



Klassenkochbuch 2A & 2B



Inhaltsverzeichnis

Nutella Palatschinken

Salami-Mais-Pizza

Russischer Plov

Käsenudeln

Türkische Köfte

Hühner-Schnitzel

Cookies mit Schokostückchen

Spaghetti Bolognese

Oreo-Kuchen

Fleisch- und Lauch-Börek

Künefe

Süße Waffeln

Pancakes

Reisauflauf

Kirschkuchen

Traditionell spanische Tortillas

Kokoskugeln

Polnischer Kuchen - Faworki

Herzhaft schnelle Röllchen

Prebranac

Schoko – Kokos Schnitte

Lasagne

Ugandan Rolex

Serbische Proja

Kirschkuchen

Gibanica

Pierogi Ruskie – polnische Teigtaschen

Nutella Palatschinken

Zutaten

- 🍷 250 g Mehl
- 🍷 2 Eier
- 🍷 ½ Liter Milch
- 🍷 1 Prise Salz
- 🍷 Staubzucker



Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen glatrühren.
2. Ungefähr 10 Minuten ruhen lassen, damit der Teig ein wenig dickflüssiger wird.
3. Eine Pfanne mit etwas Öl bestreichen und wenn es genug heiß ist, den Teig mit einem Schöpfer eingießen.
4. Die Seite goldbraun werden lassen, wenden und die andere Seite ebenfalls ausbacken.
5. Die fertigen Palatschinken mit Nutella bestreichen und einrollen oder falten.
6. Nach Belieben mit Staubzucker, Schlagobers oder Schokosauce verzieren.

Guten Appetit wünscht Anastasija!

Salami- Mais-Pizza

Zutaten für den Teig

- 100 500g Mehl
- 100 250 ml lauwarmes Wasser
- 100 1 dl Olivenöl
- 100 ½ Packung Trockenhefe
- 100 1 EL Salz
- 100 2 EL Zucker



Zutaten für Beilage

- 100 Tomatensauce
- 100 Pizzakäse
- 100 Salami
- 100 Mais

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzufügen und vermischen.
2. Eine Mulde bilden, Hefe, Zucker und ein wenig Wasser dazugeben. Kurz abwarten, damit sich die Hefe aktiviert.
3. Öl und das restliche Wasser dazugeben und mit einem Kochlöffel vermischen.
4. Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig ca.10 Minuten gut kneten, bis er schön glatt ist.
5. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.
6. Den Teig in 3 große Stücke teilen und kurz durchkneten. Nach gewünschter Größe ausrollen und die Ränder zurechtdrücken.
7. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit den Zutaten belegen und bei 220 Grad ungefähr 10-15 Minuten backen.
8. Die Pizza ist fertig!

Mahlzeit! wünscht Anastasija

Russischer PLOV

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 500g Reis
- 1 Hühnerbrust
- 1 Pr. Koriander
- ev. Karotten/Paprika



Zubereitung:

1. Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Koriander sehr gut hacken und auf die Seite legen.
3. Gemüse klein schneiden.
4. Den Reis in einer Pfanne 30 min. lang kochen.
5. Wenn der Reis fertig ist, in eine neue Pfanne geben, die Hühnerbrust, Koriander und die gehackte Zwiebel dazu geben. Alles 1 Stunde lang kochen lassen.

Guten Appetit von Andrej

Käseudeln

Zutaten:

Wasser

100 g Spaghetti-Nudeln

100 g beliebiger,

würziger Käse

etwas Salz

Paradeiser zum Verzieren



Zubereitung:

1. Füll einen Topf mit Wasser, nun warte, bis es kocht.
2. Danach füge 1 Pr. Salz in das kochende Wasser hinzu und gib die Nudeln hinein.
3. Wenn die Nudeln nach zirka 8 Minuten fertig sind, leere das Wasser ab und gib die Nudeln auf einen Teller.
4. Nun reibe den Käse, streue ihn über die Nudeln und warte, bis er schmilzt. Verziere die Spaghetti mit halbierten Paradeisern.

