



KITA KOCHBUCH

EINE SAMMLUNG UNSERER LIEBSTEN
FAMILIENREZEPTE

Abschluss des Projektes „Kita Kunterbunt“ 2020- 2021



ALOO GOBI
PIROGGEN
ÄLPLER MAKKARONI
SAMOSA
QUICHE LORRAINE
SATE AYAM
ALLGÄUER KÄSSPATZEN
ENTEN-CONFIT
KAISERSCHMARRN
MANDELTATAR
STIRFRY
SPARGEL-LASAGNE
SCHNELLES LIEBLINGSDESSERT
MUHALLEBI
HA FERKEKSE
SCHNELLE QUARKKEULCHEN
OAT BREAD
PASTA ESTIVA



ALLO GOBI

Aloo Gobi ist ein vegetarisches indisches Curry aus Blumenkohl und Kartoffeln. Aloo bedeutet auf Hindi Kartoffel und Gobi Blumenkohl. Die Zutatenliste mag auf den ersten Blick lang wirken, aber vieles sind Gewürze, die man einmal anschafft und ganz oft verwenden kann. Wir haben das Rezept online gefunden und wir Erwachsenen und Milan lieben es seitdem!

Zutaten

- 1/2 Blumenkohl
- 3 große Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Kapseln Kardamom
- ½ Stange Zimt
- 2 TL Kreuzkümmel (Samen)
- 1 große Zwiebel
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Dose passierte Tomaten
- ¾ TL gemahlene Curcuma
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Garam Masala
- 1 TL Salz
- ½ Bund Koriander (nach Belieben)



Zubereitung

1. Den Blumenkohl von den Blättern und dem Strunk trennen und in kleinere Teile brechen. Die Kartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann beides zusammen in reichlich Salzwasser für ca. 7-8 Minuten kochen. Das Gemüse sollte nicht ganz gar sein, denn es kocht später noch in dem Curry mit. Vor dem Abgießen etwa 400ml von dem Kochwasser aufbewahren.
2. In einer Pfanne ca. 3 TL Öl erhitzen. Das Lorbeerblatt, den Kardamom, die Zimtstange und den Kreuzkümmel für ca. 1 Minute bei höherer Flamme anbraten. Dann die klein geschnittene Zwiebel dazu geben und unter Rühren glasig anbraten.
3. Knoblauch und Ingwer auf einer feinen Reibe zu einer Paste reiben oder fein hacken und in die Pfanne geben, umrühren.
4. Die passierten Tomaten und die Gewürze dazu geben, alles gut verrühren und für ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln. Dann sollte sich das Öl von den Tomaten ein wenig abgesetzt haben.
5. Mit dem Blumenkohl-Kartoffel-Wasser aufgießen und aufkochen lassen.
6. Dann den Blumenkohl und die Kartoffeln dazu geben und gut vermengen.
7. Das Curry für weitere 8-10 Minuten mit Deckel kochen oder bis das Gemüse gar ist.
8. Schmeckt am besten mit frischem Reis und frischem Koriander. **Guten Appetit!**

PIROGGEN

Zutaten

500g Mehl
warmes Wasser
250g Twarog (Quark)
5 gekochte mittelgroße Kartoffeln
4 mittelgroße Zwiebeln
250g Speck (alternativ Karotten)

Teig

Das Mehl mit dem warmen Wasser zu einer Masse kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Füllung

Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit dem Twarog(Quark) vermengen. Die Masse erst einmal beiseite stellen. Die Zwiebeln klein schneiden und mit dem Speck(Karotten) anbraten. Einen Teil der Zwiebel-Speck(Karotten)-Masse abnehmen und zur Seite stellen. Die restliche Zwiebel-Speck(Karotten)-Masse mit der Kartoffel-Twarog (Quark)-Masse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Unterlage mit Mehl bestäuben und den Teig darauf dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausschneiden. In die Mitte des Kreise eine kleine Menge der Füllung geben, den Kreis einmal in der Mitte falten und die aufeinanderliegenden Kanten fest zusammen drücken.

