Fotokochbuch

MS Pinggau – EH 2ab – Schuljahr 2023/24

Pikantes

Semmelknödel	Laura G., 2a
Rindsfiletsteak	Daniel K., 2a
Spaghetti mit Käsesauce	Plank A., 2a
Rindsrouladen	Urs P., 2a
Schinken-Käse-Pizza-Brötchen	Manuel Sch., 2a
Nudelauflauf	Emma Sch. 2a
Kürbiscrèmesuppe	Lorenz St., 2a
Bic-Mac-Salat	Giulia Ch., 2b
Wurstfleckerl	Katrin G., 2b
Spaghetti Bolognese	Selina G., 2b
Burger	Miguel H., 2b
Lachsnudeln	Samuel K., 2b
Überb. Zwiebel-Rahm-Filet	Lukas Sch., 2b
Kartoffellaibchen	Raphael St., 2b
Pizza	Henry Wolf, 2b

Semmelknödel à la Laura

Zutaten

- Ca. 300 g Semmelwürfel
- Ca. 300 ml Milch
- 3 Eier
- Salz

Werkzeuge

- Große Rührschüssel
- Kochtopf
- Messbecher
- Kochlöffel

Zubereitung

Milch, Eier und Salz gut verrühren und zu den Semmelwürfeln geben, Masse für ca. 10 min rasten lassen

- Mit nassen Händen Knödel formen und in kochendes sowie gesalzenes Wasser geben
- Knödel ca. 15-20 min leicht kochen lassen

Guten Appetit

Rinderfiletsteaks mit Bratkartoffeln

Daniel Karner

Quelle des Rezepts:
Mama und Papa

Zutaten

- **Zutaten Rinderfiletsteaks**
- Rinderfilet
- 1 Zweig Rosmarin
- Meersalz grob, Pfeffer
- Butter

- **Zutaten Bratkartoffeln**
- Kartoffeln
- Öl, Butter
- Salz

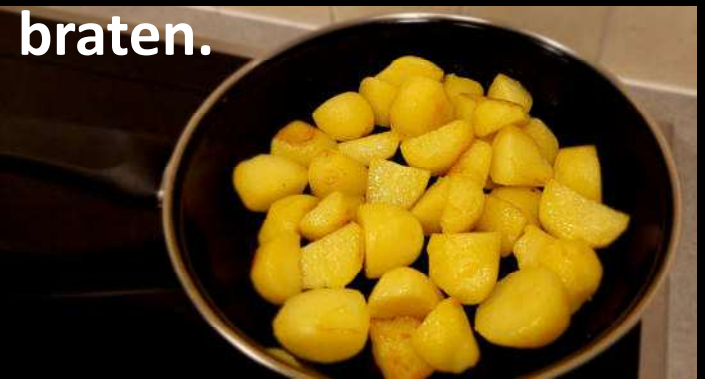
Zubereitung

- **<u>Zubereitung Bratkartoffeln</u>**

Kartoffeln gar kochen, schälen und in Stücke schneiden.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Kartoffel darin anbraten.

Mit Salz würzen und knusprig braten.



<u>Zubereitung Rinderfiletsteak</u>

Rinderfilet ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen und abdecken.
Das Fleisch in 3 cm dicke Stücke schneiden.
Am kräftig vorgeheizten Rost der Sizzle Zone die Steaks beidseitig kurz angrillen.
Das Fleisch in einen kleinen Topf mit Deckel im vorgeheizten Backrohr bei rund 80° bis zu einer Kerntemperatur von ca 56° „medium“ garen lassen.
Mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen, wer mag mit Butter verfeinern.

Guten Appetit!

Spaghetti mit Käsesauce

Man nehme:

50g Emmentaler, gerieben
1Stk. Knoblauchzehe
150ml Milch
70g Parmesan, gerieben
1 Prise Pfeffer
150ml Schlagobers
1Prise Salz
230g Spaghetti
1Prise Kräutersalz
1TL Öl

Zubereitung:

1.) Zuerst werden für die Spaghetti mit Käsesauce die Nudeln einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest gegart.

2.) Unterdessen den frischen Knoblauch schälen und fein hacken. Diesen mit dem geriebenen Parmesan und Emmentaler vermischen. Die Speisestärke genauso unterrühren.

3.) Nun die frische Milch mit dem Rahm in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Dann die Käsemischung einrühren, und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Käsesauce danach gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.) Die fertigen Spaghetti abgießen und unter die Käsesauce mischen. Umgehend noch heiß servieren und genießen.

Quelle: Onlinekochbuch
Gutekueche.ch

www.gutekueche.ch/spaghetti-mit-kaesesauce-rezept-14967

Rindsrouladen

Quelle: Vorauer Kochbuch
Vorau, Oktober 1997

- Zutaten: 4 Rindsschnitzel a´ 15 dag
- 10 dag Speck
- 1 Karotten
- 1 Essiggurkerl
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 Kaffelöffel Butter

Zubereitung

- Rindsschnitzel klopfen ,
- salzen , pfeffern
- mit Senf bestreichen
- mit den Zutaten die Rindsschnitzel befüllen

- einrollen und mit Zahnstochern zustecken
- 2 Esslöffel fett und die Rindsrrouladen an beiden Seiten anbraten
- mit Suppe aufgießen und weich dünsten

Beilagen:

- Kroketten
- Rotkraut
- Salat

SCHINKEN-KÄSE-PIZZA BRÖTCHEN

- **Zutaten:**
- 400g Baguette/Toastbrot
- 200g Toastschinken
- 250g Pizzakäse(gerieben)
- 400ml Sauerrahm
- 2 Tomaten
- 1 Paprika (gelb)
- ½ Paprika (grün)
- Oregano
- Salz

BROTE BESTREICHEN

Alle kleingeschnittenen Zutaten mit dem Sauerrahm vermengen und gut verrühren. Mit Salz und Oregano abschmecken.

Auf die vorbereiteten Brote streichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

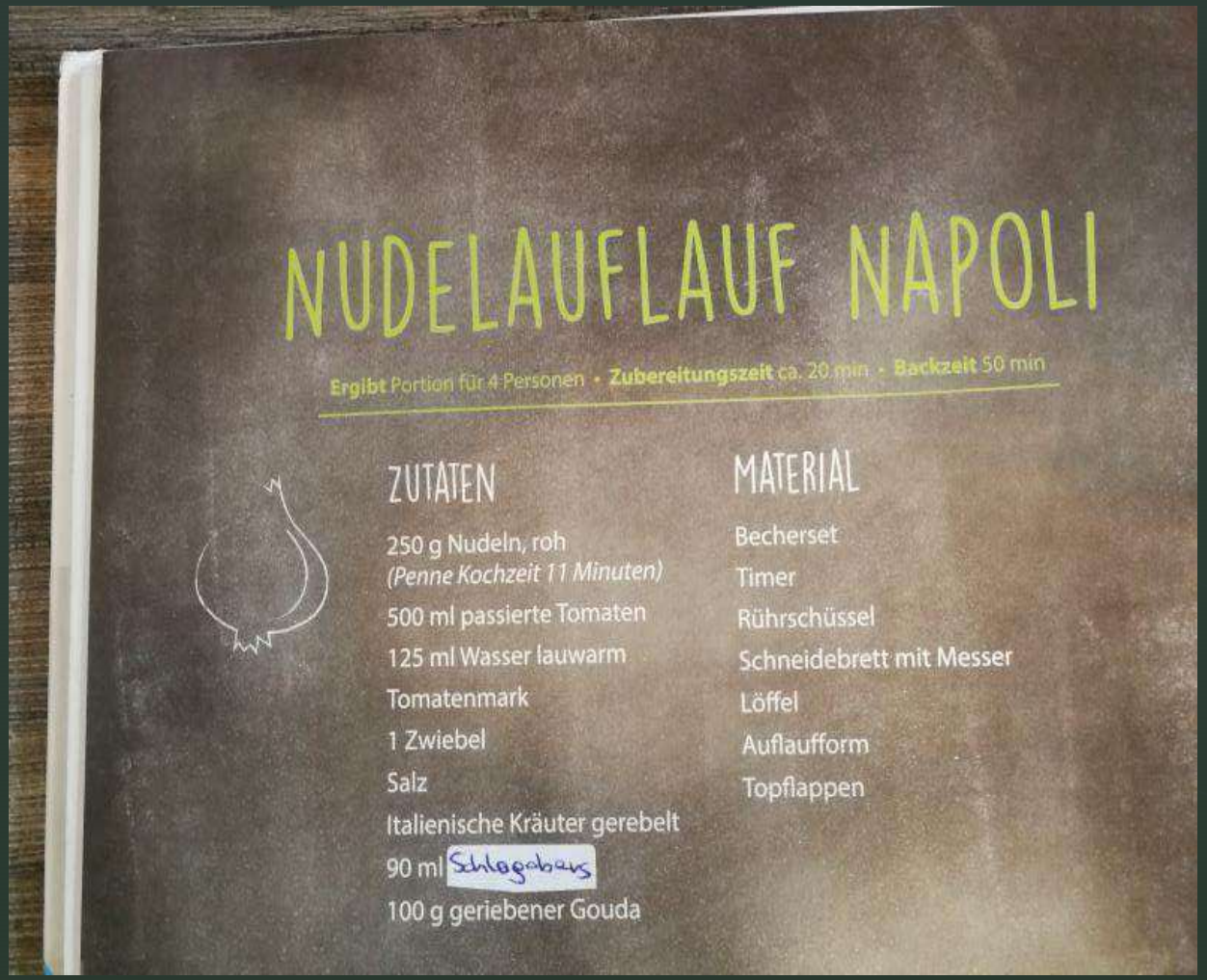
ENDERGEBNIS

- Nach ca. 15 min. bei 200° Ober/-Unterhitze, sieht so das Endergebnis aus.

