






Inhaltsverzeichnis

I	Kochen	I - 1
	Kartoffel-Lachs-Auflauf	I - 2
	Quiche lorraine	I - 3
	Kartoffelgratin	I - 4
	Käsestangen	I - 5
	Italienischer Nudelauf	I - 6
	Spinatsuppe	I - 7
	Pickert	I - 8
	Knoblauch-Dip	I - 8
II	Backen	II - 1
	Kathrins Brot	II - 1
	Hamburger Franzbrötchen	II - 2
	Heidesand	II - 3
	Rumtrüffel (Konfekt)	II - 3

I Kochen

Kartoffel-Lachs-Auflauf

 1 h
 30-45 min,  200-250 °C
 4 Personen
 Antje

Zubereitung

- 1 Backofen vorheizen
- 2 Pellkartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden. Lachs in Streifen schneiden.
- 3 Kartoffeln und Lachs dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform legen.
- 4 Sauce aus Sahne, Milch, Eiern, Dill, Salz und Pfeffer darüberggeben.
- 5 Eine Dreiviertelstunde bei 200°-250°C backen.

Zutaten

1,5 kg	Kartoffeln
200 g	Lachs
200 ml	Sahne
200 ml	Milch
2	Eier
1	Bund Dill
	Pfeffer, Salz
1	Zitrone (optional)

Variante: Nudel-Lachs-Auflauf

Statt Kartoffeln 500g gekochte Nudeln verwenden und nur eine halbe Stunde backen, dafür die Sauce mit Milch verlängern.

Tipp

Mit Salat servieren

Quiche lorraine



1,5 h



35-45 min, 210-230 °C



4 Personen

Zubereitung

1 Backofen vorheizen.

2 Das Mehl in eine Schüssel geben, das Wasser mit etwas Mehl verrühren. Salz zufügen und die Buttern in Flöckchen darauf verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

3 Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (24-26 cm ø) geben; einen 3 cm hohen Rand andrücken. Die Sahne mit den Eiern verquirlen und den feingewürfelten Schinken und Käse mit Paprika und gehackter Petersilie unterrühren. Die Masse auf den Teigboden verteilen.

4 35-45 Minuten backen.

Zutaten

200 g Mehl
150 g Butter
1/2 TL Salz
3-4 EL Wasser

Belag:

150 g gekochter Schinken
150 g Emmentaler oder Gouda
4 Eier
125 ml saure Sahne
1/2 TL Paprikapulver
etwas Petersilie

Kartoffelgratin



40 min



20 min, 220 °C



4 Personen

<http://www.chefkoch.de/rezepte/837601188560864/Kartoffelgratin.html>

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Milch und Sahne vermischen, mit gepresstem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin würzen und mit den Kartoffelscheiben sanft aufkochen lassen, dann unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 3 Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, Kartoffelmasse einfüllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 220 °C ca. 15 - 20 Minuten überbacken.

Zutaten

500 g	Kartoffeln
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin
	Butter
3 EL	Käse

Käsestangen



30 min



15 min, 200 °C



20 Stück

<http://www.chefkoch.de/rezepte/67481024847665/Schnelle-Kaesestangen.html>






Zubereitung

- 1 Den Blätterteig auftauen lassen.
- 2 Währenddessen den Käse reiben und würzen. Dann mit Ei vermischen.
- 3 Eine Platte Blätterteig auf etwa die doppelte Größe ausrollen und ein Viertel der Käse-Masse darauf verteilen. Eine weitere Platte Blätterteig darauflegen und erneut mit Füllung belegen. Die letzte Blätterteigplatte darauf legen und alles auf die Größe der untersten Platte ausrollen.
- 4 Dünne Streifen von dem Stapel abschneiden, diese einmal verdehen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
- 5 Bei 200 °C - 220 °C etwa 15 Minuten backen.

Zutaten

6 Platten	Blätterteig
2	Eier
400 g	Käse (z.B. Emmentaler)
	Salz
	Pfeffer
	Basilikum
	Oregano

Italienischer Nudelaufbau

 45 min
 25 min,  180 °C
 8 Personen
 **Chefkoch**

Zubereitung

1 Das Hackfleisch mit der gewürfelten Zwiebel scharf anbraten. Mit in etwas Wasser aufgelösten Brühwürfeln ablöschen. Tomaten, Basilikum und Knoblauch hinzufügen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen.

2 Dann die Zucchini in geviertelte Scheiben geschnitten hinzufügen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen (die Zucchinistücke sollen nicht zu weich werden!)

3 In der Zeit die Nudeln al dente kochen und anschließend in eine Auflaufform geben. Den Mozzarella kleinschneiden und unter die Nudeln heben.

4 Das Hackfleisch sehr würzig mit Salz abschmecken. Tomatenmark hinzufügen und das Ganze mit Sambal Oelek würzen.


5 Anschließend die Fleischsoße zu den Nudeln in die Auflaufform geben und alles vermengen. Emmentaler darüber streuen.

6 Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Zutaten

500 g	Rinderhack
400 g	geschälte gehackte Tomaten
1	Zwiebel
2 TL	gehacktes Basilikum
2 Kugeln	Mozarella
500 g	Nudeln (Farfalle od. Spirelli)
200 g	geriebenen Emmentaler
2	Zucchini
1	Knoblauchzehe
1/2 Tube	Tomatenmark
2 TL	Gemüsebrühpulver mit etwas Wasser
2 TL	Sambal Oelek
	Salz

Spinatsuppe

 30 min
 4 Personen
 Heilke

Zubereitung

- 1 Spinat im Topf erhitzen.
- 2 In einem weiteren Topf das Fett zerlassen und die Zwiebel darin bräunen. Mit etwas Mehl eine Mehlschwitze bereiten und mit etwas Milch auffüllen.
- 3 Den erhitzten Spinat und den Käse dazugeben und mit Gewürzen abschmecken.
- 4 Mehrmals umrühren und aufkochen lassen. Zum Schluss einen Schuss Sahne zugeben.

