



Ich mache  
eine Pause



Ich hätte gerne  
noch etwas



Ich bin  
fertig

## Muttis beste Küche - Kochen wie Daheim

Bewährte Rezepte gesammelt für Max, Clemens und Lucius (und ein paar Ergänzungen).

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Vorspeisen</b>	<b>5</b>
1	Pinguine . . . . .	7
<b>2</b>	<b>Salate</b>	<b>8</b>
2	Warmer Spargelsalat . . . . .	10
<b>3</b>	<b>Mahlzeit</b>	<b>11</b>
3	Gefülltes Brot . . . . .	13
4	Quiche lorraine . . . . .	15
5	Lasagne . . . . .	16
6	Ratatouille . . . . .	17
7	Curry-Hack-Pancakes . . . . .	19
8	Gebackene Forelle . . . . .	21
9	Kürbis-Flammkuchen . . . . .	23
10	Zwiebelkuchen . . . . .	24
11	Königsberger Klopse . . . . .	25
12	Frikadellen . . . . .	26
13	Geschmorte weiße Bohnen . . . . .	27
<b>4</b>	<b>Zu Nudeln</b>	<b>28</b>
14	Gulasch nach Art des Hauses Klenk . . . . .	29
15	Gulasch für Josi und Max . . . . .	30
16	Hackfleischsoße . . . . .	31
17	Saltimbocca a la romana . . . . .	32

18	Zucchinisoße . . . . .	33
19	Putengulasch mit Sauerkraut . . . . .	34
<b>5</b>	<b>Süßes</b>	<b>35</b>
20	Apfelstrudel . . . . .	36
21	Appelränzjer . . . . .	37
22	Obstmichel . . . . .	38
23	Quarkauflauf . . . . .	40
24	Topfenpalatschinken . . . . .	41
<b>6</b>	<b>Kuchen</b>	<b>42</b>
25	Donauwelle . . . . .	43
26	Käsekuchen nach Ester . . . . .	44
27	Apfel-Rahmkuchen . . . . .	45
28	Biskuitrolle mit Himbeeren . . . . .	46
29	Mandel-Zimtkuchen . . . . .	47
30	Tante Evas Butterkuchen . . . . .	48
31	Streuselkuchen . . . . .	49
32	Zimtschnecken . . . . .	51
33	Faltenkuchen . . . . .	53
34	Schokomuffins . . . . .	54
<b>7</b>	<b>Plätzchen</b>	<b>55</b>
35	Schokoladenbrot . . . . .	56
36	Kokosmakronen . . . . .	57
37	Rosmarinkekse . . . . .	58

38 Vanillekipfel . . . . .	59
39 Muddy Buddies . . . . .	60
<b>8 Getränke</b>	<b>61</b>
40 Himbeer Limes . . . . .	62
41 Pfirsich-Maracuja Likör . . . . .	63

# **1 Vorspeisen**



# Pinguine

⌚ ca. 30 Minuten

Zutaten für 10 Stück

1 Karotte

20 dunkle Weintrauben

200g Frischkäse

10 Zahnstocher

- 1 **1 Karotte** in drei bis vier Millimeter dicke Scheibchen schneiden. Aus den Möhrenscheibchen mit je zwei Schnitten bis zur Mitte ein kleines Dreieck herausschneiden. Dreieck beiseitelegen (ergibt den Schnabel des Pinguins).
- 2 In eine **kleinere rote Traube** einen sehr kleinen Schlitz für den Schnabel schneiden und die Möhrenecke einstecken. Aus einer **größeren Traube** ein Drittel als Spalte ausschneiden.
- 3 Den entstandenen Spalt sauber mit **Frischkäse** füllen (das gibt den Pinguinbauch). Die beiden Trauben auf einen Zahnstocher stecken (die kleine als Kopf oben, die große als Bauch unten) und unten die Karotten-Füße befestigen.

## **2 Salate**



# Warmer Spargelsalat

⌚ ca. 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

500g Spargel (weiß/grün/gemischt)

Traubenkernöl

weißer Balsamico

Brunnenkresse

Salz

Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

- 1** Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel) und in 3-4cm lange Stückchen schneiden.
- 2** Spargel mit etwas **Salz**, **Zucker**, **Butter** und **Zitronensaft** im Wasser kochen (grüner Spargel ist schneller gar als weißer, als erst später ins Wasser geben).
- 3** Während der Spargel etwas abkühlt aus **Traubenkernöl**, **weißem Balsamico**, **Salz** und **Pfeffer** eine Salatsoße mischen.
- 4** Spargel vorsichtig mit der Salatsoße mischen und die **Brunnenkresse** darauf drapieren. Lauwarm servieren.

### **3 Mahlzeit**



# Gefülltes Brot

⌚ ca. 15 + 60 + 15 + 30 Minuten

Zutaten für 2-3 Personen

300g Mehl

15g frische Hefe

150g gekochter Schinken

1 Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

1 Kugel Mozzarella

50g getrocknete Tomaten

1 Eigelb

- 1 **15g Hefe** und **eine Prise Zucker** in 160ml lauwarmen Wasser lösen und mit **1½ EL Olivenöl**, **1 TL Salz** und **300g Mehl** zu einen glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig ca. eine Stunden an einem warmen Ort gehen lasse.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 **150g gekochten Schinken** in Streifen schneiden, **1 Bund Petersilie** und **2 Knoblauchzehen** fein hacken und **50g getrockneten Tomaten** und **eine Kugel Mozzarella** würfeln. Mischen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- 5 Den Teig in zwei Fladen ausrollen und auf dem einen die Masse bis an den Rand verteilen. Nun den zweiten Fladen kreuzweise einschneiden und auf dem ersten an drücken und mit **einem Eigelb** bepinseln.
- 6 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen und noch lauwarm essen.