REZEPTQUELLE

- Quelle: Ichkoche.at
- https://www.ichkoche.at/schinken-kaese-pizza-broetchen-rezept-238495

Rezept



NUDELAUFLAUF NAPOLI

Ergibt Portion für 4 Personen • **Zubereitungszeit** ca. 20 min • **Backzeit** 50 min

ZUTATEN

250 g Nudeln, roh
(Penne Kochzeit 11 Minuten)
500 ml passierte Tomaten
125 ml Wasser lauwarm
Tomatenmark
1 Zwiebel
Salz
Italienische Kräuter gerebelt
90 ml Schlagsahne
100 g geriebener Gouda

MATERIAL

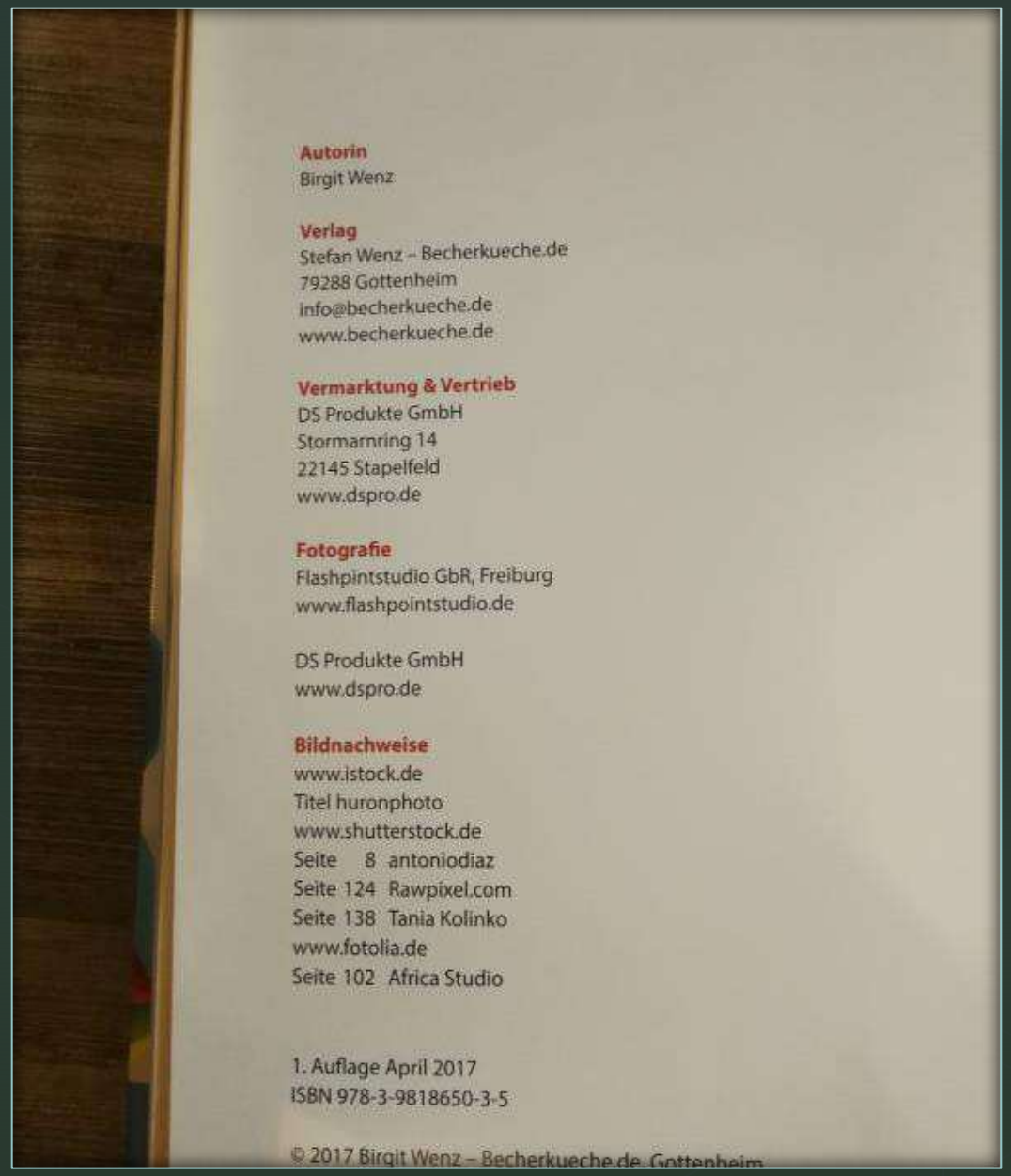
Becherset
Timer
Rührschüssel
Schneidebrett mit Messer
Löffel
Auflaufform
Topflappen

Zutaten, Werkzeug

Selfie beim Kochen

Fertiges Gericht
(Endergebnis)

Quelle des Rezepts



Autorin
Birgit Wenz

Verlag
Stefan Wenz – Becherkueche.de
79288 Gottenheim
info@becherkueche.de
www.becherkueche.de

Vermarktung & Vertrieb
DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld
www.dspro.de

Fotografie
Flashpintstudio GbR, Freiburg
www.flashpointstudio.de

DS Produkte GmbH
www.dspro.de

Bildnachweise
www.istock.de
Titel huronphoto
www.shutterstock.de
Seite 8 antoniodiaz
Seite 124 Rawpixel.com
Seite 138 Tania Kolinko
www.fotolia.de
Seite 102 Africa Studio