Lass es dir schmecken!



wünscht Annina

Türkische Köfte

Zutaten:

- 500 g Faschiertes
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Tasse Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 TL rotes Chilipulver
- 1 TL Paprika
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL
- Fleischbällchengewürz
- 1 Pr. Salz



Zubereitung:

1. In einer Kneteschüssel alle Zutaten gut vermengen und kneten, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Sobald unsere Fleischbällchen gut gemischt sind, lassen wir diese 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
3. Anschließend werden kleine Fleischbällchen geformt und in der Pfanne etwas Öl erhitzt.
4. Die Köfte nun von allen Seiten anbraten und mit Salat servieren.

Vom Küchenchef Arda empfohlen!

Hühner - Schnitzel

Zutaten:

- 1-2 Eier
- 200 g Hühnerbrust
- Etwas Brösel
- 1 Pr. Salz
- Öl für die Pfanne



Zubereitung:

1. Zuerst schneidet man die Hühnerbrust in Schnitzelform.
2. Dann rührt man die Eier in einem Teller um und in dem anderen Teller schüttet man Brösel aus.
3. Danach nimmt man ein Stück Fleisch und taucht es zuerst in die Brösel und dann in die Eier.
4. Die so vorbereiteten Schnitzel brät man im warmen Öl in der Pfanne an. Schnitzel im Öl umdrehen, damit sie von beiden Seiten gleich gebraten sind.
5. Als Beilage kann man noch Reis oder Kartoffeln vorbereiten.

Mahlzeit! wünscht Bakir

Cookies mit Schokostückchen

Zutaten:

125 g Butter
200 g braunen Zucker
75 g weißen Zucker
2 EL Honig oder Ahornsirup
2 TL Vanilleextrakt
1 Stk. Ei
25 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Salz
275 g Schokotropfen



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter vollständig schmelzen lassen.
2. Die geschmolzene Butter, den braunen und weißen Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Honig, Vanilleextrakt und Ei unter ständigem Rühren dazufügen. Der Zucker muss sich vollständig auflösen.
3. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren und zu einem cremigen Teig verarbeiten. Die Hälfte der Schokostückchen unter den Teig heben.
4. Die Hände leicht anfeuchten und 18 – 20 kleine Bällchen formen. Diese auf dem Backblech platzieren und andrücken. Dazwischen sollte ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.
5. Die Cookies für 18 – 20 Minuten backen. Die Ränder sollen goldbraun sein. Die fertigen Cookies 30 Minuten auskühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Cleo!

Spaghetti Bolognese

Zutaten:

1 Zwiebel
500 g Faschiertes
1 L Tomatensauce
etwas Öl
Salz
Pfeffer
Tomatenmark
Oregano
Basilikum
500 g Spaghetti



Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebeln klein hacken.
2. Danach etwas Öl in einen Topf oder Pfanne geben und darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anrösten. Nun etwas Tomatenmark hinzugeben.
3. Anschließend das Faschierte dazu geben. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fleisch gut angebraten ist, die Tomatensauce dazu schütten und alles bei mittlerer Hitze ca. 40 min kochen lassen. Eventuell noch etwas nachwürzen.
4. Gegen Ende etwas Oregano und Basilikum hinzufügen.
5. Nebenbei können in einen separaten Topf ca. 2L Wasser zum Kochen gebracht werden. Ins kochende Wasser kommen 1EL Salz und Spaghetti. Nach ca. 10 min sind die Spaghetti gar und es kann serviert werden.

Mahlzeit! wünscht Emilian

Oreo - Kuchen

Zutaten:

- 1 Pkg. Oreo-Kekse
- 2 Pkg. Sahnesteif
- geschmolzene Butter
- 1 Glas Crème - Pâtisserie



Zubereitung:

1. Die weiße Creme von den Oreo-Keksen entfernen und in eine Schüssel geben.
2. Danach die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und zerstampfen, dann die Butter schmelzen lassen.
3. Wenn die Butter geschmolzen ist, gibt man diese in den Beutel dazu und mischt sie mit den Keksen.
4. Diese Masse in eine Springform geben und als Boden festdrücken. Es sollen keine Lücken zu sehen sein. Den Boden in den Kühlschrank stellen.
5. In der zwischen Zeit die Pâtisserie Creme mit Sahnesteif mixen und dann die weiße Creme der Kekse hinzufügen.
6. Die Creme auf den gekühlten Keksboden streichen und ganze Oreo Kekse als Verzierung darauf geben.

