butterplätzchen 11

### C

- Cantuccini - Kirsch - Tiramisu 130  
Cappuccinotorte 53  
Champagner-Fleisch 105  
Chinesische Hähnchenfilets 91 f  
Cocktail-Sauce 121  
Crème Catalane 131

### D

- Donauwellen 24 f

### E

- Eier-Omelett 29  
Eierwaffeln mit Zimtäpfeln 68 f  
Eistorte 56  
Erdbeer-Tiramisu 131

### F

- Faule-Weiber-Kuchen 38  
Feuerwehrtorte 39  
Feurige Rippchen 99  
Filettopf 101  
Fisch in Apfel-Weißweinsöße 81  
Fisch in Chilisoße 81  
Fix-Torte 40  
Flachswickel 59  
Forellen à la Crème 82  
Frau Holle Torte 40  
Frischkäse-Dip 118  
Friss-mich-dumm-Kuchen 42  
Fruchtschnitten 64  
Fruchtzwertort 43

### G

- Geburtstags-Suppe 111  
Gefüllte Paprika 28  
Gefülltes Stangenweißbrot 111  
Gewittertorte 41  
Giotto-Pfirsich-Torte 44  
Gold und Silber 60 f  
Goldtröpfchenkuchen 45  
Gorgonzolasauce 123  
Gratiniertes Schweinefilet 100  
Grieß-Quark-Kuchen 60  
Gurken einmachen 34  
Gyros-Partytopf 105

### H

- Hackbraten griechischer Art 100  
Hackfleisch-Nuss-Auflauf 74  
Hackfleischpierr Rogge 28  
Hackfleisch-Sesam-Sauce 121  
Hackröllchen in Jogurt-Minz-Sauce 30  
Hähnchen in Preiselbeersahne 90  
Hähnchen in Rotwein 30 f  
Hefeteig für Brötchen und Kuchen 16  
Helle Thunfischsauce 123

Holländische Waffeln	68	Mozarellahuhn	90
Honigkuchen	128	Muzenmandeln	14 f
Honigwaffeln	69		
Hühnchen süß-sauer	92	<b>N</b>	
<b>K</b>		Nasi goreng mit Lachs	87
Karibisches Schweinefilet	101 f	Nudelauflauf “Napoli”	75 f
Käse Spätzle (4 Pers.)	29	<b>O</b>	
Käsebrod	32	Ofen-Äpfel mit Vanilleeis	130
Käsekuchen	14	Ofensuppe	112
Käseplätzchen	26	Orangensaft-Kuchen	63
Kaspressknödel	34	<b>P</b>	
Kirschkuchen gestürzt	22f	Panag Gai	35
Kirsch-Quark-Nachspeise	126	Papageienkuchen	44 f
Knoblauchbrod	109	Paprika-Tomaten-Aufstrich	117
Knoblauchcreme	118	Partybrötchen	110
Knoblauchsoße mit Mayonnaise	120	Partysuppe	112
Kokosecken	61	Penne - Salat	113
Kokoswaffeln	69	Peperoni al’olio	33
Korma - Lamm in Sahnesauce	96	Pesto	124
Krabbenpfanne mit Glasnudeln	86	Pfirsich-Lasagne	22
Krabbensalat mit Trauben	107	Pfundstopf	113
Kräuterdip	118	Philadelphiatorte	21
<b>L</b>		Piraten-Aufstrich	119
Lachsauflauf	84	Pizza Grundteig	29
Lachscreme	116	Pizzabrötchen	110
Lachsrolle	108	Pizzaschnitzel	105 f
Lammbraten in RotweinsöÙe	97	<b>Q</b>	
Lammhaxen	97	Quark- Beerenauflauf	127
Lasagne mit Lachsfüllung	84	Quark-Streuselkuchen vom Blech	23
Lebkuchen-Kirsch-Dessert	132	Quarkwaffeln	15
Leichter Frühlingsauflauf	75	<b>R</b>	
LiebesküÙe	41	Raffaello-Torte	47
Linzer Torte	12 f	Rahmkuchen	63
<b>M</b>		Rosinen-Apfel-Hähnchen	91
Makronen	11	Rösti-Kassler	106
MandelgrieÙauflauf	126	Rotkäppchentorte	48
Maulwurfkuchen	43	<b>S</b>	
Mediterrane Hähnchenbrust	94	Saftige Kirsch-Schnitten	18 f
Melanzane e mozzarella	31 f	Sahne-Huhn	108
Milka-Torte mit Bananen	46	SchafskäÙe-Dip	117
Minze-Mango-Salsa	121	SchafskäÙestangen	109 f
Mohnstrudel	62		
Möhren-Orangen-SoÙe	120		



## Verzeichnis A – Z

Scharfer Nudelsalat	33	<b>V</b>	
Schneewittchentorte	49	Vanillekipfel & Vanille Hörnchen	10
Schneller Bienenstich	17	Vanillewaffeln	70
Schokoladenwaffeln	70	Verportens Himbeertraum	25
Schütteltorte	49	<b>W</b>	
Schwarzer Peter	19 f	Waffeln	15
Schweinefilet im Blätterteig	103	Weihnachtliches Tiramisu	129
Schweinefilet in Käsesahnesoße	99	Weinkuchen	20 f
Schwimmbad-Torte	50	Weißweinwaffeln	71
Seelachsfilet mit Kartoffelkruste	83	Wraps auf Italienisch	114
Sieben Pfund Pfanne	107	Würzige Käseschnecke	26
Sommerlicher Fisch - Traum	87 f	<b>Z</b>	
Sommerliches Schweinefilet	103	Zebrakuchen	51
Spagetti-Kuchen	52	Zimtäpfel	129
Spargelaufauf	31	Zimtkuchen	61
Spekulatius	12	Zucchilatta	78
Spiegeleierkuchen	65	Zucchini Kuchen	27
Streuselkuchen	16 f	Zuckerkuchen	64
Streuseltorte mit Rahmguss	24	Zwiebeldip	120
Stricknadelkuchen	52 f	Zwiebel-Makkaroni-Auflauf	79
Südseezauber	55	Zwiebelschnitzel	106
Süße Pflirsich-Nudeln	127		
<b>T</b>			
Tant' Annas Plätzchen	10		
Teufelskuchen	50		
Teufelsoße	121		
Thunfisch lecker-leicht	86		
Thunfischaufstrich	116		
Thunfisch-Brotaufstrich	116		
Thunfisch-Lasagne	85 f		
Tomaten-Paprika-Salsasauce	124		
Tomatenquark	119		
Tomatensauce	123 f		
Tomaten-Zucchini-Auflauf	77		
Tortenböden	19		
Tunfisch-Champignon-Risotto	85		
<b>Ü</b>			
Überbackene Auberginen	76		
Überbackenes Fischfilet	81 f		
Überbackenes Hähnchenbrustfilet	93		
Überbackenes Schweinefilet	102		
Ü-Eier-Kranz	54		
Ülles	27		