1. Auflage April 2017
ISBN 978-3-9818650-3-5

© 2017 Birgit Wenz – Becherkueche.de, Gottenheim

Kürbiscremesuppe

Beim Zubereiten der Suppe

Kürbiskerne entfernen

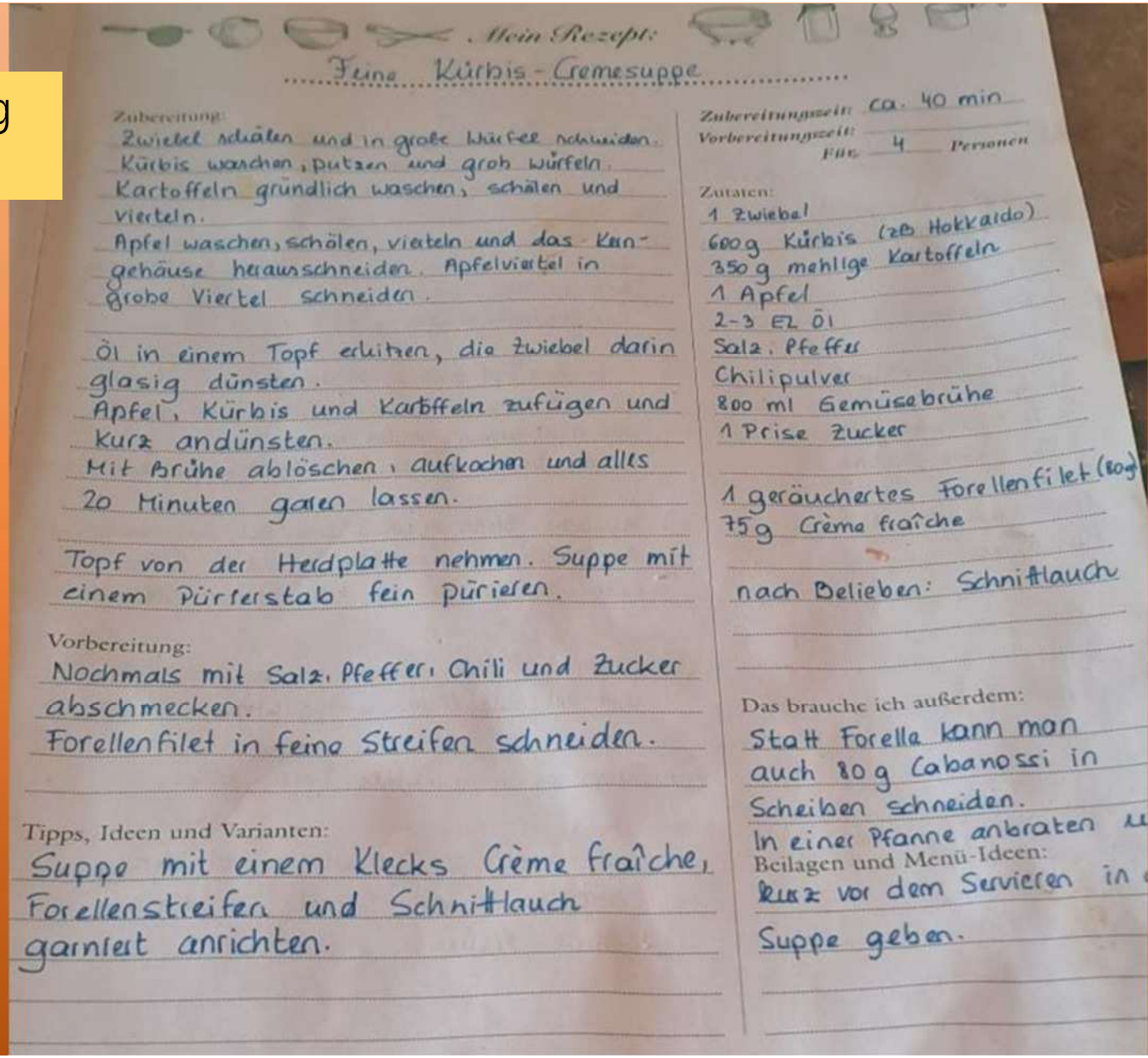
Zwiebeln anrösten

garen lassen

pürieren

mit Creme fraiche, Kernöl und geriebenen Chilliflocken serviert

Aus der Rezeptsammlung meiner Mama



Mein Rezept:

Feine Kürbis-Cremesuppe

Zubereitung:
Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden.
Kürbis waschen, putzen und grob würfeln.
Kartoffeln gründlich waschen, schälen und vierteln.
Apfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel in grobe Viertel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
Apfel, Kürbis und Kartoffeln zufügen und kurz andünsten.
Mit Brühe ablöschen, aufkochen und alles 20 Minuten garen lassen.

Topf von der Herdplatte nehmen. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren.

Vorbereitung:
Nochmals mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.
Forellenfilet in feine Streifen schneiden.

Tipps, Ideen und Varianten:
Suppe mit einem Klecks Crème fraîche, Forellenstreifen und Schnittlauch garniert anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 min
Vorbereitungszeit:
Für 4 Personen

Zutaten:
1 Zwiebel
600 g Kürbis (zB Hokkaido)
350 g mehlige Kartoffeln
1 Apfel
2-3 EL Öl
Salz, Pfeffer
Chilipulver
800 ml Gemüsebrühe
1 Prise Zucker

1 geräuchertes Forellenfilet (80 g)
75 g Crème fraîche

nach Belieben: Schnittlauch

Das brauche ich außerdem:
Statt Forelle kann man auch 80 g Cabanossi in Scheiben schneiden.
In einer Pfanne anbraten u
kurz vor dem Servieren in
Suppe geben.

Beilagen und Menü-Ideen:

Big Mac
Salat

Schwierigkeitsgrad: *leicht* ***Zubereitungszeit:*** *ca. 20 Minuten* ***Portionenanzahl:*** *4*

Zutaten

Für den Salat:

- 500g Faschiertes
- 200g Cheddarkäse
- ½ Chinakohl
- 4 Tomaten Rispen
- 1 Zwiebel
- 4 EL Sandwichgurken
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Für das Dressing:

- 6 EL Ketchup
- 4 EL scharfer Senf

Zubereitung

1. Chinakohl schneiden und danach waschen

2. Tomaten waschen, anschließend vierteln, Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden

3. Das Faschierte in Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

4. Nun den Käse mit dem fertig gebratenen Faschierten vermengen und den Käse schmelzen lassen

5. Für das Dressing Ketchup und Senf mischen und unter das Faschierte rühren

6. Chinakohl, Tomatenstücke, Zwiebelringe und Sandwichgurken in eine große Schüssel geben

7. Anschließend die noch warme Faschierte-Käsemischung unterheben

8. Anrichten und mit Sandwichgurken garnieren. Guten Appetit!

Arbeitsschritt 2

Arbeitsschritt 3

Arbeitsschritt 4

Arbeitsschritt 5

Ich wünsche gutes Gelingen beim nachkochen, lass es dir schmecken.

Quelle: leckerabnehmen.com/low-carb-rezepte/big-mac-salat/ 06.01.2024

Wurstfleckerl

Zutaten

- ✓ Fleckerl (Teigwaren)
- ✓ Wurst nach Belieben
- ✓ Zwiebel

So einfach geht´s

Wurst und Zwiebel in Würfel schneiden.

Öl in eine Pfanne geben und Zwiebel goldbraun rösten lassen und dann Wurst hinzugeben, gut verrühren.

Fleckerl in Wasser mit Salz 6 min. kochen lassen.

Die fertig gekochten Fleckerl in die Pfanne geben und mit den gerösteten Zwiebeln und Wurst Stücken vermischen und würzen.

FERTIG!

1

2

3

4

5

6

Endergebnis

Selfie:

Endergebnis:

Quelle: Rezept von meiner Mama☺

Spaghetti Bolognese

Zutaten:

- Passierte Tomaten
- Karotten
- Zwiebel
- Faschiertes
- Nudeln
- Zucchini
- Öl

Zubereitung

- Karotten, Zucchini und Zwiebel schälen
- Zucchini und Karotten zerkleinern
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden
- In einen Topf Öl hinein geben
- Die Zwiebelstücke anrösten

Soße und Nudeln

Soße:

- Das zerkleinerte Gemüse und das Faschierte in den Topf geben und anbraten
- Die Gewürze zugeben
- Die Tomatensoße hineingießen
- Alles umrühren und kochen lassen

Nudeln:

- Die Nudeln in Salzwasser kochen

Letzter Schritt

- Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, abseihen
- Die Nudeln auf einen Teller portionieren und die Soße darüber gießen

Mahlzeit!

Quelle: Ursula Buchner
Du und ich – wir leben im Haushalt
Verlag der Salzburger Druckerei: 1993

„Miguel-Pablo-Burger“

Zutaten Burger:

- 250g Rinderfaschiertes
- 1 kleine Zwiebel
- 2 kleine Eier
- 1 TL Paprikapulver
- 1TL Senf
- Salz, Pfeffer, Knoblauchzehe

Zum Belegen:

- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 4 Blätter grüner Salat
- Erbsensprossen
- ½ Zwiebel

Zutaten Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Essiggurke
- 3 EL Majonaaise
- 2 EL Senf
- 2 EL Ketchup
- Etwas Zitronensaft
- Salz
- Und dann vermischen

Zubereitung Burger:

- Zwiebel klein würfelig schneiden
- Faschiertes in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Eier und Semmelbrösel gut vermengen

- Aus dem Faschierten, Laibchen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten

- Burgerbrote mit Salat, Fleischlaibchen, Sauce, Paprika, Tomate, Zwiebel und Erbsensprossen belegen

- Am Brotdeckel Ketchup auftragen und auf den Burger legen

Endergebnis

- Quelle des Rezeptes

Miguels Rezept mit Hilfe von Mama

Eigenes Rezept

Lachsnudeln

- Zutaten (Für 5 Portionen)

- 600 g Lachsfilet
- 500 g Nudeln (Spiralen, Bandnudeln…)
- 1 Becher Kräuterbrunch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Dill

Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.
Das Wasser salzen und die Nudeln al dente-bissfest kochen.
Wenn sie fertig sind, abseihen.

In eine Pfanne Olivenöl erhitzen und den Lachs anbraten.
Danach die Nudeln dazugeben und den Brunch unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill verfeinern.
Fertig.

Guten Appetit!

Quelle: mündliche Überlieferung (Oma)

Lasagne

Du brauchst:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 El Olivenöl

500 g Hackfleich gemischt

Salz, Pfeffer

1 TL getrockneter Oregano

1 kg passierte Tomaten

10-12 Lasagneplatten

250 g Kräuter-Crème-fraiche

50 ml Milch

200 g geriebener Pizzakäse

Und so geht´s:

- Zwiebel , Knoblauch und Hackfleisch und passierte Tomaten mit Olivenöl anrösten
- Würze kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano
- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Auflaufform mit Olivenöl bepinseln
- Hackfleischsauce und Nudelplatten mit Creme-fraiche abwechseln in die Form
- Danach mit Pizzakäse bestreuen
- 35 Minuten in das Backrohr

Guten Appetit!