Guten Appetit wünscht Emilija!

Fleisch- und Lauch-Börek

Zutaten für den Teig:

- 5 Pkg. Phyllo-Teig
(ein ganz dünner Blätterteig)
- 1 ½ Tassen Milch
- 1 Glas Mineralwasser
- 1 Wasserglas Maß Öl
- 1 Eigelb

Zutaten für die Fülle:

- ½ kg Lauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 TL Öl
- 500 g Faschiertes
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz (kurz vor dem Kochen
hinzufügen)
- 1 TL Paprika
- 1 TL Schwarzkümmel



ZUBEREITUNG:

1. Der Lauch wird sauber gewaschen und in kleine Ringe geschnitten, einschließlich des grünen Teils, 2 Zwiebeln werden gehackt und in 1 TL Öl angebraten.
2. Fügen Sie Faschiertes hinzu und braten Sie es an. Nachdem das Hackfleisch geröstet ist, fügen Sie Wasser hinzu und kochen die Masse gut, bis das Fleisch durch und der Lauch welk ist. Nun wird der Blätterteig gewickelt.
3. Dazu legen Sie eine Pkg. Blätterteig auf ein Backpapier und befeuchten ihn mit einem Gemisch aus Öl, Milch und Soda. Geben Sie einen Teil der fertigen Fülle an den vorderen Rand und rollen sie den Teig ein.
4. Mit den anderen Blätterteigen machen Sie das Gleiche.
5. Legen Sie eine Backform mit Backpapier aus und ordnen Sie die Rollen in Kreisen an (siehe Bild). Dann streichen Sie das Eigelb auf die Teigrollen und bestreuen diese mit Schwarzkümmel.
6. Lassen Sie den Strudel eine Stunde und 40 Minuten lang bei 200 Grad im Backrohr garen.
7. Am wichtigsten ist, dass Sie das Gericht mit einem Handtuch abdecken, damit es nicht austrocknet, sobald Sie es aus dem Ofen nehmen. Genießen Sie diesen köstlichen Strudel so schnell wie möglich!

Guten Appetit wünscht Ezgi

KÜNEFE

Zutaten:

- 250 g Kadayif-Teigfäden
- 100 g Butterschmalz
- 2 TL Sirup, (Traubensirup)
- 250 g Mozzarella
- Butterschmalz zum Einfetten
- Pistazien, gehackt, zum Dekorieren
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Zitronensaft



Zubereitung

1. Zunächst wird der Zuckersirup vorbereitet. Dafür werden Wasser und Zucker in einen Topf gegeben, zum Kochen gebracht und ca. 10 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Anschließend kommt der Zitronensaft hinzu und der Sirup muss für weitere 5-10 Minuten kochen und dann komplett kalt werden.
2. Dann werden die Teigfäden etwas klein geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Dazu kommen außerdem noch das geschmolzene Butterschmalz und der Traubensirup. Mit den Händen wird alles gut miteinander verknetet. Nun werden die Kadayif-Förmchen großzügig mit Butterschmalz eingefettet und eine erste Lage Teigfäden darüber verteilt. Mit einem zweiten Schälchen drückt man die Teigfäden dann schön platt (sehr wichtig) und der Mozzarella wird darüber verteilt. Anschließend kommt eine weitere Lage Teigfäden über den Mozzarella, der auch mit einem Schälchen gut plattgedrückt wird. Bei den Mengenangaben, die oben aufgelistet sind, erhaltet ihr 5 Schälchen. 5 Weitere Schälchen fettet ihr aber ebenfalls mit Butterschmalz ein, da die Kadayif beim Braten später auf ein leeres gefettetes Schälchen gewendet werden.
3. Nun werden die Kadayifs bei mittlerer Hitze auf dem Gasherd von der einen Seite goldbraun gebraten, dann auf ein leeres Schälchen gewendet und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun gebraten.
4. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ Kelle kalter Zuckersirup auf die Künefe und dekoriert sie mit Pistazien. So werden sie dann noch heiß gegessen.