# Quiche lorraine

⌚ ca. (60)+15+30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

200g Mehl

100g Butter

200g gekochter Schinken

3 Eier

1/4 Liter Sahne

125g geriebener Emmentaler

**1** 200g **Mehl**, 100g **Butter**, 1/2 **TL Salz** und 5 **EL Wasser** zu einem Teig kneten und 1 Stunde kalt stellen.

**2** Backofen auf 200 Grad vorheizen.

**3** Teig in einer Springform ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

**4** 200g **Schinken** in Streifen schneiden und auf dem Teig verteilen.

**5** 3 **Eier**, 1/4 **Liter Sahne** und **Pfeffer** verquirlen, die **125g geriebener Emmentaler** untermischen und auf dem Teig verteilen.

**6** Quiche auf der zweiten Schiene von unten ca. 1/2 Stunde backen, bis sie eine schöne Farbe hat.

Tipp: Statt Schinken kann man auch gewürfelte Zucchini oder Blattspinat oder in Scheiben geschnittene Champignons nehmen.

# Lasagne

⌚ ca. ?? Minuten

Zutaten für 1 Auflaufform

500g Hackfleisch gemischt

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2-3 Karotten

1 Packung passierte Tomaten

1 Becher Sahne

1 Beute geriebener Käse

500g Lasagneplatten

- 1 Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2 Soße wir die normale Hackfleischsoße zubereiten.
- 3 **2 EL Butter** in einem Topf schmelzen und mit **2-3 EL Mehl** verrühren bis es goldgelb ist. Dann **1 Becher Sahne** unterrühren und aufkochen. Soviel **Milch** dazugeben, bis die Soße schön flüssig ist. Mit den Gewürzen abschmecken und die **Hälfte des Käses** darin schmelzen lassen.
- 4 Ein Auflaufform einfetten und dann erst Tomatensoße, dann Nudelplatten(einschichtig) und dann die helle Soße schichten. Mehrmals wiederholen, bis die Form voll ist. Die oberste Schicht sollte helle Soße sein. Diese mit dem **restlichen Käse** bestreuen und
- 5 Bei ca. 180°C Ober-Unterhitze solange backen, bis der Käse geschmolzen ist und Farbe bekommt.

# Ratatouille

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

2-3 Zucchini

1 Aubergine

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

400g Tomaten oder Dosentomaten

1 große rote Zwiebel

4 Knoblauchzehen

2-3 Zweige Thymian

1/2 Bund Basilikum

**1** **2-3 Zucchini, 1 Aubergine, 1 rote Paprika und 1 gelbe Paprika** waschen und in Würfel schneiden (ca. 1cm).

**2** **Olivenöl** in einem Topf erhitzen und die Auberginenwürfel unter Rühren 5 min anbraten. Dann die anderen Gemüse und die **2-3 Zweige Thymian** dazu geben und würzen.

**3** Ca. 15 min sanft köcheln. Zum Schluss das klein gerupfte **1/2 Bund Basilikum** darüber streuen.



# Curry-Hack-Pancakes

⌚ ca. 30+10+30 Minuten

Zutaten für 3 Personen

100g Mehl

1,5 TL Tockenhefe

0,75 EL Zucker

2 Prisen Salz

0,75 EL Sesamöl

65ml warmes Wasser

1 Zwiebel

200g Hackfleisch

1,5 EL Sojasauce

1 EL Worcestersauce

1 EL Austernsauce

0,25 TL Pfeffer

2 TL Currysauce

2 EL Speisestärke

- 1 100g Mehl, 1,5 TL Tockenhefe, 0,75 EL Zucker, 1 Prisen Salz, 0,75 EL Sesamöl und 65ml warmes Wasser zu einem Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 1 Zwiebel klein würfeln und in der Pfanne anschwitzen, etwas abkühlen lassen und mit 200g Hackfleisch, 1,5 EL Sojasauce, 1 EL Worcestersauce, 1 EL Austernsauce, 0,25 TL Pfeffer, 2 TL Currysauce und 2 EL Speisestärke für die Füllung mischen.
- 3 Den Teig in 3 Stücke teilen, jeweils dünn und nahezu rechteckig ausrollen, jeweils gleichmäßig mit Füllung bestreichen. Zum Falten der Taschen das Rechteck zweimal pro langer Seite bis 1/3 der Breite einschneiden. Es sollten neun "gedachte" Quadrate entstehen.
- 4 Jetzt jeweils an den Seiten die oberen und unteren Quadrate in die Mitte einklappen. Dann diese Quadrate ganz in die Mitte falten und mit den Klappen von oben und unten einklappen, so dass ein Paket entsteht. Ebenso mit den anderen Teigen verfahren.
- 5 Ca. 8 - 10 Minuten mit geschlossenem Deckel auf beiden Seiten goldbraun braten (ca. 4 - 5 Minuten auf jeder Seite).



