



Osterhasen Rezept

125 g weiche Butter

125g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

2 Eier

250g Mehl

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kühl stellen, ausrollen und ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit Eigelb und Sahnegemisch bepinseln.

Mit Deko-Streuseln und /oder Nüssen dekorieren.

Bei 170° goldgelb backen.



Bisquit Roulade

8 Eigelbe
50g Zucker

Mit dem Elektrorührer schaumig schlagen

4 Eiweiss
50 g Zucker

steif schlagen
einrieseln lassen und weiterschlagen

80g Mehl und
20g Speisestärke

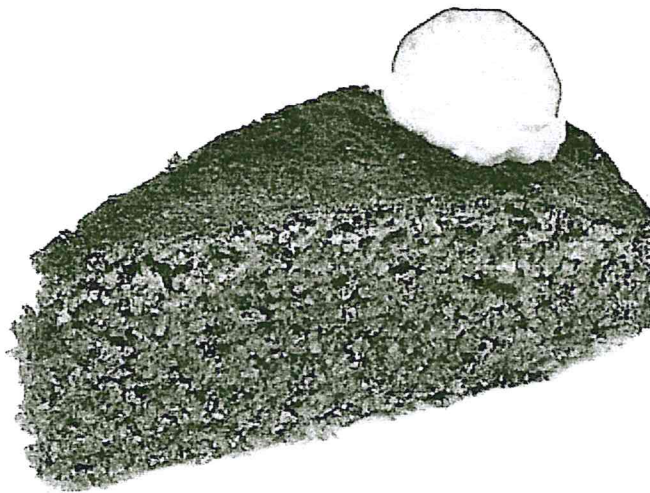
mischen und locker mit dem Eiweiß vermengen
Unter die Eigelbmasse heben.

Teig auf Backpapier streichen, bei 240° 5-6 Min. backen, auf ein Küchentuch stürzen, Papier abziehen, einrollen und abkühlen lassen.

Vorsichtig wieder ausrollen, mit Marmelade, Mousse, Quarksahne u.s.w. füllen und in Stücke schneiden.



Zucchinikuchen



Zutaten:

3 Eier
300 g brauner Zucker
0,2 L Öl
300 g Mehl
1/2 TL Natron
1/2 Pkt Backpulver
300 g Zucchini
200 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Zimt

12 Portionen / 466 kcal pro Portion
** / 15 Min. Zub. / 60 Min. Ges.

(c) www.marions-kochbuch.de

Für den Zucchinikuchen möglichst große Eier verwenden. Eier mit braunem Zucker schaumig schlagen. Öl langsam zufließen lassen. Dabei weiter rühren. Mehl mit Natron und Backpulver mischen und unter die Eimischung rühren. Zucchini grob raspeln und zum Teig geben. Gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie anfangen zu duften. Darauf achten, daß sie nicht zu braun werden. Die gemahlene Haselnüsse unter den Teig rühren und Zimt zufügen. Eine 26er Springform (Backformen) gut einfetten und den Teig einfüllen. Ofen auf 200° vorheizen und den Zucchinikuchen auf der mittleren Schiene in ca. 35-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durch ist. Wenn noch Teig kleben bleibt, weitere 5 Minuten im Ofen lassen und nochmals prüfen. Wer mag, kann den Zucchinikuchen mit Sahne und halbierten dünnen Scheiben Zucchini dekorieren.

Erdbeer – Tiramisu



Creme:

○ 250g Mascarpone

250g geschlagene Schlagsahne

250g Quark

2 Tüten Vanillezucker

Die vier Zutaten gut vermengen, dann.....

Eine Schicht **Löffelbiskuits** in eine Auflaufform legen

○ Die Creme darauf verteilen

Ca.600g **Erdbeeren** in Scheiben schneiden und auf die Creme verteilen..... weiter schichten.....

Mindestens vier Stunden kalt stellen.

Schokoraspeln oder Kakao zum Bestreuen

Rote - Bete - Schokoladen - Kuchen

400g vorgekochte Rote Bete

+ 300ml Sonnenblumenöl pürieren

5 Eier

+280g Mehl

+1 Backpulver

+100g Kakao

+380g Zucker

+1 Vanillezucker vermengen und Rote - Bete - Mix
untermischen

In einer 26-28 cm Springform bei 150° Umluft, 60 Minuten
backen.



PANNA COTTA

400g Sahne
1 Vanilleschok
50g Zucker
3 Blatt Gelatine

Sahne, Zucker und aufgeschnittene, ausgekochte Vanilleschok aufkochen.