Guten Appetit wünscht Irfan!

SÜßE WAFFELN

Zutaten:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
1 Pr. Salz
1 TL Backpulver
200 ml Milch



Zubereitung:

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
2. Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig geben.
4. Jetzt die Milch langsam unterrühren.
5. Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben.
6. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen.
7. Mit frischem Obst oder Sahne genießen!

Guten Appetit wünscht Jovana!

PANCAKES

ZUTATEN:

2 EIER

2 EL ZUCKER

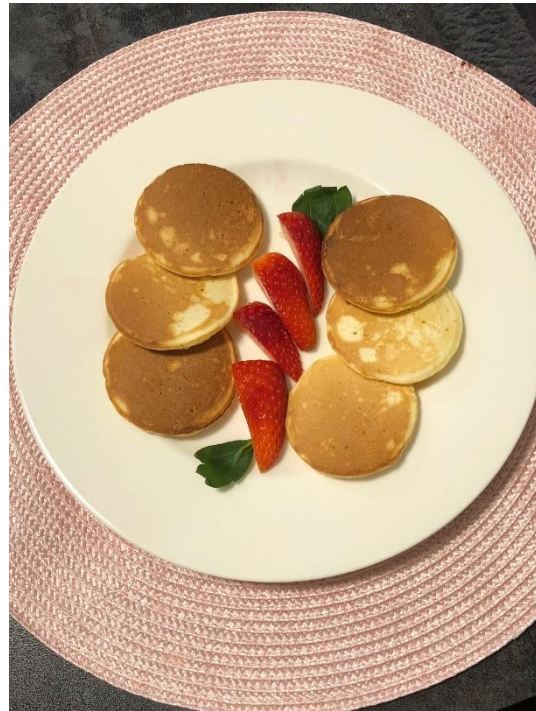
1 Pr. SALZ

200 ml MILCH

200 g MEHL

1 TL BACKPULVER

ÖL (ZUM BRATEN)



ZUBEREITUNG:

1. Schlagen die zwei Eier mit dem Zucker cremig auf, gebt dann die Milch dazu und rührt sie um.
2. Rührt Salz, Mehl und Backpulver ein, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Lasst den fertigen Teig nun noch 15 Minuten ziehen.
4. Pinselt eine beschichtete Pfanne mit Öl aus und erhitzt sie auf mittlerer Stufe. Gebt mit einem Schöpflöffel einen Klecks Teig hinein und backt ihn bei mittlerer Hitze aus.
5. Sobald sich kleine Bläschen bilden, wendet den Pancake und backt ihn von der anderen Seite goldbraun aus. Da die Pancakes kleiner sind, könnt ihr auch mehrere gleichzeitig in der Pfanne zubereiten.

Empfohlen von Mia

Reisaufbau



Zutaten:

15 dag Reis
1 Prise Salz
500 ml Milch
6 dag Butter
2 Eier
8 dag Staubzucker

- 1 Pkg Vanillezucker
etwas geriebene Zitronen-
schale
Brüseln für die Auflaufform

Zubereitung:

1. Den Reis mit dem Salz in die kochende Milch geben und weich kochen.
2. Die Masse erkalten lassen.
3. Einen Mixtur aus Butter, Datteln, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale bereiten und die erkaltete Reismasse einmischen.
4. Aus dem Eiklar einen Schnee schlagen und unten die Masse rühren.
5. Eine Auflaufform einfetten und mit Brüseln bestreuen.
6. Die Reismasse einfüllen und im Backrohr bei 180° ca. eine 3/4 Std. goldgelb backen.
7. Darin passt Kompott oder Apfelmus