# Gebackene Forelle

⌚ ca. 15+40 Minuten

Zutaten für 1 Forelle

1 frische Forelle

2 Zwiebeln

1 Bund Petersilie

0,25l Weißwein

0,25l Brühe

Zitronensaft

Semelbrösel

75g geschmolzene Butter

Salz

Pfeffer

**1** **2 Zwiebeln** in Ringe schneiden und **1 Bund Petersilie** waschen und zupfen. **Forelle** waschen und mit Zwiebeln und Petersilie füllen.

**2** Forelle in Auflaufform legen und mit **0,25l Weißwein, 0,25l Brühe** und **Zitronensaft** übergießen. **Salzen** und **pfeffern** und mit **Semelbröseln** bedecken. **75g geschmolzene Butter** darüber trüpfeln.

**3** 35-40 Minuten bei 200-220°C auf der 2. untersten Schiene backen.

**Tipp:** Es kann auch weiteres Gemüse, wie beispielweise Tomaten mitgegart werden.



# Kürbis-Flammkuchen

⌚ ca. 10+30 Minuten

Zutaten für 1 Blech

350g Mehl

0,5 TL Zucker

0,5 TL Salz

3 EL Olivenöl

175ml Wasser

250g Hokkaidokürbis

1 große Zwiebel

100g Speckwürfel

1 Birne

200g Schmand

1 Feta

**1** 350g Mehl, 0,5 TL Zucker, 0,5 TL Salz, 3 EL Olivenöl und 175ml Wasser zu einem Teig kneten.

**2** 1 Zwiebel in Ringe schneiden, 250g Hokkaidokürbis in 0,5cm dicke Scheiben schneiden, 1 Birne in Spalten schneiden und 1 Feta in Würfel schneiden.

**3** Teig ausrollen, mit 200g Schmand bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 100g Speckwürfeln, den Kürbisschnitzen, den Birnenspalten, den Fetawürfeln und den Zwiebelringen belegen.

**4** Ca. 25 Minuten bei 250°C (230°C Umluft) backen.



ca. 5+30+5+30 Minuten

Zutaten für 1 Blech

450g Mehl

50g Butter

1 Pk Trockenhefe

800g Zwiebeln

200g Speck

3 Eier

200ml Sahne

250g Käse

## Zwiebelkuchen

- 1** 450g Mehl, 1 Pk Trockenhefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 220ml Wasser und 50g weiche Butter zu einem Teig kneten.
- 2** Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- 3** 800g Zwiebeln in Streifen schneiden und mit 200g Speck anbraten.
- 4** 3 Eier mit 200ml Sahne mischen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Mit den Zwiebeln mischen und auf dem Teig verteilen und mit 250g Käse bestreuen.
- 5** Ca. 30 Minuten bei 200°C (180°C Umluft) backen.

**Tipp:** Umbedingt mit Federweißer servieren.

# Königsberger Klopse

⌚ ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500g Hackfleisch gemischt

2 Scheiben Weißbrot

2 Zwiebel

2 Nelken

3 EL Petersilie

3 EL Sahne

1 Lorbeerblatt

3 EL Butter

2 EL Mehl

2 EL Zitronensaft

2 EL Kapern

- 1** Aus den **500g Hackfleisch**, den **2 Scheiben Weißbrot**, einer **klein gehackten Zwiebel** und **3 EL Petersilie** einen Hackfleischteig herstellen und Klopse formen.
- 2** **1 Liter Salzwasser** zum Kochen bringen und Temperatur runterschalten.
- 3** Das **Lorbeerblatt** und die mit den **2 Nelken** gespickte **Zwiebel** zugeben. Die Klopse in das nicht mehr kochende Wasser geben und 15-20 min gar ziehen lassen.
- 4** **2 EL Mehl** in **2EL zerlassener Butter** anschwitzen, bis es goldgelb ist. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und die Flüssigkeit nach und nach einrühren (Schneebesen).
- 5** Die Soße 10 min kochen lassen uns dann **2 EL Kapern**, **2 EL Zitronensaft** und **3 EL Sahne** hinzugeben. Klopse hineigeben und abschmecken.

# Frikadellen

 ca. ?? Minuten

Zutaten für 4 Personen

500g Hackfleisch (gemischt)

1 Zwiebel

1 Brötchen

1 Ei

1 TL Senf

Semmelbrösel

- 1** Ein Brötchen in Wasser einweichen. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden und kurz anbraten.
- 2** Das **Ei**, die **Zwiebel**, **1 TL Salz**, **1 TL Senf**, **1 TL Paprikapulver** und **viel Pfeffer** zum **Hackfleisch** geben und sehr gut mit den Händen vermengen.
- 3** Die Brötchenmasse sehr gut ausdrücken, zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen.
- 4** Jetzt gleichmäßige Bällchen formen und auf einer **bemehlten** Arbeitsfläche flachdrücken und anschließend in **Semmelbrösel** wenden.
- 5** Eine Pfanne mit **Butter** stark erhitzen und die Frikadellen einlegen, kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann ca. 15 - 20 Minuten (1 - 2mal vorsichtig wenden) auf mittlerer/schwacher Hitze fertig braten.