Vom Herd nehmen

Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken u. in die Milch geben.

In Gläser abfüllen, e-kalten lassen.

Mit Kompott oder Fruchtsaucen servieren



Schokoladen-Brownies

~~Doritos~~

600 g Vdlei
450 g Zucker
400 g Rohrzucker

Schaumig rühren

600 g Butter
400 g Couverture

Schmelzen u. unter die
Masse rühren

250 g Mehl
60 g Kakaopulver

unter die Masse heben.

Masse auf ein Backblech, (mit Backpapier ausgelegt)
giessen bei 150°, 30 Min backen

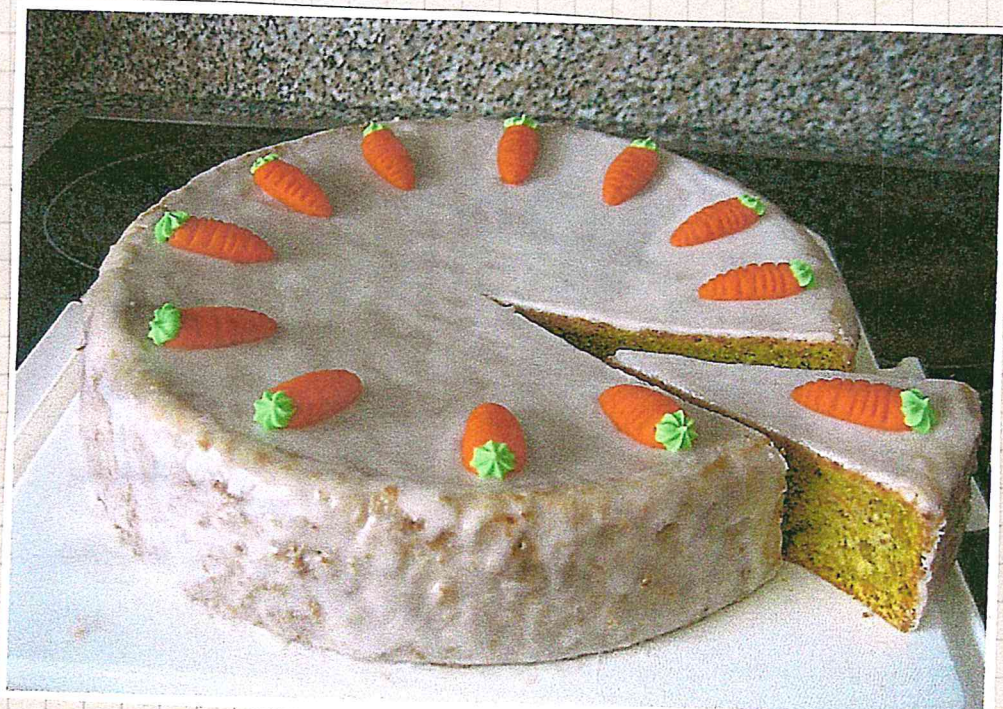


Aargauer Rüeblikuchen

5 Eigelb
100 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
250 g Rüebl
250 g Haselnüsse
50 g Mehl
2 Pr. Zimt
1/2 abgeriebene Zitronenschale

Eigelb + Zucker schaumig rühren, fein gewaspenete Rüebl
dazu geben. Haselnüsse, Mehl, Zimt, Backpulver + Zitrone
beigeben.

Das Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unter die Masse
heben. In eine bebutterte, bemehlte Form füllen, bei
180° ca 50 Min backen. (Nadelprobe)
Evt. mit Zitronenlaru überziehen.



Spinat – Käseknödel

500g Pellkartoffeln

kochen, schälen, fein reiben

250g Spinat

blanchieren, fein hacken und mit den Kartoffeln mischen

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

100g Semmelbrösel

150g ger. Gouda

untermengen, 10 Min. ruhen lassen

Knödel formen und im Salz-Wasser bei ca. 80° C 10 Min. Ziehen lassen.

In einer Auflaufform anrichten, mit ca. 100g Käse bestreuen und 100g flüssige Butter überschmelzen. 10 Min. bei 220°C im Ofen überbacken.



Gemüsewaffeln

300 g Mehl

150 g Butter

3 Eier

Salz, Muskat, Paprika

0,3 Liter Milch

zu einem Waffelteig
verrühren

Beliebig: Möhren, Zucchini, Lauch, Sellerie, Paprika,
Kräuter usw. klein schneiden oder raspeln und
unterheben.