Guten Appetit

empfohlen von Sebi

Kirschkuchen

ZUTATEN:

150 g geschmolzene Butter
100 ml Öl
120 ml Milch
150 g Joghurt
5 Eier Zimmertemperatur
1Pkg. Vanillinzucker
1Pkg. Backpulver
200 g Zucker
1 Pr. Salz
450 g Mehl
500 g Kirschen



ZUBEREITUNG:

- 1) Für den Rührteig 200g Zucker mit 5 Eiern, 1Pr. Salz und 1Pkg. Vanillinzucker schaumig aufschlagen.
- 2) 100g Öl, 150ml Milch, 150g Joghurt, 150g geschmolzene Butter dazu geben und gut vermischen.
- 3) 450g Mehl und 1Pkg. Backpulver dazu geben und alles miteinander vermischen.
- 4) Den Teig auf das beölte Backblech aufstreichen und frische oder tiefgefrorene Kirschen darauf verteilen.
- 5) Bei 180° vorgeheiztem Ofen 30 - 35 Min. backen.
- 6) Den etwas abgekühlten Kuchen von der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Silvija!

Traditionelle spanische Tortilla

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 150 g Zwiebeln
- 4 Eier
- 250ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 - 1 cm) Würfel schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Die Zwiebeln fein hacken.
2. Ca. 250 ml Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten braten.
3. Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl in 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen. Die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen.
4. Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen.
5. Ca. 2 - 3 Esslöffel Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (die Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen.
6. Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite 1 Minute braten. Die Tortilla soll innen noch flüssig sein.

Als Beilagen Brot oder Salat reichen.

Guten Appetit wünscht dir Alexandra<33

KOKOSKUGELN

Zutaten:

500 g Keksbrösel
200 g Kokosflocken
1 dl Kaffee
8 EL Kakaopulver
250 g Butter
8 EL Rum



Zubereitung:

1. Zuerst gibst du alle Zutaten in eine Schüssel.
2. Nun mischt du mit der Hand alles zusammen.
3. Bitte beachte, den Kaffee und den Rum gibst du erst am Ende dazu.
4. Am Ende dieses Prozesses bekommst du eine feste Masse.
5. Zum Schluss formst du von der Masse kleine Kugeln, die in den übriggebliebenen Kokosflocken gewälzt werden.

Tipp:

Für besondere Gelegenheiten kannst du ein Stück Kirsche ohne Kerne in der Mitte der Kugeln verstecken.

Zubereitungszeit: 30 min

Guten Appetit wünscht dir Georgina!

Polnischer Räderkuchen (Faworki)

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 4 Eigelb
- 1 EL Essig (6%)
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 5 gehäufte EL saure Sahne

Außerdem:

- ca. 1 Liter Öl oder Schmalz zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestreuen



1. Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Essig und saure Sahne zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (Noch etwas Mehl dazu geben, wenn der Teig zu klebrig ist).
2. Mit dem Nudelholz ca. 10- 15 Minuten kräftig auf den Teig schlagen. (Dadurch bekommt der Teig beim Ausbacken ganz viele kleine Luftblasen und wird knusprig).
3. Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und mit einem Messer oder Rädchen 3- 4 cm breite und 9- 10 cm lange Streifen schneiden. (Den Rest des Teiges mit einem Küchentuch abdecken, damit er nicht austrocknet).
4. Jeden Streifen in der Mitte einschneiden und mit einem Ende durch das Loch ziehen.
5. Das Fett erhitzen. (Die optimale Temperatur ist 175°C). Faworki von beiden Seiten goldgelb darin backen. Auf einem Papiertuch abtropfen und auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Izabela



Herzhafte schnelle Röllchen

Zutaten:

Teig:

200g kalte Butter
200g Frischkäse
300g Mehl

Zum Ausrollen:

100g Parmesan

Füllung:

200g Sucuk (Knoblauchwurst)
200g Frischkäse
2TL Basilikum
Pfeffer
2TL Tomatenmark



Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig schnell zu einem Teig verkneten oder am besten im Mixer zerkleinern. Abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kühlen.
2. Danach in 4 Portionen einteilen. Der Parmesan wird auf der Arbeitsplatte ausgerieben. Darauf wird der Teig jeweils auf 26cm ausgerollt und jeder Kreis in 16 Teile eingeteilt.
3. Für die Füllung alle Zutaten vermischen oder mit dem Messer klein Hacken und verrühren. Die Teigplatte damit bestreiche und aufrollen
4. Im Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten, bis die Röllchen goldbraun sind.