# Geschmorte weiße Bohnen

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

200g kleine, weiße Bohnen (Cannellini)

2 Lorbeerblätter

1 getrockneter Peperoncino

1 Dose Tomaten

3 Knoblauchzehen

4 Zweige Salbei

- 1 Die **Bohnen** mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen.
- 2 Am nächsten Tag abgießen und mit frischem Wasser in den Topf füllen.
- 3 2 Lorbeerblätter und 2 Teel. Pfefferkörner mit leicht angedrücktem Peperoncino dazugeben.
- 4 Die Bohnen zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1-1½ Stunden fast weich garen. Am besten zwischendurch mal probieren.
- 5 3 Knoblauchzehen schälen und klein hacken, Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und beides zusammen in Olivenöl anbraten. Die Dose Tomaten dazugeben und köcheln lassen.
- 6 Die Bohnen abgießen, Lorbeer, Pfeffer und Peperoncino entfernen und zu den Tomaten geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und noch ca. 1/2 Stunde köcheln, bis die Bohnen weich genug sind.

Tipp: Passt als Beilage zu Fleisch mit Nudeln oder Kartoffeln oder Weißbrot.

## **4 Zu Nudeln**

# Gulasch nach Art des Hauses Klenk

⌚ ca. ?? + 120 Minuten

Zutaten für 5 Personen

750g Rindergulasch

3 große Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Gemüsepaprika

etwas Tomatenmark

1 Becher Sahne

(1 Glas Rotwein)

- 1 **750g Rindergulasch** in Öl portionsweise scharf anbraten.
- 2 Die in grobe Ringe geschnittenen **3 große Zwiebeln** und die kleingehackten **2 Knoblauchzehen** dazugeben und kurz anbraten.
- 3 Die **3 Paprika** in Streifen geschnitten dazugeben und nach kurzem anbraten mit **Gemüsebrühe** und evt. **einem Glas Rotwein** aufgießen.
- 4 Pfeffer und Salz dazugeben und bei geringer Hitze zugedeckt schmurgeln lassen. Immer mal kontrollieren, ob genug Flüssigkeit da ist.
- 5 Nach ca. 1,5-2 Stunden **einen Becher Sahne** dazugeben und mit Paprikapulver abschmecken. Tabasco macht das Ganze schärfer.

# Gulasch für Josi und Max

⌚ ca. ?? + 120 Minuten

Zutaten für 2 Personen

500g Rindergulasch

2 große Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Gemüsepaprika

etwas Tomatenmark

1 Becher Sahne

(1 Glas Rotwein)

- 1 500g Rindergulasch in Öl portionsweise scharf anbraten.
- 2 Die in grobe Ringe geschnittenen **2 große Zwiebeln** und die kleingehackten **2 Knoblauchzehen** dazugeben und kurz anbraten.
- 3 Die **2 Paprika** in Streifen geschnitten dazugeben und nach kurzem anbraten mit **Gemüsebrühe** und evt. **einem Glas Rotwein** aufgießen.
- 4 Pfeffer und Salz dazugeben und bei geringer Hitze zugedeckt schmurgeln lassen. Immer mal kontrollieren, ob genug Flüssigkeit da ist.
- 5 Nach ca. 1,5-2 Stunden **einen Becher Sahne** dazugeben und mit Paprikapulver abschmecken. Tabasco macht das Ganze schärfer.

# Hackfleischsoße

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 5 Klenks

500g Hackfleisch gemischt

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Karotten

1 Dose Tomaten

1 Dose passierte Tomaten

- 1** 500g gemischtes Hackfleisch mit Öl in der Pfanne anbraten, die gewürfelte 2 Zwiebel und die klein geschnittenen 2 Knoblauchzehen sowie die gewürfelten 3 Karotten dazugeben und andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- 2** Die Dosentomaten, die passierten Tomaten und 2-3 EL Tomatenmark dazugeben und mit der gleichen Menge Wasser auffüllen. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker und Herbes de Provence würzen.
- 3** Solange köcheln, bis die Karotten weich sind. Wenn die Soße zu dickflüssig ist, mit Wasser verdünnen.

# Saltimbocca a la romana

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 4 Personen

8 kleine Kalbsschnitzel

4 luftgetrockneter Schinken

8-16 Salbeiblättchen

50ml trockener Weißwein

- 1 Die **8 Kalbsschnitzel** mit dem Handballen etwas flach drücken.
- 2 Jedes Schnitzel mit einem **halben Schinkenstück** und **1-2 Salbeiblättchen** belegen und mit Zahnstocher fest stecken.
- 3 Die Schnitzel auf der unbelegten Seite **salzen** und **pfeffern**.
- 4 Den Backofen auf 70 °C vorheizen.
- 5 **2 Eßl. Butter** in einer Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Schnitzel mit der Salbeiseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze 2 min braten. Wenden und nochmals 1 min braten, dann auf einem Teller im Ofen warm stellen.
- 6 Die restliche Schnitzel wie beschrieben braten und in den Ofen geben.
- 7 **50ml Wein** in die Pfanne gießen und den Bratensatz damit loskochen. Sauce über die Schnitzel gießen rasch servieren. Dazu schmecken Weißbrot oder Nudeln.