Mit 100 g Reibkäse wird die Waffel noch geschmackvoller.
Dazu kann Dipp, Tomatensauce, Kräuter-Cremefrösche oder
auch gar nichts gegessen werden.





Vichy Karotten

- **Karotten schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden**
- **Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten**
- **Karotten beifügen und mit anschwitzen**
- **Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen**
- **Mit Mineralwasser ablöschen und bissfest garen**
- **Garnitur: gehackte Petersilie**

Passt zu allen Fleisch – und Fischgerichten, außer Wild

Guten Appetit

Rezept der Woche

Chicken Korma

1 Zwiebel hacken

1 Knoblauch hacken

1 Dose Tomaten

1 Dose Kokosmilch

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Currypulver, Salz, Pfeffer

50 ml Masala

5 Esslöffel Cashykernelnuss (im Glas beim REWE)

ca 500g Hähnchenbrust

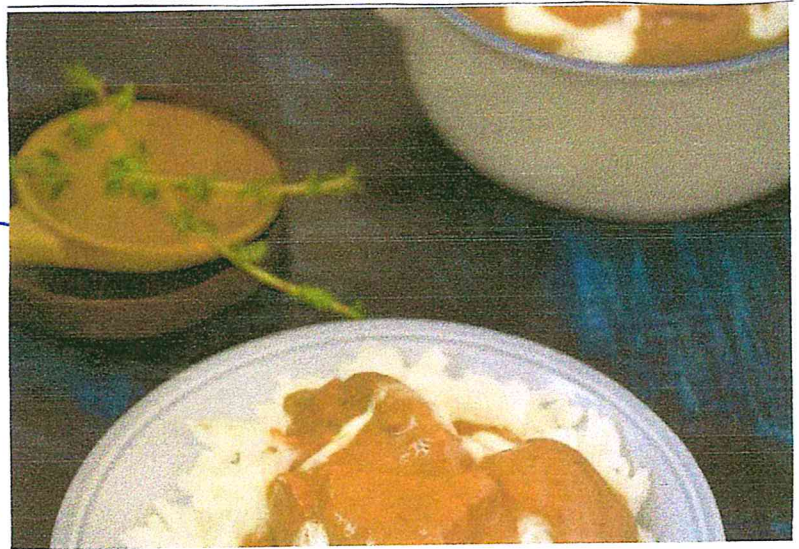
Kokosraspeln und oder Mandelblättchen

Zwiebel, Knoblauch andünsten, Tomaten, Kokos, Masala + Nuss ablöschen.

Gewürze dazu parieren. Hähnchen in Würfel schneiden, darin gar (5-8 Min ziehen lassen)

Deko, Kokos + Mandeln

Dazu Basmati Reis



Hirsebratlinge

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 Zwiebel gehackt | in Butter andünsten |
| 1 Knoblauch gepresst | beigeben |
| ca 300g Gemüseküpfelchen | |
| 200g Hirse | beifügen |
| 1h. l. Brühe | angießen, ca 20 Min bei
kleiner Hitze quellen lassen. |
| 3 Eier | unterheben, im Öl
ausbacken. |
| 4 Löffel Paniermehl | |
- Dazu kann ein Kräuter-Dip, Tomatensauce, Rahmsauce
oder einfach ein Salat serviert werden.
- Als Gemüse kann Broccoli, Blumenkohl, Lauch, Karotten
Paprika, usw. verwendet werden

Käsespätzle

500 g Vollkornmehl

/ Mehl

0,3 ltr Milch

0,2 ltr Wasser

5 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

alle Zutaten

zu einem Teig

verarbeiten,

bis er Blasen

schlägt.

Portionsweise auf ein Brett geben und mit einem Messer
ins Salzwasser schaben, kurz aufkochen, ins Sieb gießen
in eine Auflaufform schütten.

200 g Reibkäse

0,2 ltr Sahne

darüber geben, bei 200° ca 10 Min
überbacken, evtl gebratene Zwiebeln
darauf verteilen



Käsepolenta

- 40g Butter
- 200g Polenta
- 600 ml Gemüsebrühe
- 300g Speisequark
- 350g Schafskäse
- 1 Teelöffel Koriander gemahlen, Meersalz
- 200g geriebener Mozzarella

Butter schmelzen, Mais andünsten, mit Brühe ablöschen
5-10 Min ziehen lassen. Quark + Schafskäse unterheben.
Würzen und in eine Auflaufform füllen, mit dem
Mozzarella bestreuen. Bei 200° goldgelb überbacken.