Die Piroggen circa 5 Minuten in kochendes Wasser geben, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, dann vorsichtig aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf einen großen Teller legen. Die abgenommene Menge der Zwiebeln-Speck(Karotten)-Masse über die Piroggen träufeln. Und genießen :)

Liebe Grüße von Ramona!



vegetarische Variation

ÄPLER - MAKKARONI

Zutaten

2 weiße Zwiebeln
2 kleine festkochende Kartoffeln
2 Möhren
4 EL Butter
500 g kurze Makkaroni
1 l Gemüsebrühe
160-200 g Greyerzer oder anderer Bergkäse
400 g Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Apfelmus



Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse in der Butter bei mittlerer Hitze 3-5 Min. nicht zu dunkel anbraten. Die rohen Nudeln unter das Gemüse rühren, dann die Brühe dazu gießen.

Alles aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Nach ca. 10 Min. Garzeit sollten die Flüssigkeit fast ganz verkocht, die Kartoffelwürfel gar und die Nudeln bissfest sein.

Dann die Sahne und so viel geriebenen Käse untermischen, dass eine sämige Käsesauce entsteht. Die Äpler-Makkaroni mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Mit Apfelmus servieren. Ein grüner Salat schmeckt auch lecker dazu!

Laut Rezept reicht das für 4 Personen. Wir werden mit 2 Erwachsenen und 2 Kindern meistens zweimal satt davon.



Guten Appetit wünschen Hilda, Kolja,

Lisa und Andreas!

SAMOSAS

Samosas sind Indiens beliebtestes Street Food. Bevor unsere Kinos modernisiert wurden, waren Samosas und Kartoffelchips die einzigen Dinge, die man beim Ansehen von Filmen essen konnte. Hier in Deutschland versuchen wir, Samosas zu Hause zu machen, es ist viel Arbeit, aber das Endergebnis ist die Mühe wert!

Zutaten für den Teig

- 2 Tassen Mehl
- ¼ TL Ajowan
- ½ TL Salz
- ¼ Tasse Öl
- ½ Tasse Wasser

Zutaten für die Füllung

- 2 TL Öl
- 1 TL Kreuzkümmel / Jeera
- ½ TL Koriandersamen zerkleinert
- ½ TL Fenchel / Saunf
- 1 Prise Asant



- 1 Zoll Ingwer fein gehackt
- 1 Chili fein gehackt
- ½ Tasse Erbsen (TK)
- ½ TL Kashmiri Red Chili Pulver
- ½ TL Korianderpulver
- ¼ TL Kreuzkümmelpulver / Jeera-Pulver
- ½ TL Aamchur / trockenes Mangopulver
- ½ TL Garam Masala
- ¼ TL Pfeffer zerkleinert
- ¾ TL Salz
- 4 Kartoffeln (gekocht & püriert)
- 2 EL Koriander fein gehackt

Teigzubereitung

1. Zuerst in einer großen Rührschüssel 2 Tassen Weizenmehl mit ¼ TL Ajowan & ½ TL Salz mischen. Jetzt ¼ Tasse Öl hinzufügen und gut mischen, dabei darauf achten, dass der Teig die Form behält. ½ l Wasser hinzufügen und den Teig kneten (nach Bedarf Wasser hinzufügen). Den Teig mit Öl einfetten, abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Füllung Vorbereitung

1. Zuerst in einen großen Kadai (oder Wok) 2 TL Öl geben und 1 TL Kreuzkümmel, ½ TL Koriandersamen, ½ TL Fenchel und eine Prise Asant anbraten. Ingwer und 1 Chili dazugeben. Nun ½ Tasse Erbsen hinzugeben und 2 Minuten lang anbraten. Zusätzlich ½ TL Chilipulver, ½ TL Korianderpulver, ¼ TL Kreuzkümmelpulver, ½ TL Aamchur, ½ TL Garam Masala, ¼ TL Pfeffer und ¾ TL Salz dazugeben.
2. Bei schwacher Flamme anbraten, bis die Gewürze aromatisch werden. Vier gekochte und pürierte Kartoffeln hinzugeben. Alles pürieren und gut mischen, bis die Gewürze gut vermischt sind.
3. Füge nun 2 EL Koriander hinzu. Alles gut mischen und vollständig abkühlen lassen.

Samosa formen, falten und füllen

1. Nach 20 Minuten Abkühlzeit den Teig wieder leicht kneten und mit Öl einfetten. Rolle den Teig in eine ovale Form. Jetzt horizontal mit einem Messer in 2 gleiche Teile teilen.
2. Mit Wasser einreiben und einen Kegel machen. 2 EL vorbereitete Samosa Masala in den Kegel füllen, und mit ein wenig Wasser die Ränder festdrücken, um sie zu verschließen.