## Zucchinisoße

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 5 Personen

1 kg Zucchini

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Becher Sahne

Gemüsebrühe

geriebener Käse

- 1 **1kg Zucchini** waschen und mit einer groben Reibe zerkleinern.
- 2 Die gewürfelte **3 Zwiebel** und die klein geschnittenen **2 Knoblauchzehen** in Öl andünsten.
- 3 Nun die Zucchini zugeben und mit **Gemüsebrühe** ablöschen.
- 4 Die **2 Becher Sahne** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Putengulasch mit Sauerkraut

 ca. 15 Minuten

Zutaten für 3 Personen

1 Zwiebel

450g gewürztes Putengulasch

500g Sauerkraut

4 El Schmand

- 1** 1 Zwiebel hacken und glasig schmoren. Die **450g Putengulasch** mit anbraten.
- 2** **500g Sauerkraut** zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. **125ml Gemüsebrühe** anrühren und das ganze weitere 15 Minuten schmoren lassen.
- 3** **4 El Schmand** unterheben und erneut abschmecken.
- 4** Mit Salzkartoffeln servieren.

## **5 Süßes**

# Apfelstrudel

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 1 Blech

250g Mehl

1 Ei

2kg Boskoop

1 Packung Rosinen

Vanillesoße

- 1 Die **250g Mehl** in eine Schüssel geben und **ein Ei, eine Prise Salz, etwas Wasser** und **ein TL Butter** in die Mitte geben. Alles zügig verkneten. Den Teig unter einem erwärmten Topf ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die **2kg Boskoop** schälen und in Würfel schneiden. Die **Rosinen** in warmem Wasser einweichen.
- 3 **4 EL Semmelbrösel** in einem Topf mit **3 EL Butter** bräunen und unter die Äpfel mischen.
- 4 Den Teig auf einem **bemehlten** Küchenhandtuch sehr dünn ausrollen (so dass man die Zeitung durchlesen kann), und die Äpfel mit den Rosinen und dem **Zimt** und **Zucker** in der Mitte verteilen. Den Teig zuklappen, die Enden einschlagen und mit Hilfe des Küchenhandtuchs auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 5 Mit etwas geschmolzener **Butter** bestreichen und bei 200°C ca. 1/2 Stunde backen. Auf die Farbe achten!
- 6 Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit kalter Vanillesoße servieren.

# Appelränzjer

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

500g Mehl

4 Eier

200ml Milch

3 Boskoop

- 1 Die **500g Mehl, 4 Eier, 200ml Milch mit etwas Sprudelwasser** mischen, bis ein nicht zu flüssiger Teig entsteht.
- 2 Die **3 Äpfel** schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden.
- 3 Einen Teelöffel **Butter** in einer Pfanne schmelzen lassen und 3 kleine Pfannkuchen in der Pfanne verteilen, je eine Apfelscheibe darauf geben und umdrehen, wenn die Unterseite gut gebacken ist.

# Obstmichel

⌚ ca. ?? + 40 Minuten

Zutaten für 1 Auflaufform

5 Brötchen

1/2 L Milch

50g Zucker

3 Eier

1 EL Mehl

1 Glas Kirschen

60g Butter

- 1** 5 **Brötchen** in Würfel schneiden und in **1/2 Liter Milch** einweichen (am besten schon morgens).
- 2** Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 3** 3 **Eier** trennen und Eiweiß steif schlagen.
- 4** 60g **Butter**, 50g **Zucker** und Eigelb schaumig schlagen, 1 **EL Mehl** dazugeben und vermischen.
- 5** Die eingeweichten Brötchen darunter mischen und dann den Eischnee unterheben.
- 6** 1 **Glas Kirschen** in eine gefettete Auflaufform geben, den Teig darauf verteilen und mit Butterflöckchen und Semmelbröseln bedecken.
- 7** Bei ca. 180°C ca. 40 min backen.



# Quarkauflauf

⌚ ca. 20 + 40 Minuten

Zutaten für 1 Auflaufform

3 Eier

75g Butter

150g Zucker

500g Magerquark

40g Speisestärke

60g Gries

1/2 Päckchen Backpulver

1 Glas Kirschen

- 1 Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2 3 **Eier** trennen und Eiweiß steif schlagen.
- 3 Eigelb, **150g Zucker** und **75g Butter** schaumig schlagen.
- 4 **500g Quark**, die **40g Speisestärke** und die **60g Gries** sowie das halbe Päckchen **Backpulver** untermischen.
- 5 Den Eischnee unterheben und auf das **Glas Kirschen** in die gefettete Auflaufform geben.
- 6 Mit **Butterflöckchen** und **Semmelbröseln** bestreuen.
- 7 Bei 180°C ca. 40 min bei Ober-Unterhitze backen.

# Topfenpalatschinken

⌚ ca. 30 + 45 Minuten

Zutaten für 3 Personen

150g Mehl

4 Eier

425ml Milch

200g Quark

100g saure Sahne

50g Butter

80g Zucker

1 Bio Zitrone

3 EL Rosinen

- 1 Im Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- 2 Aus **2 Eiern**, **150g Mehl**, **1 Prise Salz** und **300ml Milch** einen Teig rühren.
- 3 Aus dem Teig Pfannkuchen backen.
- 4 Für die Füllung **2 Eier** trennen und das Eiweiße steif schlagen.
- 5 **50g Butter**, **50g Zucker**, die **beiden Eigelbe**, eine **Prise Salz** und die **Schale der Zitrone** schaumig rühren. **200g Quark**, **100g saure Sahne** und **3 EL Rosinen** unterrühren.
- 6 Jeweils einen Palatschinken mit etwas Quarkmasse bestreichen, aufrollen und in die gefettete Auflaufform schichten (möglichst nur einlagig).
- 7 Für die Eiermilch **1/8 Milch**, **ein Ei** und **3 EL Zucker** verrühren und über die Palatschinken gießen.
- 8 Im Backofen bei 180°C 40-45 Minuten auf der unteren Schiene backen.
- 9 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## **6 Kuchen**