Rezept der Woche



Kartoffel - Lauch Rösti

500g Kartoffeln
100g angedünsteten Lauch

schälen und grob reiben
beigeben

1 Ei
Salz, Pfeffer,
evtl. Kräuter
1 Löffel Vollkornmehl

beifügen, mischen und kleine
Rösti in heißem Fett braten.

Beliebig mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi variieren und vielleicht auch mit Käse (Mozzarella, Greyerzer) überbacken.



Rezept der Woche

(für ca. 12 Kinder)

Gnocchi



1 Kilo Kartoffeln

2 Eier

150 Gramm Kartoffelmehl

Salz, Pfeffer, Muskat

zu Pellkartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse pressen.

unterkneten, zu Rollen ^
Ca. 1,5cm O, in Stücke schneiden.

Im Salzwasser 10 Min. ziehen lassen.
Abseihen und in eine Auflaufform füllen.

Variationen:

Mit Käse überbacken

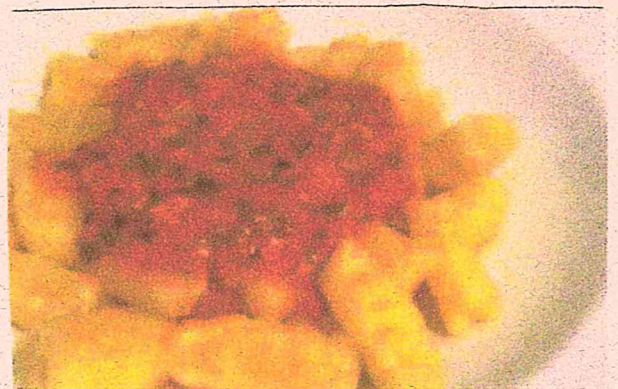
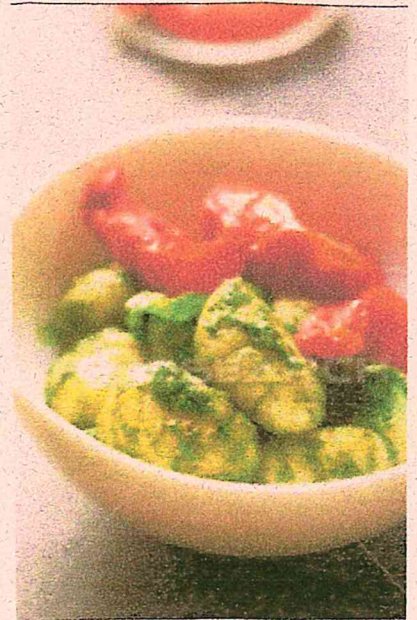
Mit Schinken - Sahne - Sauce

Mit Tomatensauce

Mit Mozzarella und Ruccula

Mit Pesto

.....mit Kindern entwickeln☺



Apfel-Käse-Scones

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Prisen Salz

Etwas Pfeffer

150 g geriebener Edamer

30 g Sonnenblumenkerne

80 g geriebener Apfel

2 Löffel Milch

Alle Zutaten vermengen mit dem Eisportionierer
Häufchen auf das Backblech legen , etwas platt
drücken evtl. noch mal mit Nüssen oder Käse
bestreuen. Bei 180 Grad ca. 12-15 Min backen.



Älpler Makkaroni

500 g Kartoffeln

500 g Makkaroni

1/2 Liter Milch
1/2 Liter Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
5 Löffel Mehl

300 g geriebener Bergkäse

2 mittlere Zwiebeln

Schälen, in Würfel schneiden
ca 1x1 cm, blanchieren

im Salzwasser bissfest kochen,
mit den Kartoffeln mischen u.
in eine Auflaufform füllen.

Verühren u. aufkochen über
das Kartoffel-Makkel-Gemisch
gießen.

darauf streuen

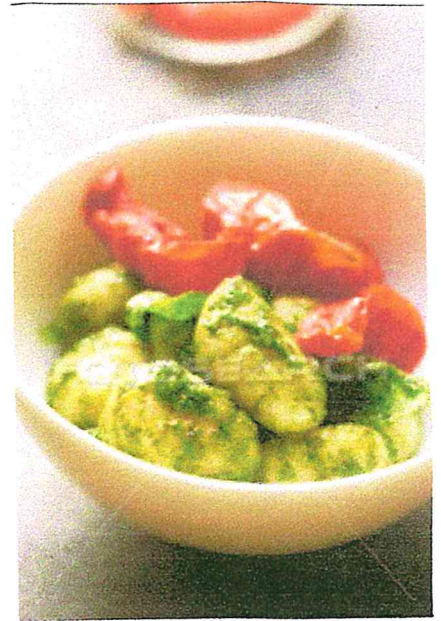
hacken, anbraten darauf verteilen
Bei 180° ca 40 Min überbacken



Rezept der Woche

(für ca. 12 Kinder)

Gnocchi



1 Kilo Kartoffeln

zu Pellkartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse pressen.