Samosa braten

Erhitzen Sie zuerst das Öl in einem Kadai (oder Wok) und frittieren Sie die Samosa bei schwacher Flamme.

Sie können alternativ 40 Minuten bei 180 Grad Celsius im Ofen backen.

Im Kadai gelegentlich umrühren und die Samosa mindestens 15 Minuten bei schwacher Flamme braten.



<https://www.tasteoftravel.at/samosas/>

Sobald sie golden und knusprig wird, über Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Schluss genießen Sie Aloo Samosa mit grünem Chutney und Tamarinden-Chutney.

Guten Appetit wünschen Pari, Pooja & Harshal!

QUICHE LORRAINE UNSER SCHNELLES FAMILIENREZEPT

Zutaten für eine Tarte-/Quicheform

Mürbeteig (wenn es schnell gehen soll, Mürbeteig aus dem Kühlregal oder TK-Blätterteig)

1 Stange Lauch oder Schnittlauch

Speck

Crème fraîche (légère)

3-4 Eier

Geriebener Käse (z. B. Emmentaler)

Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 1) Den Teig in die Quicheform legen und mit den Fingern am Rand und in den Kanten festdrücken. Ggf. den überschüssigen Teig am Rand abschneiden und mit einer Gabel ein paar Löcher in den Boden stechen. TK-Blätterteig kurz vorher rauslegen, damit er weicher ist und sich andrücken lässt. Jetzt kann man, wenn man möchte, noch Speck auf den Teig verteilen. Bei etwa 190° Ober-/Unterhitze das Ganze in den Ofen, für etwa 10-12 Minuten.



- 2) In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden: Crème fraîche und die Eier in einer Schüssel vermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Ggf. den Schnittlauch reinschneiden oder den Lauch in Ringe schneiden.
- 3) Die Füllung auf den Quicheboden gießen und gleichmäßig verteilen. Den Lauch vorher auf den Teigboden verteilen (anstatt Schnittlauch). Käse drüberstreuen und dann die Quiche für etwa 35 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat sehr lecker!

Die vegetarische Variante: Zum Beispiel mit Tomaten und Ziegenfrischkäse, dann schmeckt Thymian als Gewürz lecker.

Guten Appetit wünschen Leah, Christoffer & Charlotte 😊!

SATE AYAM (INDONESIAN CHICKEN SATAY)

Main

1 kg chicken breast fillet
Skewers
2 spoon of butter

Marination

6 table spoon of sesame oil
2 table spoon of sweet soy souce
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper
½ teaspoon garlic powder



Seasoning

250 gram unsalted peeled-off cooked peanuts (we can get this in supermarket in the snack section)
1 cup of water
6 table spoon of sweet soy sauce
½ teaspoon garlic powder



How to cook

1. Cut the chicken in the square shape (around 3cm x 3cm).
2. Put the marination ingredients in the big bowl.
3. Season the chicken with the marination. Leave it for 15 minutes.
4. Put the chicken to the skewer.
5. Put the chicken to the oven (180 degree Celcius) for 20 minutes.
6. Put 2 spoons of butter on the grill pan. Grill the chicken until it has brown color (10-15 minutes). Put the chicken satay on the plate.
7. For seasoning: Blend the peanuts and water in the blender for 2 minute. Mix it with the sweet soy sauce and garlic powder. Pour it to the plate.
8. Add chilli and lemon as side condiments (optional)

Enjoy your meal! Alvaro, Eka & Hendryanto!

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl (es gibt sogar extra Spätzlemehl, geht aber auch mit normalem Weizenmehl)

4-5 Eier

1/8 Liter Mineralwasser

etwas Salz

150 g Emmentaler

100 g würziger Bergkäse

50 g Weißlacker oder Romadur

3-4 Zwiebeln

150 g Butterschmalz

Für das Spätzlewasser: 2-3 L gesalzenes Wasser

Einen großen Topf, eine Rührschüssel, einen Schöpflöffel und als besonderes Kochwerkzeug: einen Spätzlehobel!