FAMILIENKLASSIKER

LASAGNE

DU BRAUCHST

FÜR 1 AUFLAUFFORM / 4 PORTIONEN

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl, plus 1 EL für die Form
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder nur Rind)
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 kg passierte Tomaten (z. B. 2 Tetra Paks)
- 10–12 Lasagneplatten
- 250 g Kräuter-Creme-fraîche
- 50 ml Milch
- 200 g geriebener Pizzakäse

UND SO GEHT'S

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einer großen, hohen Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin etwas andünsten. Gib das Hackfleisch dazu und rühre, so dass es krümelig wird. Würze kräftig mit Salz, Pfeffer und Oregano.
2. Sobald das Hackfleisch gut gebräunt aussieht, kannst du die Tomaten unterrühren. Nach einigen Minuten kannst du testen, ob alles würzig schmeckt – und die Pfanne vom Herd ziehen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Auflaufform mit Olivenöl bepinseln und mit etwa einem Drittel der Hackfleischsauce bedecken. Darauf legst du 3–4 Nudelplatten nebeneinander, je nach Größe der Form. Die Kräuter-Creme-fraîche lässt sich leichter verteilen, wenn du sie mit Milch verrührst.
4. Die Lasagneplatten leicht mit Creme fraîche bestreichen und darauf wieder Hackfleischsauce verteilen. Den Abschluss bilden Nudelplatten, die du dick mit Creme fraîche einstreichst und gleichmäßig mit Pizzakäse bestreust. Gib die Auflaufform auf die mittlere Schiene in den heißen Backofen. Nach etwa 35 Minuten ist die Lasagne fertig und kommt in der Form mitten auf den Esstisch, damit sich alle bedienen können.

36 | DAS SCHMECKT IMMER!

AVAS TIPP

»Die Sauce kannst du auch mit weniger Hackfleisch zubereiten und dafür etwas mehr Gemüse reinschnippeln. 1–2 Möhren und 1 kleine Zucchini mit einer Gemüsereibe zu kleinen Schnipseln verarbeiten und einfach in der Pfanne mitbraten.«

Quelle: Das Kochbuch Alles AVA
YouTube Star - AVA
1. Auflage 2023
2023 Edition Michael Fischer GmbH
Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Lasagne mit Fleischsauce

Zutaten für 4 Portionen:

300 dag Lasagneblätter, 1 kg gem. Faschiertes, 1 Zwiebel, 1 kl. Dose Paradeisermark, 2 Zehen Knoblauch, 2 Karotten, etwas Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, ¼ l Gemüsesuppe, 100 g Butter, 100 g Mehl, ½ l Milch, 2 Eier, 200 g ger. Emmentaler

Zubehör/Werkzeug:

Rezept, Pfanne, Topf, Schneidbrett, Messer, Ölpinsel, Schneebesen, Kochlöffel, Auflaufform

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein schneiden. Karotten waschen, schälen, würfelig schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Faschiertes mit Karotten beigeben und so lange rösten, bis das Fleisch Farbe annimmt. Paradeisermark einrühren und ca. 3 min. durchrösten. Mit Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Diese Sauce ca. 10 min. durchkochen und auf die Seite stellen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit einem Schneebesen verrühren, so dass keine Klumpen entstehen. Erkalten lassen und mit den Eiern abmischen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Lasagneblätter roh in die Form einlegen, mit Fleischsauce bedecken, über diese Sauce die Bechamelsauce geben bis die Fleischsauce bedeckt ist. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Danach ca. 25 min. in das vorgeheizte Backrohr (200 Grad – Ober-Unterhitze) stellen.
Die fertige Lasagne aus dem Rohr nehmen und ca. 5 min. stehen lassen, damit sie sich setzten kann.

Die Lasagne aus der Auflaufform ausstechen und auf einen vorgewärmten Teller anrichten. Als Beilage eignet sich besonders gut ein grüner Salat.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Quelle: Die leichte Küche „Pasta und Pizza“; Copyright by Lechner Eurobooks (Switzerland) SA, 1994

Überbackenes Zwiebel-Rahm-Filet

Mit selbstgemachten Bandnudeln

Man nehme:

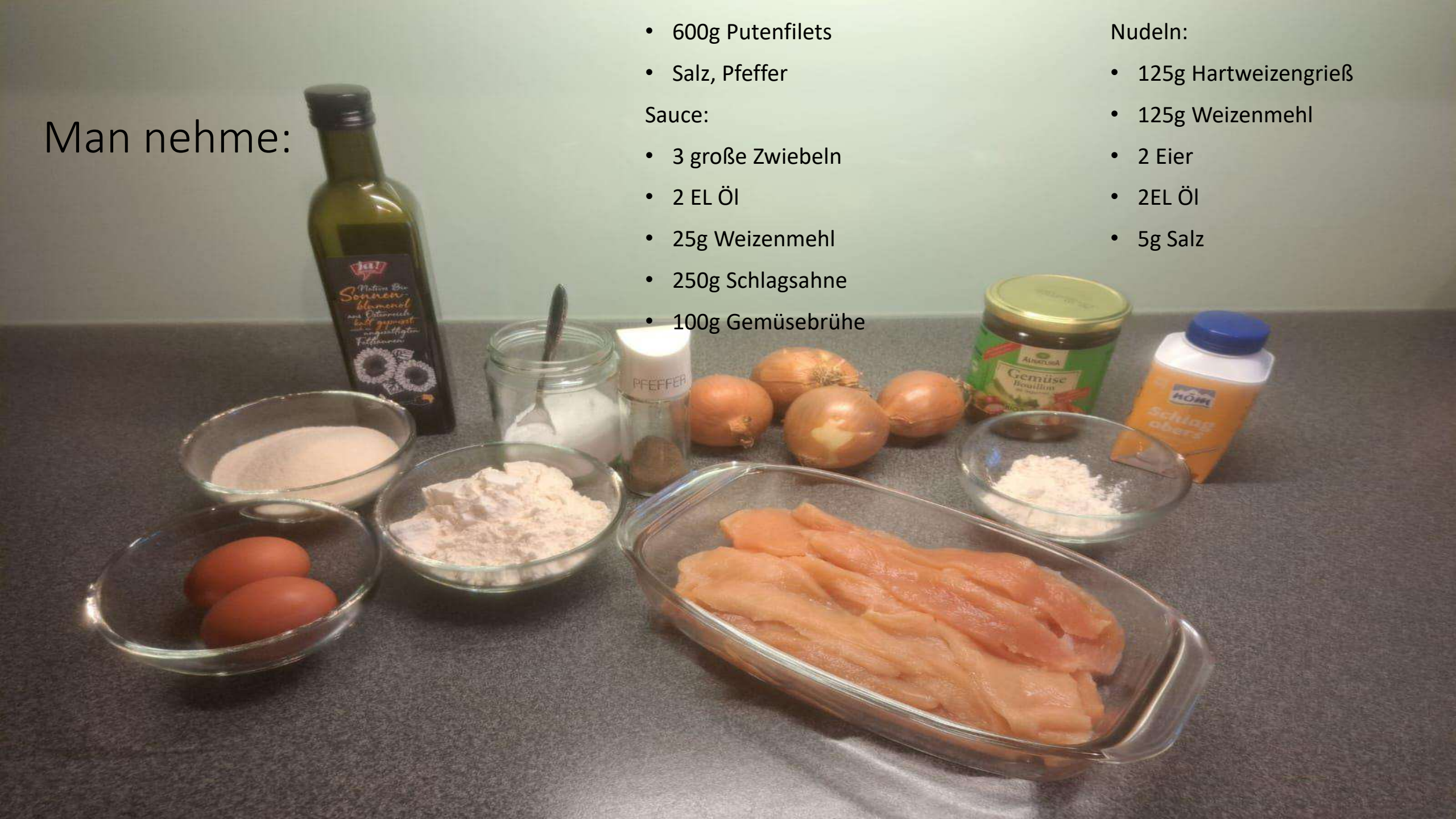
- 600g Putenfilets
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 25g Weizenmehl
- 250g Schlagsahne
- 100g Gemüsebrühe

Nudeln:

- 125g Hartweizengrieß
- 125g Weizenmehl
- 2 Eier
- 2EL Öl
- 5g Salz



Zubereitung

Quelle: Christina Bauer
Kochen mit Christina
Österreich 2023, Löwenzahnverlag

86

ÜBERBACKENES ZWIEBEL-RAHM-FILET

ZUBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

BACKZEIT:
30 Minuten

BACKTEMPERATUR:
180 °C (Heißluft)

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN
(FÜR 1 RECHTECKIGE AUFLAUFFORM)

800 g Putenfilets
Salz, Pfeffer

Sauce:
2 große Zwiebeln
2 EL Öl
35 g Weizenmehl T80/550 (D)
250 g Schlagsahne
100 g Gemüsebrühe

etwas Butter/Öl für die Form

ZUBEREITUNG

Die Putenfilets salzen und pfeffern und in eine eingefettete Auflaufform legen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, im Öl anrösten. Mit dem Weizenmehl bestreuen und das Mehl kurz mitrösten.