# Donauwelle

⌚ ca. 40 + 40 Minuten

Zutaten für 1 Blech

250g Margarine

400g Zucker

350g Mehl

6 Eier

1 Pk. Backpulver

2 Esslöffel Kakaopulver(zum backen)

1 Glas Kirschen

1 Liter Milch

2 Pk. Vanillepuddingpulver

250g Butter

2 Pk. dunkle Kuvertüre

- 1 Backofen auf **180°C Ober-Unterhitze** vorheizen.
- 2 **250g Margarine, 250g Zucker, 350g Mehl, 1 Päckchen Backpulver** und **6 Eier** zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Die Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Zu der anderen Hälfte **2 Esslöffel Kakaopulver** mischen und auf den hellen Teig streichen. Das abgetropfte **Glas Kirschen** gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 4 Bei 180°C, Ober-Unterhitze ca. 30-40 min backen und den Kuchen danach abkühlen lassen.
- 5 **800ml Milch** mit **250g Butter** und **150g Zucker** verrühren und zum Kochen bringen. Die mit den restlichen **200ml Milch** verrührten **2 Päckchen Puddingpulver** in die kochende Milch röhren und vom Herd nehmen.
- 6 Die Creme auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.
- 7 **2 Päckchen dunkle Kuvertüre** im Wasserbad schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.

# Käsekuchen nach Ester

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

265g Butter

315g Zucker

150g Mehl

7 Ei

1 TL Backpulver

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

750g Magerquark

- 1 Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2 **65g Butter, 65g Zucker, 150g Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver und 1 Päckchen Vanillezucker** zu einem Knetteig vermischen und 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.
- 3 **6 Eier** trennen und die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- 4 Eigelb, **200g Butter, 250g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker** schaumig rühren, **750g Magerquark und 1 Päckchen Vanillepuddingpulver** unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.
- 5 Den Teig auf dem Boden und am Rand einer eingefetteten Springform verteilen, die Quarkmasse darauf geben und bei 180°C Ober-Unterhitze, ca. 75 min backen. Zwischendurch die Farbe der Oberfläche kontrollieren. Falls der Kuchen zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

# Apfel-Rahmkuchen

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

200g Mehl

3 Ei

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100g Butter

1 Becher Schmand

20g Speisestärke

1kg Boskop

- 1 Aus **200g Mehl**, **1 Ei**, **50g Zucker**, **1 Päckchen Vanillezucker** und **100g Butter** einen Knetteig zubereiten und kalt stellen.
- 2 Den Backofen auf 225°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 3 Nach einer halben Stunde den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, eine gefettete Springform damit auslegen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.
- 4 Bei 225°C Ober-Unterhitze ca. 10 min vorbacken.
- 5 In der Zwischenzeit die **Äpfel** schälen, achteln und in grobe Würfel schneiden.
- 6 Für den Guss **2 Eier** mit **100g Zucker** schaumig schlagen, **ein Becher Schmand** und **20g Speisestärke** dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen.
- 7 Die Äpfel auf den vorgebackenen Teig geben und dann den Guss darauf verteilen. Ungefähr 20 min fertigbacken.

# Biskuitrolle mit Himbeeren

⌚ ca. ?? + 15 Minuten

Zutaten für 1 Blech

4 Eier

200g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

80g Speisestärke

80g Mehl

1 TL Backpulver

2 Becher Sahne

500g Himbeeren

- 1 Backofen auf 225°C Ober-Unterhitze vorheizen und ggf. Himbeeren auftauen.
- 2 4 **Eiweiß** steif schlagen.
- 3 4 **Eigelb** mit 4 **EL Wasser** und 200g **Zucker** schaumig schlagen. Eiweiß oben drauf geben und mit **80g Mehl**, **80g Speisestärke** und **einem TL Backpulver** vorsichtig unterheben (Schneebesen).
- 4 Den Teig sofort auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 13 Min. backen
- 5 Danach auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch kippen und locker zusammenrollen.
- 6 2 **Becher Sahne** steif schlagen, 2 **Päckchen Vanillezucker** und die **500g Himbeeren** unterheben und auf der abgekühlten, auseinander gerollten Teigrolle verteilen. Zusammenrollen und mit **Puderzucker** bestreuen.

# Mandel-Zimtkuchen

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

65g Butter

150g Mehl

4 Eier

125ml Sahne

125ml Milch

215g Zucker

200g gemahlene Mandeln

4 Zwieback (gerieben)

- 1** **65g Zucker, 65g Butter, 150g Mehl, 1 Ei, 1 Teel. Priese Salz und 1/2 Teel. Backpulver verkneten und 1 Stunde kalt stellen.**
- 2** Teig in einer Springfom ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- 3** Bei ca. 180 Grad auf mittlerer Schiene vorbacken, bis der Teig sich gebräunt hat.
- 4** **3 Eier, 125ml Sahne, 125ml Milch, 150g Zucker, 1 Teel. Zimt und 1/2 Teel. Backpulver verrühren.**
- 5** **200g gemahlene Mandeln und 4 Zwieback (gerieben) unterheben und auf dem Bode verteilen.**
- 6** Den Kuchen ca. 45-50 Minuten fertig backen.