Zubereitung

Das Mehl, Eier, Mineralwasser und eine gute Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Das geht per Hand oder mit dem Rührgerät (Schneebeisen). Sobald der Teig "Blasen schlägt" ist er fertig und kann noch etwas ruhen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf ca. 180°C vorwärmen und einen großen Topf mit reichlich Wasser und Salz aufsetzen. Die Käsesorten reiben und vermengen. Eine Auflaufform im Backofen anwärmen. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden bzw. hobeln und in Butterschmalz bei geringer bis mittlerer Hitze „schmelzen“, bis sie schön braun sind, dann warmstellen.

Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und die Spätzle ins siedende bzw. leicht kochende Salzwasser hobeln. Wer keinen Spätzlehobel besitzt, kann die Spätzle auch „vom Brettchen schaben“ – das ist aber für Ungeübte nicht ganz einfach und kann nach einer Weile anstrengend werden.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, abschöpfen und in die vorgewärmte und mit Butter oder Öl ausgestrichene Auflaufform geben (dies muss während des Spätzlehobeln regelmäßig stattfinden, da sich sonst die Spätzle im Topf stauen und die Spätzle auch nicht zu lange im Topf kochen sollen).



Auf eine Lage Spätzle eine Lage Käse geben. Dies wird wiederholt, bis der Teig verbraucht ist. Als letzte Schicht Käse draufgeben und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca.10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und obendrauf goldgelb (nicht braun!) ist.

Die geschmolzenen Zwiebeln über die Kässpatzen geben. Für die Großen kann noch ordentlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle drauf.

In der Auflaufform servieren. Dazu passt ein grüner Salat und ein kühles Allgäuer Bier bzw. für die Kleinen eine Kräuterlimo.

„An Guata“ wünschen Anja und Bernhard mit Emmi, Nora und Rio!



Photo Credits für die Kässpatzenfotos: Marion Straßer (<http://marionsgenusskueche.blogspot.de/>)

ENTEN - CONFIT

Man kann es schon fertig im Feinkostladen kaufen oder es selbst vorbereiten:

Tauchen Sie die Entenschenkel in das Fett und kochen Sie sie 2 Stunden lang bei schwacher Hitze. Legen Sie dann die Oberschenkel in einen hohlen Behälter und führen Sie das heiße Fett durch ein Sieb, so dass es die Oberschenkel bedeckt. Im geschlossenen Behälter abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passen Bratkartoffeln mit Petersilie und/oder Erbsen mit Möhren mit Creme fraiche.



Guten Appetit wünschen Iris, Louise & Antoine!

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN

Fabian (Soras Papa) kommt ursprünglich aus Wien. Da kommen wir um die guten Mehlspeisen aus Österreich natürlich nicht ganz drumherum. Unser gemeinsames Lieblingsessen ist frischer Kaiserschmarrn.

Zutaten

- 100 g Rosinen
 - 5 EL Rum oder Cognac oder Wasser
 - 6 Eigelb
 - 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
 - 1 EL, gehäuft Zucker
 - 1 Prise(n) Salz
 - 250 g Mehl
 - 500 ml Milch
 - 50 g Butter, zerlassen
 - 6 Eiweiß
 - 4 TL Puderzucker
- n. B. Butter zum Braten, ca. 15 - 25 g je Pfanne

Die Rosinen in 5 EL Wasser mindestens eine halbe Stunde einlegen. (Alternativ gehen auch Rum oder Cognac, ist aber für Kinder nichts.)

Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.



Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die zerlassene Butter einrühren.

Der Teig wirkt ziemlich dünnflüssig, das ist genau richtig so. Den Teig jetzt eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen.

Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.





Die Rührgeräte gehen an die Kinder :)

In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen.



Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.

Fast fertig: Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Mit dem restlichen Teig genau so verfahren. Dabei vor jedem Eingießen in die Pfanne alles nochmals gut verrühren, da die Rosinen schnell zu Boden sinken.



Ergibt gute drei Pfannen voll Schmallertorte und macht 4 - 6 Personen satt. Traditionell wird der Kaiserschmallertorte mit Zwetschgenröster (= Pflaumenkompott) serviert. Das kann man selbst zubereiten, oder aber auch kaufen (z.B. beim großen Edeka bei den Kompotten/beim Apfelmus. (das von Darbo ist das beste, entweder warm machen oder auch kalt dazu essen.)



Sora findet es klasse! Guten Appetit.