Guten Appetit wünscht Lina!

Prebranac

Zutaten

- ½ kg weiße Bohnen (trocken)
- ½ kg Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Tucana-Paprikapulver (edel- oder halbsüß)
- 0,15 l Speiseöl
- 2-3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer



Poreklo Prebranac

“Pasulj prebranac” ist die serbische Variante eines herzhaften Klassikers der Balkan-Küche - Gebackene Bohnen, in Nord Mazedonien auch bekannt als “gravče na tavče”. Prebranac ist eine in ganz Südosteuropa beliebte vegane Haupt- und Zuspise und wird gerne zu Fastenzeiten kredenzt.

Zubereitung

1. Die Bohnen in reichlich Wasser mindestens 12 Stunden quellen lassen.
2. Die Bohnen langsam aufkochen, abseihen und mit frischem Wasser erneut aufkochen. Danach auf kleiner Flamme fertig garen, wobei die Bohnen zwar weich werden, aber nicht zerfallen dürfen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, blättrig schneiden und 30 Minuten in Öl langsam weich dünsten.
4. Die Bohnen abseihen, mit den Zwiebeln, dem gepressten Knoblauch, den Lorbeerblättern, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen und in einer feuerfesten Form mit viel frischem Wasser aufgießen, dass sie gerade nicht bedeckt sind.
5. Die Bohnen bei 190° so lange im Backrohr backen, bis sie an der Oberfläche gut gebräunt und karamellisiert, im Inneren aber wunderbar cremig sind (bis zu 1,5 Std).

Dazu passt:

Dazu serviere man klassischen Krautsalat (das fein geschnittene, frische Kraut nur mit etwas Kümmel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt) oder bitteren Salat, Weißbrot und einen Schluck Weißwein.

Genießen Sie dieses herzhaftes Gericht – Ihr Küchenmeister Lucio

Schoko - Kokos Schnitte

Zutaten

- 6 Eier
- 1 Kaffeebecher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Naturjoghurt
- ½ Becher Öl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Tafel Schokolade
- Kokosraspeln



Zubereitung

1. Nimm eine Schüssel, schlage 6 Eier hinein. Dazu gibst du einen Kaffeebecher Zucker und rührst alles mit einem Handmixer, bis es schaumig wird.
2. In die Masse gibst du noch 1 Becher Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Becher Naturjoghurt und einen halben Becher Öl. Alles rührst du schön mit dem Schneebesen, bis eine schöne glatte Masse entsteht.
3. Nun den Ofen auf 180° C aufheizen und ein Blech mit Butter beschmieren und mit Mehl bestreuen.
4. Die fertige Masse auf das Blech füllen und mit einer Spachtel schön verteilen. Jetzt im Backrohr für 20 min backen lassen.
5. Anschließend das Blech herausnehmen und gut auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit nimm eine ganze Tafel Kochschokolade und schmelze diese im Wasserbad.
7. Wenn die die Schnitte ausgekühlt ist, schneide sie in gleich große viereckige Teile. Nun tunkst du alle Schnitten von beiden Seiten in die Schokolade.
8. Zum Schluss wälzt du die Schnitte in den Kokosraspeln und fertig sind die leckere Schoko-Kokos-Schnitten.