Die Zwiebeln mit der Schlagsahne und der Gemüsebrühe aufgießen und die Mischung etwas einkochen lassen. Nun die Sauce über die Putenfilets gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft etwa 30 Minuten überbacken.

TIPP.
Als Beilage passen dazu selbstgemachte Nudeln (Seite 104) oder Reis (Seite 101).

104

NUDELN

ZUBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten (ohne Ruhezeit)

RASTZEIT:
1–2 Stunden

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Teig
125 g Hartweizengrieß
125 g Weizenmehl T80/550 (D)
oder 400 universal
2 Eier
2 EL Öl
2 g Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach noch ein paar Tropfen Wasser dazugeben.

Den Teig zugedeckt mindestens 1–2 Stunden kalt rasten lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Alternativ geht das mit einer Nudelmaschine. Die fertigen Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen, bis sie bissfest sind und nicht mehr mehlig schmecken. Frische Lasagneblätter können ohne Kochen weiterverarbeitet werden.

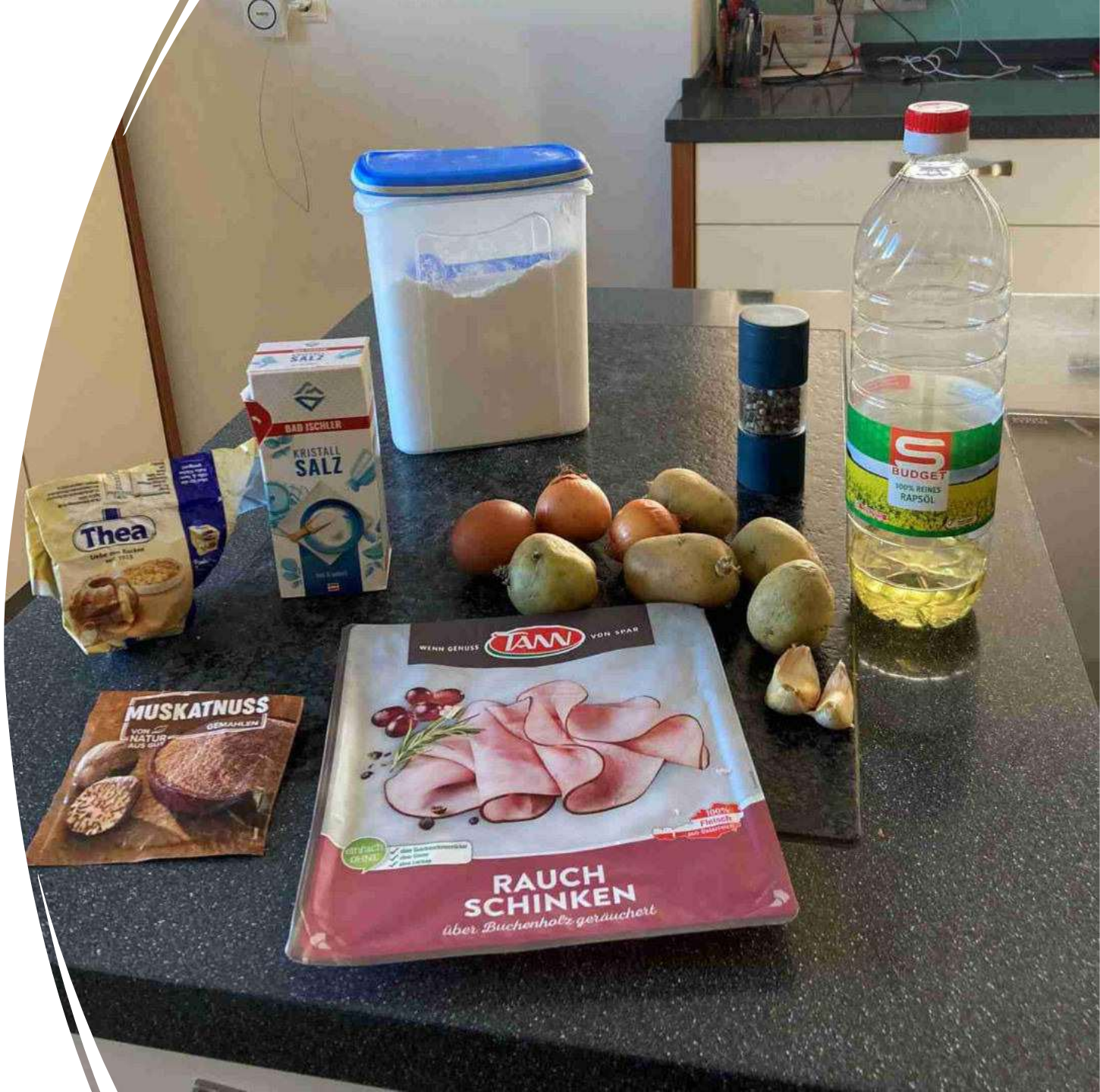
TIPP.
Die Nudeln können auch vorbereitet und portionsweise in Muffelform eingefroren werden. Als Beilage passen sie z. B. zu geschmortem Rindfleisch (Seite 75), Schupfnudelpfanne (Seite 82) oder Rindergulasch (Seite 76). In Muffelform sind sie als Grundlage für Lasagne (Seite 78).

Kartoffellaibchen

Zum reinbeißen…

Zutaten

- Mehl
- Muskatnuss
- 1 Ei
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Kartoffeln
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Öl
- Schinken



Selfie

Quelle des Rezepts

https://www.gutekueche.at/kartoffellaibchen-rezept-5577

Henrys Pizza

Einkaufsliste

- 500 g glattes Mehl
- 1 Packung Germ
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl

Für die Beilage:

- 1 Dose Kukuruz
- 2 EL Sauerrahm
- Prise Salz
- 1 TL Balsamico Essig

So gehst du vor

1. 1/4 lauwarmes Wasser mit Germ glattrühren. Mehl beigeben.
2. Salz, Zucker und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl beigeben.
4. Etwas rasten lassen und anschließend die Pizza formen und auf ein Backpapier legen.
5. Nach Geschmack belegen
6. Bei 220°ca. 12 Minutenbacken

Quelle Pizza Rezept: Kotany Pizza Gewürz

Kukuruz-Salat

1. Eine Dose Kukuruz öffnen und den Saft entleeren.
2. Nun kommt der Kukuruz in eine Schüssel.
3. 2 EL Sauerrahm kommen auch in die Schüssel.
4. Als Letztes kommen noch eine Prise Salz und ein TL Balsamico Essig zum Salat. Alles gut verrühren.
5. Dann kannst du ihn im Kühlschrank kalt stellen.

Quelle Kukuruz-Salat Rezept: Jahrmann Oma

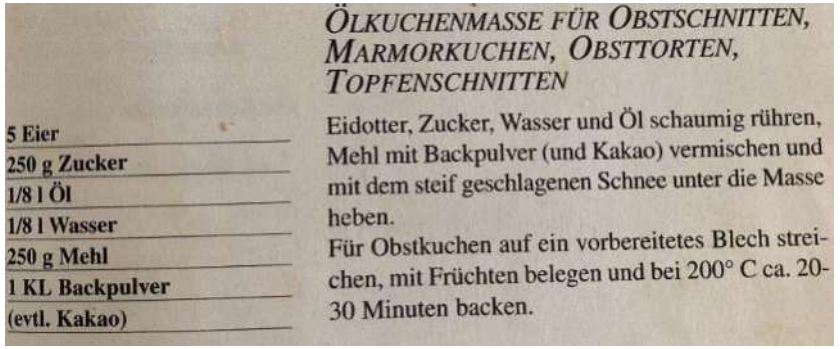
Süßspeisen

Marmorkuchen	Sara H., 2a
Dicke Waffeln	Felix K., 2a
Guglhupf	Luca K., 2a
Obsttorte	Kristin P., 2a
Erdbeer-Topfen-Dessert	Thomas P., 2a
Marmorkuchen	Leona Sch., 2a
SchoNuKu	Jonas S., 2a
Gugelhupf	Ben W., 2a
Nutellakekse	Raphael F., 2b
Nutella-Palatschinken	Dominik G., 2b
Topfentorte	Elias G., 2b
Reisauflauf	Ena G., 2b
Kaiserschmarren	Sebastian T., 2b
Stracciatella-Muffins	Alexander W., 2b
Palatschinken	Elias Z., 2b

Marmorkuchen (Ölkuchenteig)

Zutaten:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1/8 Öl
- 1/8 Wasser
- 250 g Mehl
- 1 KL Backpulver
- Kakaopulver



Ölkuchenmasse für Obstschnitten, Marmorkuchen, Obsttorten, Topfenschnitten

5 Eier	Eidotter, Zucker, Wasser und Öl schaumig rühren, Mehl mit Backpulver (und Kakao) vermischen und mit dem steif geschlagenen Schnee unter die Masse heben.
250 g Zucker	
1/8 l Öl	
1/8 l Wasser	
250 g Mehl	Für Obstkuchen auf ein vorbereitetes Blech streichen, mit Früchten belegen und bei 200° C ca. 20-30 Minuten backen.
1 KL Backpulver	
(evtl. Kakao)	