# Tante Evas Butterkuchen

⌚ ca. Minuten

Zutaten für Personen

250g Sahne

500g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

4 Eier

500g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1/2 Zitronen (Schale)

125g Butter

4 Eß. Milch

200g Mandeln

- 1 **250g Sahne mit 250g Zucker, einem Pkt. Vanillezucker und 4 Eiern verrühren.**
- 2 Dazu **500g Mehl, 1 Pkt. Backpulver, die Schale einer halben Zitronen und eine Priese Salz unterrührern.**
- 3 Teig auf gefettetes Blech streichen und 10 Minuten bei 200 °c auf mittlerer Schiene backen.
- 4 **250g Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 125g Butter, 4 Eß. Milch und 200g Mandeln zum Guß verrühren und auf den Teig krümmeln.**
- 5 Nochmals 10 Minuten auf der 2. Leiste backen.

# Streuselkuchen

⌚ ca. 20 + 50 Minuten

Zutaten für 1 Blech

350g Butter

350g Zucker

3 Eier

575g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillinzucker

1 Glas Kirschen

4 Äpfel

- 1 Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
- 2 **200g Zucker und 200g Butter** schaumig schlagen. Dann **3 Eier**, **1 Prise Salz**, **375g Mehl** und **1 Pck. Backpulver** unterrühren.
- 3 Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtem Blech streichen.
- 4 **1 Glas Kirschen** und **4 Äpfel** in Würfel geschnitten auf dem Teig verteilen.
- 5 Für die Streusel **125g Butter** mit **150g Zucker**, **200g Mehl** und **1 Pck. Vanillinzucker** verrühren, daraus die Streusel kneten und auf dem Kuchen verteilen.
- 6 Den Kuchen für **45-50 Minuten** backen.



# Zimtschnecken

⌚ ca. 120 Minuten

Zutaten für 1 Blech

500g Mehl

50g Hefe

250ml lauwarme Milch

270g weiche Butter

250g Zucker

0,5 TL Kardamom

2 EL Zimt

0,5 TL Salz

- 1** Die **500g Mehl** in eine Schüssel geben in einer Kuhle **250ml lauwarme Milch** und **50g Hefe** vermischen und ca. 10 min gehen lassen.
- 2** Zusammen mit **70g weiche Butter**, **0,5 TL Kardamom** und **0,5 TL Salz** zu einem Teig verkneten und 40 min gehen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit für die Füllung **200g weiche Butter**, **200g Zucker** mit **2 EL Zimt** cremig schlagen.
- 4** Teig nocheinmal kräftig kneten, in zwei Teile teilen, jeweils ca. 30 cm breit ausrollen und mit der Füllungsmasse bestreichen. Die beiden Teige aufeinanderlegen und aufrollen.
- 5** Die Teigrolle in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und diese auf einem Blech mit auslegen. Vor dem Backen nochmals 20 min gehen lassen.
- 6** Backofen vorheizen. Auf mittlerer Schiene 10 min bei 200°C und dann nochmals ca. 15 min bei 180°C backen.

**Tipp:** Seiten der Zimtrollen vor dem Backen noch mit Eigelb einpinseln.



## Faltenkuchen

⌚ ca. 30+180+40 Minuten

Zutaten für 1 Kastenform (25 cm)

20g frische Hefe

150ml lauwarme Milch

50g Zucker

1/2 TL Salz

2 Eier

375g Mehl

125g geschmolzene Butter

100g brauner Zucker

1 TL Zimt

- 1 **20g Hefe** in **150ml lauwärmer Milch** mit einigen Krümeln **Zucker** auflösen und stehen lassen bis es Blasen bildet.
- 2 **50g Zucker**, **1/2 TL Salz**, **2 Eier**, **375g Mehl** und **50g geschmolzene Butter** mischen. Die Hefemasse dazu geben, kräftig mit einem Kochlöffel durchschlagen - die Masse ist ziemlich dünn, ist aber richtig so. Den Teig zugedeckt ca. 1 - 1,5 Std. gehen lassen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1/2 cm - 1cm dick ausrollen, danach mit einem Pinsel mit **75g geschmolzener Butter** bestreichen (1 EL von der Butter für später aufheben). **100g braunen Zucker** mit **1 TL Zimt** mischen auf dem ausgerollten Teig verteilen (1 EL von der Zimt-Zuckermischung für später aufheben).
- 4 Den Teig in der Breite der Kuchenform in Streifen schneiden. Diese Streifen jetzt in der Höhe der Kuchenform in Vierecke schneiden, diese Vierecke übereinander schichten zu Paketen und in der Kastenform hintereinander setzen. Den Teig in der Form nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten 30-40 Minuten backen. Den noch warmen Kuchen mit einem Pinsel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und mit der restlichen Zimt-Zuckermischung bestreuen.