Lasst es euch gut schmecken - wünscht Marco

LASAGNE

Zutaten für eine große Auflaufform:

1 Zwiebel
Olivenöl
2 Beutel geschnittenes Gemüse
1kg Hackfleisch
Tomatenmark
2 Dosen gehackte Tomaten
italienisches Gewürz
1l Milch
5 EL Butter
5 EL Mehl
Muskatnuss
2 Packungen Lasagneblätter
1 Beutel geriebener Mozzarella
Salz
Pfeffer
Balsamicoessig
Zucker



Zubereitung Hackfleischsoße:

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl andünsten. Das Gemüse dazu geben und mit anbraten, dann das Hackfleisch dazu geben und braun werden lassen. 2 EL Tomatenmark und das italienische Gewürz auch kurz mit anbraten, dann die gehackten Tomaten dazu leeren. Alles gut umrühren und dann die Soße einkochen lassen, bis die Flüssigkeit gut verdampft ist. Am Ende mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Balsamicoessig und einer Prise Zucker würzen.

Zubereitung Béchamel-Soße:

Butter schmelzen, Mehl kurz mit anrösten. Man muss gut rühren, damit das Mehl nicht anbrennt. Langsam mit der Milch ablöschen, damit es keine Klümpchen gibt. Die Soße einkochen lassen, bis sie schön sämig ist. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt! Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zubereitung Lasagne:

Jetzt die Hackfleischsoße, die Béchamelsoße, die Lasagneblätter und den Mozzarella abwechselnd in eine große Auflaufform schichten. Die erste Schicht ist Hackfleischsoße, die letzte Käse.

Zum Schluss die Lasagne bei 250°C (Ober- und Unterhitze) ca. 35 Minuten im Backrohr backen. Wenn der Käse schon braun ist, mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit wünscht Jonas

Ugandan Rolex

Zutaten für 4 Personen:

200 g Chapati Mehl
120 ml warmes Wasser
½ TL Salz
2 Eier pro Person
Zwiebel
Öl



Zubereitung:

1. Use a clean bowl and put in the flour, mix it with warm water and salt.
2. Use your hands and make it like a big dough, when it's ready make small balls.
3. Then put some flour and oil on top and under the small balls, cover the balls to keep it from drying out.
4. Use a rolling pin to roll the dough into 10 inch diameter circle, then warm up the pan.
5. Put oil on top of the small dough and cook both sides, put a paper towel on a plate.
6. In a small bowl crack 2 eggs and mix it with salt and onions
7. Warmup the pan, put oil on top of it and place the eggs on, cook for 1-2 mintues both sides.
8. Then place the finished egg on a warm chapati and roll them up. Serve it when warm.

Guten Appetit liebe 2b wünscht Riyanah

Serbische Proja

Zutaten:

- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Maismehl
- 1 Becher Öl
- 4 Eier
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Mineral Wasser
- 1 Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Alle angeführten Zutaten in einer Schüssel zusammen mischen.
2. Schmiere ein Backblech oder kleine Muffinformen mit Öl ein und gieße die Mischung hinein.
3. Und schiebe die Masse in den Ofen und lasse sie bei 200 °C ca. 30 min backen.

Einen Guten Appetit! wünscht dir Sara

KIRSCHKUCHEN

Zutaten

- :5 Eier
- :1,5 Tassen Zucker
- :1 Becher Joghurt
- :1 Tasse Öl
- :2 Tassen Mehl
- :1/2 Backpulver
- :400-500g Kirschen
- :Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

1. Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb und mischen Sie das Eiweiß in einem Mixer zu festem Schnee.
2. Fügen Sie allmählich den Zucker hinzu, rühren Sie etwas mehr um, dann fügen Sie das Eigelb unbedingt händisch hinzu.
3. Heben Sie nach und nach die anderen Zutaten (Joghurt, Öl, Mehl und Backpulver) darunter und fügen Sie langsam den Eischnee dazu.
4. Wenn die Mischung homogen ist, gießen Sie diese in ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech.
5. Legen Sie die Kirschen (frisch, aus dem Gefrierschrank oder Kompott) darauf. Damit die Kirschen nicht oben auf dem Kuchen bleiben und austrocknen, sondern ein wenig in den Kuchen einsinken, ohne ganz auf den Boden zu fallen, müssen Sie nur die Spitze des Messers in die Mischung stecken.
6. Den Backofen auf 200° C vorheizen, den Kuchen 10 min. backen und dann auf 180° C reduzieren.
7. Der Kuchen ist schnell fertig. Das können Sie an der Tatsache erkennen, dass sich die Ränder des Kuchens von der Form zu lösen beginnen.
8. Den Kuchen abkühlen lassen, dann mit Staubzucker bestreuen und in Würfel schneiden.