Kochuntensilien:

- Mixer
- Schneerute
- Teigspachtel
- Schüsseln
- Küchenwaage
- Backform

Anleitung:

- Eidotter, Zucker, Wasser und Öl schaumig rühren
- Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem steif geschlagenen Schnee unter die Masse heben
- Teig teilen und in eine Hälfte Kakaopulver geben
- Backform einfetten und mit Mehl einstauben
- Teig schichtweise in die Backform geben
- Teig bei ca. 180 Grad für 30 – 45 Minuten backen

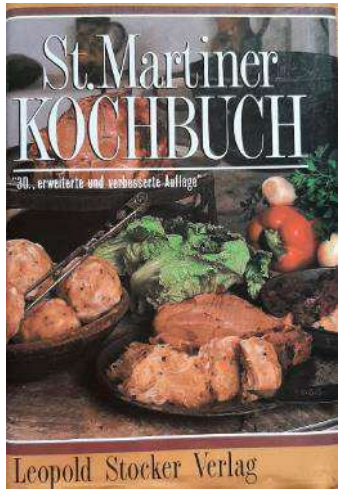
Endergebnis:

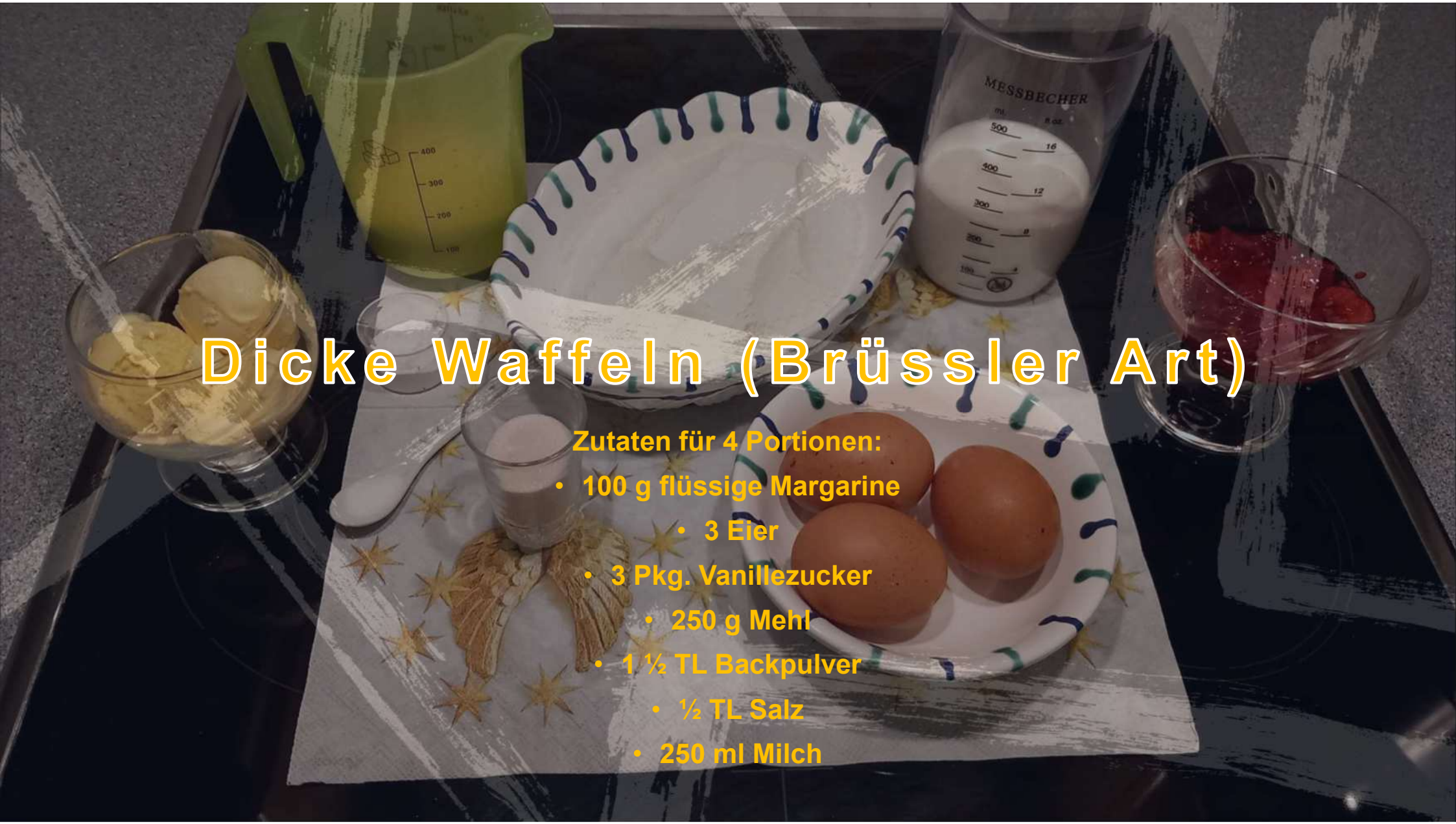
Kochbuch:

St. Martiner Kochbuch

Autoren: Zeidler/Temm

Leopold Stocker Verlag





Dicke Waffeln (Brüssler Art)

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g flüssige Margarine
- 3 Eier
- 3 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 250 ml Milch

Zubereitung :

- Die Eier trennen, Eiweiße mit Salz steifschlagen.
- Mehl, Backpulver, Zucker und wenig Milch verrühren.
- Mit den Dottern und der restlichen Milch zu einem Teig aufschlagen.
- Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen.
- Teig sofort auf ein eingefettetes, heißes Waffeleisen gießen und bei mittlerer Temperatur einige Minuten backen.
- Nach Belieben mit Früchten, Eis, Apfelmus oder Zimt-Zucker bestreuen und genießen.

Guten Appetit !

Quelle: Kochbuch Kindergarten 8243 Pinggau – Weihnachten 2020: Die allerallerallerbesten Rezepte der Welt

3 Eier
3 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
1½ TL Backpulver
½ TL Salz
250 ml Milch

trennen, Eiweiß m. Salz steif-
schlagen. Mehl, Backpulver, Zucker
u. wenig Milch vermischen. Mit den
Dottern u. der Restmilch zu einem Teig
aufschlagen. Flüssige Margarine
dazugeben, Eischnee vorsichtig unter-
mengen. Sofort backen.
Mit Früchten, Eis, Apfelmus oder
Zimt-Zucker bestreuen und
genießen! Großes Gelingen!

Obsttorte

Man nehme:

- 3 Eier
- 12 dag Zucker
- 10 dag Mehl
- verschiedene Beeren
- 1 Pkg. Tortengelee

Zubereitung:

- Eier und Zucker sehr schaumig rühren
- Mehl vorsichtig unterheben
- In die befettete und bemehlte Form geben
- Bei 200° Heißluft ca. 20 Minuten backen
- Den kalten Tortenboden mit Marmelade bestreichen und mit Beeren belegen
- Tortengelee wie auf der Packung beschrieben zubereiten und anschließend über die belegte Torte gießen.

Guten Appetit!

Zutaten:

1. Art
1/8 l süßen Rahm
35 dag Schokolade
2 Gläschen Rum
10 dag gerieb. Nüsse

2. Art
10 dag gerieb. Schokolade
10 dag Zucker
1 Dotter, Rum

Rumkugeln

Zubereitung:

Rahm und klein geschnittene Schokolade aufkochen, Masse überkühlen, Rum und Nüsse dazu. Kugeln formen und in Schokolade drehen.

Zusammenkneten, Kugeln formen, in geriebene Schokolade eindrehen.

Zutaten:

10—15 dag Zucker
10—15 dag Haselnüsse
1 EL Kakao oder
3—4 Rippen Schokolade
einige EL süßen Rahm
etwas Rum

Nugatkugeln

Zubereitung:

Zucker gelblich in einem Topf bräunen, Haselnüsse rasch daruntermischen, auf bemehlten Teller auskühlen lassen, dann fein reiben. Übrige Zutaten dazu, Kugeln formen, mit Tunkmasse überziehen, eine Haselnuß daraufsetzen.

Zutaten:

21 dag Staubzucker
21 dag Mandeln od. Nüsse
14 dag gerieb. Schokolade
1 Ei, 1 Eiklar

Dotterglasur:

2 Dotter, entspr. Zucker
(Rinne spritzen)

Schokoladestangerl

Zubereitung:

Alles zu einem Teig verarbeiten. Rollen formen. In der Mitte die Rolle mit einem Kochlöffelstiel eine Rinne eindrücken und mit Doppelglasur füllen. Kleine Stangerln schneiden, auf befettetes Blech legen und bei 70° trocknen.