Zutaten

1 kg	Tiefkühl-Spinat
200 g	Sahne-Schmelzkäse
1	Zwiebel, gewürfelt
	Weizenmehl
	Margarine
	Milch
	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat

Pickert

 1 h

 1 h

 4 Personen

 Opa Norderstedt, Rezept aus Lage

Zubereitung

- 1 Hefestück mit warmer Milch und Zucker ansetzen.
- 2 Inzwischen alles vermengen (möglichst alle Zutaten gut vorwärmen), Hefe dazugeben. Es muss ein dicklicher Teig sein. Diesen 2 Stunden an warmer Stelle gehen lassen.
- 3 Die Pfannkuchen (fingerdick) in Backöl oder Palmin langsam in der Pfanne backen.

Zutaten

1 kg	geriebene Kartoffeln
1 kg	Mehl
200 g	Hefe
125 g	Rosinen
125-250 ml	Milch
3 - 4	Eier
2 Stk.	Palmin
	etwas Salz und Zucker

Knoblauch-Dip

 7 min

 2 Personen

 <https://www.rezeptwelt.de/saucendipsbrotaufstriche-rezepte/bester-knoblauchdip-der-welt>

Zubereitung

- 1 Knoblauch schälen und pressen.
- 2 Die restlichen Zutaten mit dem Knoblauch gut vermischen.
- 3 Optional: Ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten

1-2 Zehen	Knoblauch
200-250 g	Schmand
100 g	Mayonnaise z.B.
	Miracel Whip
1/4 TL	Pfeffer
1 TL	Zucker
1 TL	Gemüsebrühpulver
1 EL	gehackter Schnittlauch
1 Spritzer	Zitronensaft

II Backen

Kathrins Brot



15 min



60-70 min, 220 °C



Kathrin

Zubereitung

- 1 Die Zutaten verkneten.
- 2 Den Teig in eine gefettete Kastenform geben.
- 3 Teig 1 Stunde warm gehen lassen.
- 4 Bei 220 °C 60 - 70 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

Zutaten

400 g	Weizenmehl (1/2 Vollkorn)
225 g	Roggenmehl
500 ml	lauwarmes Wasser
1	Trockenhefe
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
	Kerne nach Wahl

Hamburger Franzbrötchen



80 min



12 min, 200 °C



12 - 15 Stück

Arnes Rezept nach www.hamburg.de/franzbroetchen

Zubereitung

1 Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen, gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 25 cm).

2 80 g Butter gleichmäßig auf einer Teighälfte verstreichen, die andere Teighälfte darüber klappen und dabei achtgeben, dass sich keine Blasen im dem Teig bilden. Dann die Teigränder zusammendrücken, Ränder unter den Teig schieben. Den Teig auf ca. 50 x 30 cm ausrollen. Ein Drittel des Teiges von links zur Mitte hin einschlagen, das restliche Drittel von rechts darüber schlagen, sodass drei Schichten Teig übereinander liegen. Auch hier ist darauf zu achten, dass keine Luftblasen im Teig entstehen.

3 Den Teig mindestens 20 Minuten kühl stellen. Währenddessen für die Füllung Zimt und Zucker mit der restlichen in einem Topf geschmolzenen Butter verrühren.

4 Den kalten Teig auf ca. 80 x 40 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf den unteren drei Vierteln des Teiges verteilen. Von unten her vorsichtig den Teig von der Arbeitsfläche lösen und eng aufrollen.

5 Die Rolle in ca. 4 cm breite Trapeze schneiden und die Franzbrötchen in einem Abstand von mindestens 10 cm mit der breiten Grundfläche des Trapezes auf ein Backblech legen. Dort mit dem Stiel eines Kochlöffels die Mitte fast ganz runterdrücken, sodass der Teig sich über dem Stiel zusammenwölbt und die Füllung und der Teig aus der Mitter herausquillt.

6 Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Franzbrötchen abgedeckt mindestens 20 Minuten gehen lassen. (Besser bei 50°C im Backofen) Nach dem Gehen die Franzbrötchen vorsichtig platt drücken.

7 Im vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 12 Minuten backen, bis die typische Bräune erreicht ist.

Zutaten

500 g Mehl
70 g Zucker
70 g weiche Butter
250 ml lauwarme Milch
Würfel Hefe
Prise Salz

Füllung

180 g weiche Butter
4-5 TL Zimt
300 g Zucker

Heidesand



4 h



15-17 min, 150 °C



4 Personen



Opa Norderstedt, Rezept aus Lage

Zubereitung

1 Butter bräunen und abkühlen. Mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren und 4 cm dicke Rollen formen und in Backpapier gerollt einige Stunden kühl legen.

2 Von den Rollen 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das gefettete Blech legen.

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
375 g Mehl
1 Vanillezucker
Prise Salz

Rumtrüffel (Konfekt)



3/4 h



4 Personen



Opa Norderstedt, Rezept aus Lage

Zubereitung

1 Eier mit Zucker schaumig rühren, Kakao, Kokosfett, Mandeln, Rum(-aroma) dazugeben.

2 Kalt stellen.

3 Mit einem Löffel Kugeln formen und in Schokoladenstreuseln wälzen.

Zutaten

125 g Zucker
125 g Kokosfett
70 g gemahlene Mandeln
3 gehäufte EL Kakao
2 Eier
Schokoladenstreusel
Schuss Rum oder
Rumaroma