Lass dir den Kuchen gut schmecken! wünscht Sasa

GIBANICA

ZUTATEN

- 3 große Eier
- ½ kg Ricotta- Käse
- ½ kg Feta – Käse in Salzlake, in kleine Würfel geschnitten oder zerblöckelt
- 2-3 EL Sauerrahm
- 1/3 Tasse Milch
- 1/3 Tasse Selters oder Sprudelwasser
- 1 Teelöffel getrockneter Dill
- Frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 Pfund Fillo – Teig
- 4 EL geschmolzene Butter / Öl

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor. Geben Sie alle Zuteaten bis auf die Teigblätter und das Öl in eine Schüssel und rühren sie mit einem Kochlöffel u
2. Nachdem Sie die Fillo – Schichten gemäß den Anweisungen auf der Schachtel aufgetaut haben, legen Sie diese neben eine 9 x 11 ofensicheren Pfanne. Die Pfanne streichen Sie mit Butter / Öl leicht ein. Legen Sie das erste Teigblatt des Fillo-Teigs hin, bestreichen Sie es leicht mit Butter und Öl und fahren Sie damit fort, bis Sie etwa 1/3 der Fillo – Blätter verbraucht haben.
3. Verteilen Sie die Hälfte der Füllung glatt über das oberste Teigblatt und fügen Sie nacheinander weitere Blätter hinzu, wobei Sie jedes Blatt mit Butter / Öl bestreichen, bis Sie ein weiteres Drittel der Teigblätter verbraucht haben.
4. Verteilen Sie die restliche Hälfte der Füllung auf dem letzten Teigblatt und verbrauchen Sie die restlichen Blätter des Fillo-Teiges. Bestreichen Sie das oberste Teigblatt mit Butter.
5. Nun backen Sie die Gibanica 34 – 45 Minuten, bis die Oberseite goldbraun ist, besonders an den Rändern.
6. Lassen Sie die Gibanica etwa 5-10 Minuten auskühlen, bevor Sie sie schneiden.

Pierogi Ruskie (Teigtaschen)

Zutaten:

500g Weizenmehl (glatt)
250ml heißes Wasser
4 EL Öl
½ TL Salz
300g Zwiebeln
700g Kartoffeln
2 EL Butter
½ TL Pfeffer und Salz
500g Käse



Zubereitung:

1. Für die Fülle koche die Kartoffeln im gesalzenen Wasser. Danach gieße das Wasser ab.
Zerstampe die Kartoffeln zu einem Püree. Lass die Kartoffeln abkühlen.
Zu den Kartoffeln gib ½ TL Salz und Pfeffer.
Nun schäle Zwiebel und schneide sie in Würfeln.
In eine Bratpfanne gib dann zwei EL Butter und brate darin die Zwiebeln an.
Zu den Kartoffeln gib anschließend 500g Käse und die Zwiebeln und rühre alles zusammen.
2. Für den Teig mische ½ kg Mehl, ½ TL Salz und 4 EL Öl in einer Schüssel.
Leere dann ein Glas heißes Wasser dazu und knete den Teig.
Forme daraus eine Kugel und lasse diese eine halbe Stunde lang ruhen.
Anschließend trenne den Teig in drei Teile. Nach dem Ausrollen schneide oder drücke mit einem Glas daraus Kreise.
3. In die Mitte des Kreises gib dann die Kartoffel-Käse-Füllung. Falte den Teig in der Hälfte und drücke die Ränder fest.
Die Teigtaschen koche in heißem Wasser ca. 3-4 min.

Mahlzeit! wünscht Kacper