MANDELTATAR UNSER LIEBSTER BROTAUFSTRICH

Zutaten für ca 4 Personen

1 Tube Tomatenmark

1 kleine Zwiebel

1 Butter

50g gehobelte Mandeln

1 TL Thymian

2 TL Zucker

2 Prisen Salz

Zwiebeln mit Mandeln und Tomatenmark in der Küchenmaschine (oder mit dem Pürierstab) zerkleinern. Weiche Butter dazu geben und cremig rühren. Thymian, Salz & Zucker dazu geben und 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.

Unser liebster Brotaufstrich- schmeckt zu Baguette genauso wie zu Vollkornbrot.

Viel Freude beim Ausprobieren!

Lena, Mio, Eva & Moritz



TUMIS TAHU DAN TAUGE (TOFU AND BEANSPROUT STIRFRY)

Ingredients

- 1 block of tofu
- 300 grams of bean sprout
- 5 cloves of garlic
- 1 onion
- 1 big tomato
- ½ teaspoon of salt
- ½ teaspoon pepper
- ½ teaspoon garlic powder
- 3 chilli (optional)
- 3 table spoon of oil
- ½ cup of water

How to cook

1. Cut the tofu to rectangle forms (2x1 cm)
2. Cut the onion, garlic, tomato and (chilli -optional). Put the oil of the pan.
3. Add the onion, garlic and tomato and (chilli-optional). Once everything is soft and golden, add tofu.
4. Mix tofu with the onion, add the water. Let it simmer for 5 minutes.
5. Add salt, pepper, garlic powder.
6. Add bean sprout, mix it for 1 minute. Switch off the stove (the bean sprout should not be cooked longer than 1 minute)
7. Put the stir fry on the big bowl.

Enjoy your meal! Alvaro, Eka & Hendryanto!



SPARGEL - LASAGNE

Zutaten für 4

- 24 Stangen weißer Spargel
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 100 g Butter
- 150 ml Schlagsahne
- 200 ml Gemüsefond (Glas)
- 1 gestr. El Speisestärke
- Salz & Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Bund Kerbel
- 100 g geriebener Parmesan
- 8 Lasagneplatten (ohne Kochen)



Zubereitung

Spargel schälen. Die Enden jeweils 2 cm kürzen. Die Spargelstangen für 10-13 Minuten in einem Topf dämpfen bzw. vorkochen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in Ringe schneiden.

50 g Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin andünsten.

Sahne und Fond dazu gießen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone heiß abspülen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kerbel abrausen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und hacken.

Die Sauce mit Zitronensaft und -schale, Kerbel und 50 g Parmesan verrühren.

Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Eine flache Auflaufform (etwa 15x25 cm) mit 50 g Butter ausstreichen. 3-4 Lasagneplatten in die Form legen.

Spargelstangen darauflegen und mit der Hälfte der Kerbelsauce bedecken. Mit den restlichen Lasagneplatten belegen und die restliche Kerbelsauce darauf streichen.

Gleichmäßig mit 50 g Parmesan bestreuen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 40-50 Minuten backen (Umluft 160 Grad).



vegetarisch

und zum Nachtisch...

SCHNELLES LIEBLINGSDESSERT

Zutaten für 4 Personen

- 500g Weintrauben (bzw. Erdbeeren im Sommer!)
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Magerquark
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. American Cookies (Chocolate Chips)



Zubereitung

Weintrauben (oder Obst der Wahl) heiß abwaschen und halbieren.
Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Den Magerquark unterheben und den Vanillezucker hinzufügen.

Die Cookies zerbröseln bzw. mit einem Messer in Stückchen schneiden.

Nun die Komponenten in Dessertgläsern oder einer Auflaufform schichten. Dabei mit dem Obst als unterste Schicht beginnen. Darauf die Quark-Sahne-Masse verstreichen und abschließend die Keksbrösel darüber streuen.

Hmmm, lecker 😊

Guten Appetit wünschen Theodor, Marie & Lars!