Zutaten:

20 dag geriebene Nüsse
12 dag Staubzucker
2 EL fein gem. Bohnenkaffee
Einige Tropfen flüssigen Bohnenkaffee
1/2 Eiklar

Kaffeenußtaler

Zubereitung:

Alles zusammenkneten, auf Staubzucker 3 mm dick ausrollen, Scheiben ausstechen, trocknen lassen, mit Kaffeeglasur überziehen (Seite 213) und mit einer Nuß verzieren.

Zutaten:

10 dag Ceres
15 dag Zucker
13 dag Nüsse gerieben
13 dag Hafermark
2 EL Rum, 2 EL Kakao
2 EL Vanillezucker

Falsche Mozartkugeln

Zubereitung:

Alle Zutaten in das warme, flüssige Ceres einrühren, Kugeln formen, in Schokostreusel drehen.

VIII. Torten

Praktische Hinweise für das Backen von Torten

a) unterste Schiene – stärkere Unterhitze
b) Temperatur 170°–190°
c) Backzeit 50–70 Minuten
d) Mengen richten sich nach Größe der Tortenformen

Biskuittorte

Zutaten:

6 Eier, 24 dag Zucker
3 EL Wasser
18 dag Mehl

Zubereitung:

Eier, Zucker und Wasser sehr schaumig schlagen und das Mehl vorsichtig darunterziehen.

Obsttorte

Zutaten:

3 Eier
12 dag Zucker
10 dag Mehl

Überguß:

1 P Tortengelee
Früchte

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen und das Mehl vorsichtig darunterziehen. Obsttortenform verwenden.

Wichtig: Form gut befetten und bemehlen.
20 Minuten bei 200° backen. Nach dem Erkalten den Boden der Torte mit Marmelade bestreichen, frisches oder eingelegtes (gut abgetropftes) Obst dekorativ auflegen und Geleetortenüberguß, nach der auf dem Päckchen stehenden Anweisung zubereitet, darübergießen. Man kann den Rand der fertigen Torte mit Schlagobers spritzen.

Nußbiskuittorte

Zutaten:

große Form:	kleine Form:
6 Eier	4 Eier
25 dag Zucker	20 dag
1/8 l Wasser	4 EL
10 dag Nüsse	8 dag
25 dag Mehl	20 dag

Zubereitung:

Dotter, Zucker und Wasser sehr schaumig rühren, den steifen Schnee, das Mehl und die geriebenen Nüsse unterheben und backen.

Fülle: Nußcreme.

Quelle: St Martiner Kochbuch
Leopold Stocker Verlag
erschienen 1990

ERDBEER - TOPFENDESSERT

1.) Gefrorene Erdbeeren kurz erhitzen und nach Belieben süßen

2.) Schlagobers steif schlagen

3.) Topfen mit Staub- und Vanillinzucker cremig rühren

4.) Schlagobers und Topfencreme vermengen

5.) Die Erdbeeren mit einem Mixer pürieren

6.) Die pürierten Erdbeeren und die Topfencreme in Gläser schichten. Man kann auch einen Teil der Erdbeermasse in die Creme einrühren, so hat man eine zusätzliche fruchtige Schicht.

7.) Die gefüllten Gläser kalt stellen und vor dem Servieren mit einem Stück Erdbeere versüßen

Zutaten

150g	Zucker
300g	Mehl
180g	Butter
1 KL	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
4	Eier
1/8l	Milch
20g	Backkakao

Selfie Time

Endergebnis

Quelle des Rezepts

Schoko-Nusskuchen

200g weiche Butter
120g Staubzucker
1KL Zimt
1 Prise Salz
6 Dotter
6 Eiklar
120 g Zucker
130 g glattes Mehl
2 KL Backpulver
200g geriebene Mandeln
200g klein geschnittene Milchschokolade

zum bestreuen:
Staubzucker

Zubereitung:

- Eier trennen
- aus dem Eiklar Schnee schlagen

- Butter, Staubzucker, Zimt, Salz und Dotter mit dem Handmixer schaumig rühren
- Eischnee unter die Dottermasse rühren
- Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben
- Mandeln und Schokolade unterheben
- Den Teig in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

Den Kuchen bei 180 Grad, 40 Minuten backen

Quelle : Backen macht Freude

100 Jahre Dr.Oetker Österreich

ISBN:978-3-900332-30-3

MEIN FOTOREZEPT

Von Ben Weninger 2a

Zutaten

5 Eier
250g Butter
250g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
250g Mehl
1 Pkg Backpulver
7 EL Milch
1 Stamperl Rum

Wer keinen Rum möchte dann bitte 10 EL Milch dazugeben! Backrohr mit 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung

- Zuerst Eier trennen und dann steif schlagen;

- Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren;

dann

- Mehl, Backpulver, Milch und Rum untermengen;

- Schnee unterheben;

Die Hälfte der Masse in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform geben. Den Rest der Masse 2-3 Esslöffel Kakaopulver untermengen und ebenfalls in die Form geben. Im Backrohr 40 Minuten backen.

DAS REZEPT HAT MEINE MAMA IM INTERNET GEFUNDEN.

HTTPS://WWW.PARENTS.AT/THEMEN/EIN-SUPER-MARMORGUGELHUPF.282494/

Zutaten

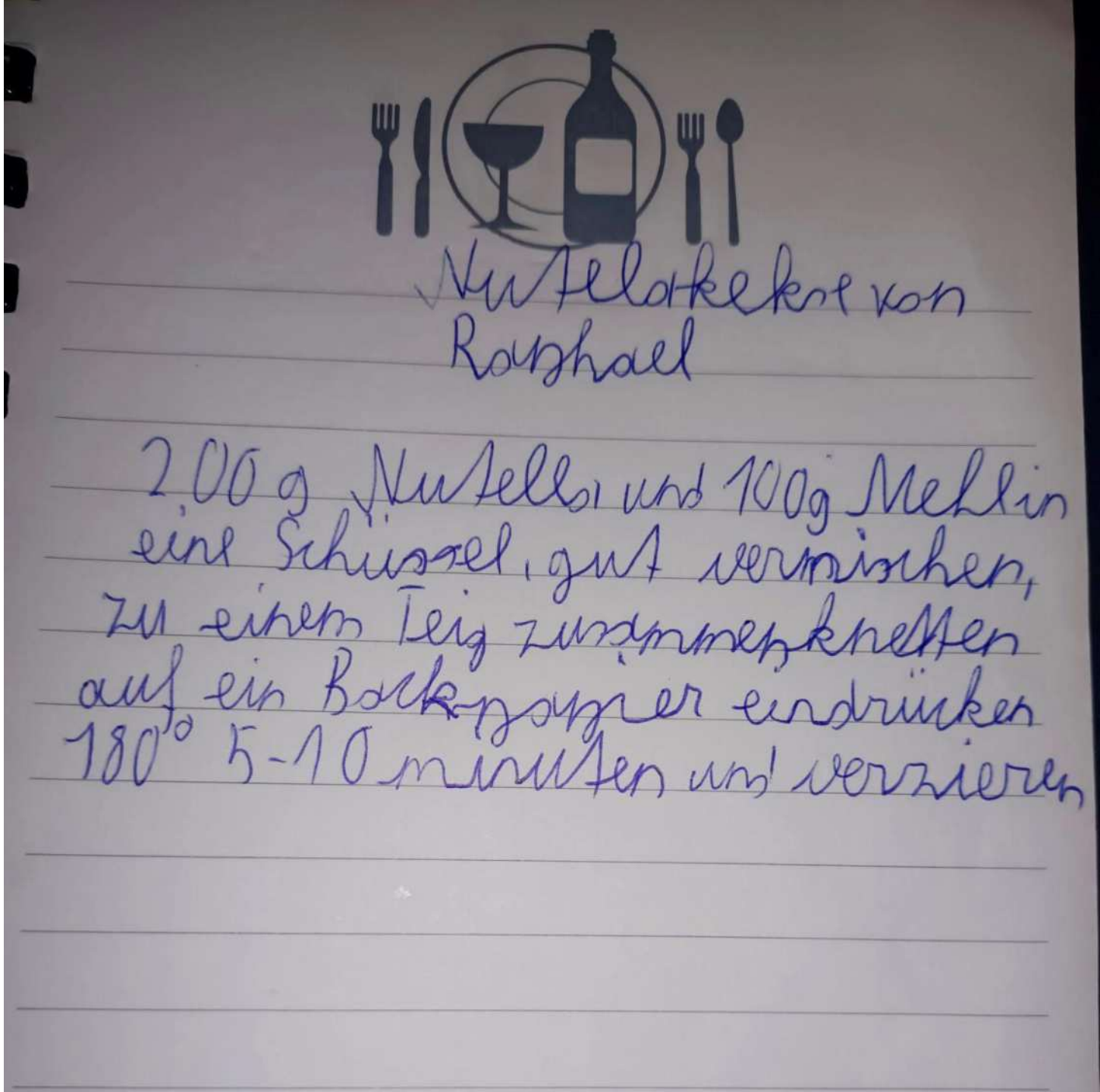
Nutella

Nutella Kekse

Selfie beim Backen

Endergebnis

Rezept



Nutellakekse von Raphael

200 g Nutella und 100g Mehl in eine Schüssel, gut vermischen, zu einem Teig zusammenknetten auf ein Backpapier eindrücken 180° 5-10 minuten und verzieren