2 Eier

150 Gramm Kartoffelmehl

Salz, Pfeffer, Muskat

unterkneten, zu Rollen ^
Ca. 1,5cm Ø, in Stücke schneiden.

Im Salzwasser 10 Min. ziehen lassen.

Abseihen und in eine Auflaufform füllen.

Variationen:

Mit Käse überbacken

Mit Schinken - Sahne - Sauce

Mit Tomatensauce

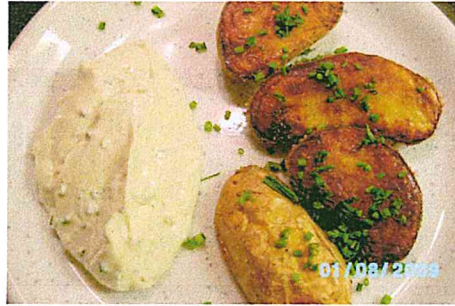
Mit Mozzarella und Ruccula

Mit Pesto

.....mit Kindern entwickeln☺



Blechkartoffeln mit Senfjoghurt



600g junge  gründlich bürsten und waschen

Längst durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Backblech legen.

Bei 180° ca. 50 Minuten backen.



200g

© CanStockPhoto.com - csp5517307

3 Teelöffel mittelscharfen



Kartoffeln auf den Teller..... einen großen Klecks – Senf – Joghurt darauf.....Los geht's!

Guten Appetit

Falafel

1 Dose Kichererbsen
1 Scheibe Toastbrot
1 mittlere Zwiebel gehackt
1 Löffel gehackte Petersilie
1 Löffel gehackte Koriander
1 Teelöffel Backpulver
2 Löffel Mehl
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

im Mixer zerkleinern,
restliche Zutaten
beigeben u. zu einem
Teig verkneten.
Walnussgrosse Kugeln
formen u. im Fett
ausbacken.



Cowboy - Pasta

500 g Spaghetti

Salz

ca 300 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500g gem. Hackfleisch

200g Tomatenmark

100 g Ajvar

300 ml Gemüsebrühe

2 Löffel Aceto Balsamico

Pfeffer, Paprika

Spaghetti in 6-8cm lange Stücke schneiden, bissfest kochen.

Gehackte Zwiebeln + Knoblauch anbraten, Hackfleisch mitbraten.

Tomatenmark + Ajvar einrühren, Gemüsebrühe, Balsamico dazu-

giessen, würzen und die Pasta unterheben in der Pfanne servieren.

Kohlrabi-Bratlinge

- 1 grosse Kohlrabi schälen, fein reiben
- 1 mittlere Zwiebel schälen fein hacken
- 1 Dose Mischeisens Wasser abschütten pürieren
- 1 Löffel Kurkuma, Salz, Pfeffer, 1/2 Teelöffel Curry
- 3 Eier
- 2 Löffel Dinkel Vollkornmehl

Alle Zutaten gut miteinander vermengen auf Wunsch noch gehackter Ruccula untermengen

Formen u. im heissen Öl abbraten

Dip dazu reichen



Ricotta Gnocchi

250g Ricotta

40g Parmesan

180g Vollkornmehl

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

~~Menge~~ Zutaten vermengen, fingerdicke
Stücke abrollen und in 2 cm Dicke Stücke
schneiden.

- Im Salzwasser 3-4 Min ziehen lassen.

- Tomatensauce

- Pesto

- braune Butter usw
dazu servieren



Lachsnudeln

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Räucherlachs oder Fischlachs kleine Würfel schneiden

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

200 ml Sahne

300 ml Milch

wenig Butter

paar Zweige Dill

500 g Nudeln nach Wahl

Zwiebel + Knoblauch hacken u. in der Butter andünsten
mit der Flüssigkeit abtuschen, etwas reduzieren lassen.

warzen. (etw. mit etwas Sauerrahm abbinden)
Lachs unterziehen.