# Schokomuffins

⌚ ca. 10 + 25 Minuten

Zutaten für 20 Muffins

125g weiche Butter/Magarine

150g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

200g Zartbitterschokolade

200g Mehl

4 EL Backkakao

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

175ml Milch

1/2 Glas Kirschen

- 1 Backofen auf **160°C Umluft** vorheizen.
- 2 200g Zartbitterschokolade grob hacken.
- 3 Die 125g weiche Butter/Magarine mit 150g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren.
- 4 2 Eier unterrühren.
- 5 200g Mehl, 4 EL Backkakao, 1 Prise Salz und 2 TL Backpulver vermischen und mit 175ml Milch unter die Butter-Zuckermischung rühren.
- 6 Etwa 2/3 der gehackten Schokolade und 1/2 Glas abgetropfte Kirschen unterheben.
- 7 Den Teig mit einem Eisportionierer in den Muffinförmchen verteilen und die restliche Schokolade darauf verteilen.
- 8 **25 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen.

## **7 Plätzchen**

# Schokoladenbrot

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 1 Blech

250g Butter

250g Zucker

6 Eier

250g geriebene Schokolade

250g geriebene Haselnüsse

100g Mehl

1 Eßl. Rum

Schokoladenglasur

- 1 250g Butter, 250g Zucker und die 6 Eier gut verrühren.
- 2 Anschließend 250g Schokolade, 250g Haselnüsse, 100g Mehl, 1 Eßl. Rum, und eine Prise Salz zugeben.
- 3 Blech fetten und den Teig darauf verteilen.
- 4 Ca. 20-30 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen.
- 5 Noch heiß in Streifen schneiden und mit Schokoladenglasur überziehen.

# Kokosmakronen

⌚ ca. 15 + 10 Minuten

Zutaten für 65 Makronen

200g Kokosraspeln

150g Zucker

65g Quark

4 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker

65 Oblaten

**1** **4 Einweiß** steif schlagen. Dann 150g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mit steif schlagen.

**2** **65g Quark** und **200g Kokosraspeln** unterheben.

**3** Mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten häufen.

**4** Bei **175°C Umluft** ca. 10 - 12 Minuten backen.

 ca. 15 + 30 + 15 Minuten

Zutaten für 40 Kekse

200g Mehl

1 TL Backpulver

80g Butter

1/4 TL Salz

1 Eigelb

2 TL Rosmarin

4 EL Milch

## Rosmarinkekse

- 1** 200g Mehl, 1 TL Backpulver, 80g Butter, 1/4 TL Salz, 1 Eigelb, 2 TL gehackten Rosmarin mit 2-3 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
- 2** Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 3** Den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen und in rechteckige Kekse schneiden.
- 4** Die Kekse auf dem Blech mehrmals vorsichtig mit der Gabel einstechen.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei **200°C** etwa **12 Minuten** backen.

# Vanillekipfel

⌚ ca. 30 + 10 Minuten

Zutaten für 40 Plätzchen

200g Butter

80g Zucker

100g gemahl. Nüsse

280g Mehl

125g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

**1** 200g Butter, 80g Zucker und 100g gemahl. Nüsse verrühren.  
Dann mit 280g Mehl verkneten.

**2** Kleine Hörnchen formen und bei 200°C etwa 10 Minuten backen.

**3** 125g Puderzucker und 1 Pkt. Vanillezucker mischen und die Kipfel noch heiß darin wenden.

## Muddy Buddies

⌚ ca. Minuten

Zutaten für 1 Blech

200g Cornflakes

160g Schokolade

125g Erdnusbutter

110g Butter

1 Pkt. Vanillezucker

180g Puderzucker

- 1 Mische **160g Schokolade, 125g Erdnusbutter, 110g Butter** und **1 Pkt. Vanillezucker** in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
- 2 Erwärme und Rühre die Mischung so oft für eine Minute bis sie glatt ist.
- 3 **200g Cornflakes** unterrühren bis sie vollständig mit Schokolade umzogen sind.
- 4 Die Cornflakes zusammen mit **180g Puderzucker** in einen großen Plastikbeutel füllen.
- 5 Puderzucker durch schütteln auf den Cornflakes verteilen und dann das ganze zum abkühlen auf Backpapier verteilen.

**Tipp:** In geschlossenem Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

## **8 Getränke**

## Himbeer Limes

 ca. 30 Minuten

Zutaten für 1,5 Liter

500g Himbeeren

200g Zucker

100ml Zitronensaft

200ml Wodka

100ml Himbeergeist

- 1** **200ml Wasser** erhitzen und darin **200g Zucker** lösen.
- 2** **500g Himbeeren** im Mixer zerkleinern und mit **200ml Wodka**, **100ml Zitronensaft**, **100ml Himbeergeist** und dem abgekühlten Zuckerwasser mischen.
- 3** In Flaschen abfüllen und kalt stellen.

# Pfirsich-Maracuja Likör

⌚ ca. 15 Minuten

Zutaten für 2 Liter

1 Liter Pfirsich-Maracuja-Saft

2 Becher Maracuja-Joghurt

200g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

200ml Wodka

2 Becher Sahne

(3 EL Cognac)

- 1** 1 Liter Pfirsich-Maracuja-Saft, 2 Becher Maracuja-Joghurt und 200g Zucker mit dem Stabmixer pürieren.
- 2** 1 Pk. Vanillezucker, 200ml Wodka, 2 Becher Sahne und ggf. 3 EL Cognac dazu rühren.
- 3** In Flaschen abfüllen und kalt stellen.