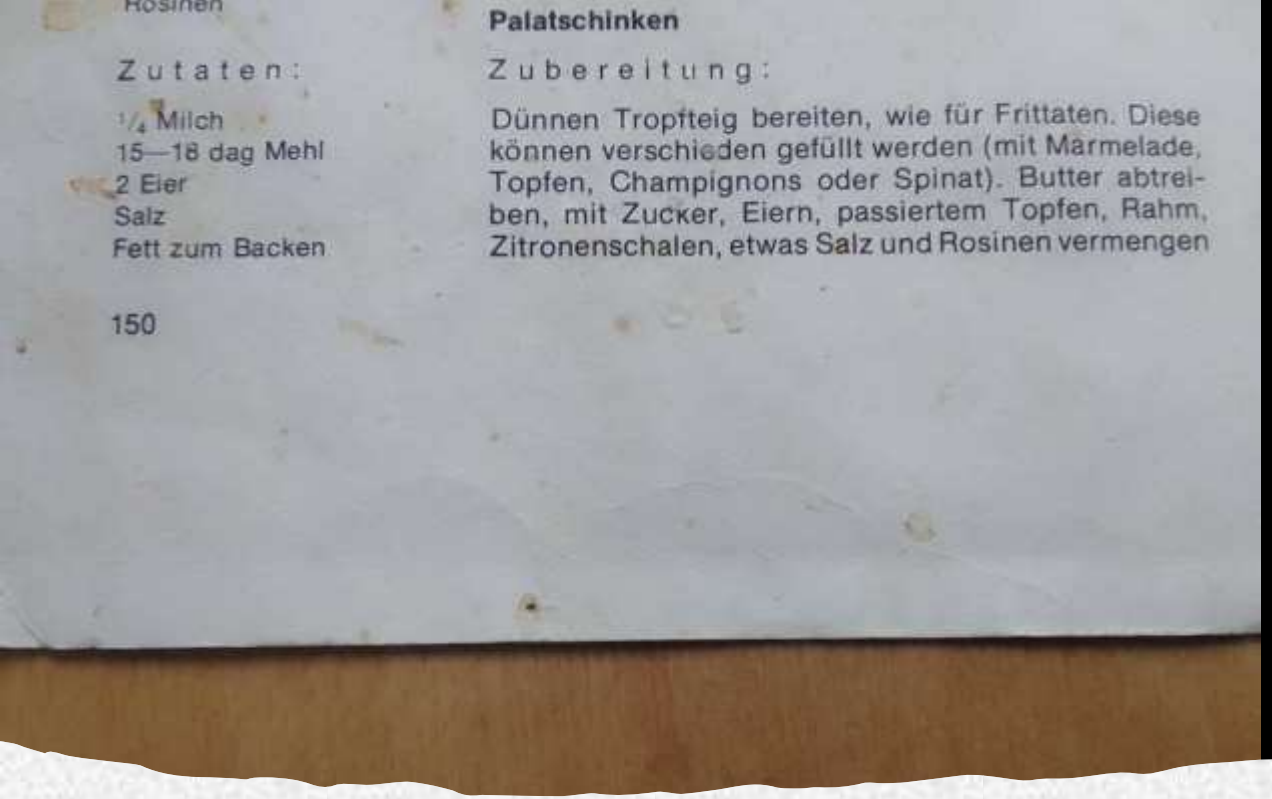
Nutella Palatschinken

Man nehme:

1) 250ml Milch
2) 15dag Mehl
3) 2 Eier
4) Eine Prise Salz

Werkzeug

- Einen Mixer
- Eine Schüssel
- Einen Schöpfer
- Eine Pfanne



Rosinen

Palatschinken

Zutaten:

¼ Milch
15—18 dag Mehl
2 Eier
Salz
Fett zum Backen

Zubereitung:

Dünnen Tropfteig bereiten, wie für Frittaten. Diese können verschieden gefüllt werden (mit Marmelade, Topfen, Champignons oder Spinat). Butter abtreiben, mit Zucker, Eiern, passiertem Topfen, Rahm, Zitronenschalen, etwas Salz und Rosinen vermengen

150

Und fertig ist mein Gericht

Topfentorte

Zutaten:

- 1kg Topfen
- 300g Staubzucker
- 1 Schuss Zitronensaft
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 6 Stück Eier
- 100g Butter(in Stücke geschnitten)

- Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Handmixer sehr gut verrühren.
- Die fertige Masse in eine eingefettete Tortenform füllen.
- Dann im vorheizten Backrohr, bei 180 Grad Heißluft, 50 Minuten backen.

Mit Obst, Beeren oder Saucen servieren,
je nach Wunsch und Geschmack.

Quelle: www.gutekueche.at
Topfentorte

Reisauflauf

Das ist meine Lieblingsspeise.

Zutaten

- 15 dag Reis
- ½ l Milch
- 5 dag Butter
- 6 dag Zucker
- 2-3 Eier
- Zitronenschalen
- Salz

St. Martiner Kochbuch

Zubereitung

Reis in die Milch dick einkochen, salzen und zum Auskühlen stellen. Eier trennen, mit dem Eiklar Schnee schlagen.

Butter mit Zucker und Dotter gut verrühren, mit Zitronenschalen würzen.
Den ausgekühlten Reis zu der Masse dazu rühren und den Schnee unterheben.

Die Masse in eine gut befettete Auflaufform füllen, 30 bis 45 Minuten bei guter Hitze (170°) backen.

Mahlzeit

Fotorezept

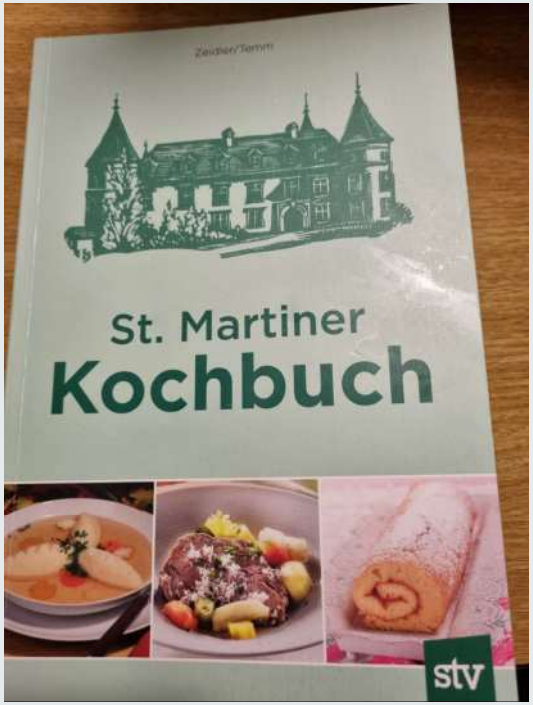
Kaiserschmarren

Zutaten

- Milch
- Eier
- Dinkel – Mehl von der Kollermühle Grafendorf
- Salz
- Zimtzucker

Ausführung

Ergebnis



Stracciatella-Muffins

Alexander Winkler 2b

Zutaten

150g Butter
250g Mehl
2 geh. TL Backpulver
150g Blockschokolade
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
250g Sauerrahm
100g Zucker
17 Muffinsilikonförmchen

Zubereitung

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Silikonförmchen auf dem Blech verteilen. (Es kann auch ein Muffinsblech mit Papierförmchen benutzt werden)
Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Schokolade hacken.

Die Eier mit Sauerrahm, Zucker, Vanillezucker und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Schokolade untermengen.

Den Teig in die Silikonförmchen füllen. Die Muffins im Ofen
(Mitte) 20 – 25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Die fertigen Muffins und Verkostung meiner Geschwister und mir

Palatschinken

Rezept

250g	Mehl
500ml	Milch
2 STK	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
Schuss	Kokosöl

Zubereitung:

- Mehl in Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte formen.
- Eier in die Mulde schlagen, nach und nach Milch hinzufügen und dabei rühren, um Klumpen zu vemeiden.
- Salz und Zucker hinzufügen und glatt rühren.
- Eine Pfanne mit Kokosöl einfetten und erhitzen.
- Mit einem Schöpfer eine kleine Menge Teig geben, gleichmäßig verteilen und goldbraun backen.
- Palatschinken wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun backen.

- Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- Nun Palatschinke mit Marmelade, Eis etc. füllen und genießen!

Guten Appetit!!!

Idee, Zusammenstellung:
Prof. Jürgen Tschandl, 2023/24