Nudeln bissfest kochen, abtropfen lassen u. mit der
Sauce vermengen. Gehackte Dill als Garnitur



Flammkuchen

250 g Vollkornmehl
5 Esslöffel Milch
1 Ei
1 Esslöffel Öl
20 g frische Hefe

Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren.
zu den übrigen Zutaten geben u. zu einem Teig verarbeiten. Ca 1/2 Std gehen lassen, ausrollen

Belag:

1 Becher Schmand

200 g Schinkenwürfel

1 gehackte Zwiebel

beliebig noch Kräuter, Reibkäse, Ananas

auf den Teig streichen
darauf verteilen

Bei 220°C ca 10 Min backen



Gulaschsuppe



500g Rinderschulterwürfel	anbraten
2 mittlere Zwiebeln gehackt	mitbraten
2 Esslöffel Tomatenmark	beifügen
2 gewürfelte Paprika + 2 zerdrückte Zehen Knoblauch	mitdünsten
Mit 3 Liter Wasser	ablöschen
Mit : Majoran, gem. Kümmel, Salz Pfeffer Paprikapulver	
200ml passierte Tomaten	würzen

Und ca. eine Stunde köcheln lassen.

Beilage: Vollkorn Baguette und evtl. Creme fraiche

Bündner Gerstensuppe

100g Gerste
40g Butter
150g Speckwürfel
2 Karotten
150g Sellerie
1 Zwiebel
200g gewürdeter Schinefleisch
200g Sahne
Brühe, Salz
200g Leuch

Butter erwärmen, Speck + Zwiebelwürfel andünsten, feine Karotten-
Sellerie- und Leuchwürfelchen mitdünsten mit 2 Liter Brühe ablöschen
Gerste dazugeben, 1 Std kochen lassen gewürfeltes Fleisch begeben
u. nach 1 1/2 Std mitkochen. Mit Sahne verfeinern.



Bohnensalat



6 Löffel Öl
3 Löffel Essig
1 Löffel Senf
Salz, Pfeffer

mischen

1 Beutel Bohnen

mit 2 Löffeln Brüh-
Pulver und ca. 2dl
Wasser garen.

Bohnen klein schnei-
den und mit der
entstandenen Brühe
in der Sauce 0,5 Std.
ziehen lassen.

Rote Bete Salat



- 1 Gurke in Scheiben schneiden
- 4 gekochte rote Beten in dünne Scheiben schneiden
- 1 Schale Kirschtomaten Tomaten halbieren
- 300g Schafskäse in Würfelchen schneiden
- Gehackte Walnüsse beifügen

Dressing:

- Honig
- Senf
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Alles gut vermengen und unter den Salat heben.

Guten Appetit!

Käsefüße



125g Butter



3 Eier



1 Teel Salz



Etwas Muskat



100g geriebener Gouda oder Emmentaler



250g Mehl



Alle Zutaten zu einem Teig kneten, ausrollen und Plätzchen ausstechen. Mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180° ca. 8-10 Minuten gold - gelb backen.

Kartoffelbrot

200 g Pellkartoffeln vom Vortag
250 g Roggenmehl
250 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Würfel Hefe
1 Teelöffel Zucker
150 g Buttermilch oder Milch
1 Esslöffel Salz
2 Esslöffel Öl
ca 400 ml Wasser

Hefe zerbröckeln mit dem Zucker u. der lauwarmen Milch glattrühren.

Geschälte Kartoffeln durch die Presse drücken, Mehl, Salz, lauwarmes Wasser u. Hefemilch begeben, zu einem zähen Teig mischen, Öl unterkneten. Zu einem Laib formen oder in eine Cakeform geben, 1 1/2 Std gehen lassen, über Kreuz 1 einschneiden, bei 200° ca 1 Std backen.

Dinkelbrot Ratz fatz -ohne Gehzeit

250 g Dinkelvollkornmehl
250 g Dinkelmehl 630
1 Pck. Trockenhefe
1 TI Zucker, Honig oder Rübensirup
1 1/2 TI Salz
Optional 1 TI Brotgewürz
500 g lauwarmes Wasser....
1 Handvoll Körner/ Saaten nach Belieben

- sehr weichen Teig herstellen
- in Kastenform mit Backpapier einfüllen
- glattstreichen und optional mit Körnern oder Haferflocken bestreuen
- bei 190° O/U 70 - 75 Minuten backen/ ich habe den Ofen NICHT vorgeheizt; und in den letzten 15 Minuten mit Backpapier abgedeckt

Wer frische Hefe (1/2 Würfel) verwenden will, bitte vorher mit etwas von dem Wasser und Zucker auflösen