MUHALLEBI - TÜRKISCHER MILCHPUDDING

Zutaten

80g Zucker
60g Mehl
1 Packung Vanillezucker
Zimt
Rosenwasser
40g kalte Butter

1. Von der Milch ca. 100 ml in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und dem Zucker gut verrühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen. Die restliche Milch in einen Topf geben. Vanillezucker, Zimt und Rosenwasser hinzugeben und die Milch erwärmen.
2. Wenn die Milch im Topf lauwarm ist, die Milch-Zucker-Mehl Mischung unterrühren. Unter ständigem Rühren alles aufkochen lassen. Dabei keine Pause machen, da es schnell ansetzt.
3. Wenn es anfängt zu kochen, ca. eine Minute weiter rühren, dann die Butter hinzugeben und weiter rühren. Nach ca. 2 Minuten den Topf von der Kochstelle nehmen.
4. Jetzt ca. 10 Min. den Pudding umrühren oder mixen. Der Pudding wirkt hier noch recht flüssig, wird aber fest, wenn er kalt ist. Nach dem Mixen den Pudding in Dessertschalen füllen, abkühlen lassen und danach für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Info zum Rezept

Wer mag, gibt auf diesen Pudding noch eine Schokoladen- oder Fruchtsoße. Auch passen Früchte wie z.B. Erdbeeren, Bananen oder Himbeeren sehr gut dazu. Er ist auch als Füllung für Torten gut geeignet.

Guten Appetit wünscht Fazile!



HAFERKEKSE

Rezept für ca. 20-30 Portionen je nach Keksklecksgröße auf dem Blech

120 Gramm Butter

300 Gramm Haferflocken (kernige)

100 Gramm Zucker - oder: 60 Gramm Zucker, wenn es weniger süß sein darf

2 Eier

1 Pckg. Vanillezucker oder frische Vanille

1/2 TL Backpulver oder Natron

30 Gramm Mehl

Tipp: Einen Teil Haferflocken kann man auch mit gemahlene Nüssen ersetzen.

Zubereitung

Arbeitszeit: 20 min / Ruhezeit: 60 min

1. Butter zerlassen, mit den Haferflocken mischen und abkühlen lassen.
2. Zucker, Eier und Vanillezucker dick schaumig schlagen. Die Haferflocken darunterheben.
3. Mehl und Backpulver darüber stäuben und unterheben.
4. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech legen (etwas Abstand lassen, da sie beim Backen in die Breite gehen).
5. Bei 190 Grad C 10-15 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren (oder gleich aufessen) 😊

Liebe Grüße von uns 4en!



SCHNELLE QUARKKEULCHEN

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kloßteig aus dem Kühlregal

500 g Magerquark

100 g Mehl

2 Eier

(Zucker)

(Rosinen)

Öl oder Butter

Apfelmus, Früchte oder Puder-/Zimtzucker o.ä.

Zubereitung

Den Kloßteig, den Quark, das Mehl und die Eier zu einem Teig verarbeiten. Wer es süß mag, der kann etwas Zucker zugeben. Wer Rosinen mag, der kann ein paar Rosinen zugeben.

Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Teig in die Pfanne geben. Den Teig sofort wenden und ca. 1 cm flach drücken. Von beiden Seiten ca. 2 - 3 Minuten braten bis sie goldgelb sind. Mit dem restlichen Teig fortfahren.

Die Quarkkälchen nach Belieben mit Apfelmus, Früchten oder Puder-/Zimtzucker o.ä. genießen.

Liebe Grüße von Erwin, Maria & Paul!



HAFER BROT (OAT BREAD)

A simple and cheap recipe that gives kids the opportunity to learn a little about numbers while getting their hands dirty!

Ingredients/Zutaten:

500ml Plain Yoghurt/Naturjoghurt
300g Oats/Haferflocken
50g ground Hazelnuts/gemahlene
Haselnusskerne
1 Egg/Ei
2 TL Baking powder/Backpulver
½ TL Salt/Salz



Los Geht's:

1. Beat the Egg. Pour into a bowl with the yoghurt and mix.
Ei schlagen, in eine Schüssel mit dem Joghurt gießen und zusammen mischen.
2. Pour the oats, hazelnuts, baking powder and salt into a second bowl and mix. Add the yoghurt/egg mixture and stir.
Haferflocken, Haselnusskerne, Backpulver und Salz in eine zweite Schüssel geben und mischen. Joghurt/Ei Mischung eingießen und alles mit den Händen verrühren.
3. Place the mixture in a lined baking tin. Sprinkle oats on top.
Teig in eine mit Backpapier belegte Backform geben und mit Haferflocken bestreuen.
4. 45 minutes in oven at 180 Celsius, then 45 minutes at 150 Celsius.
Erst 45 Minuten im Ofen (180C), danach 45 Minuten mit 150C.

Viel Spaß wünscht Garrett!

PASTA ESTIVA

Nudeln waren schon als Kind eins meiner Lieblingsgerichte. Daran hat sich bis heute nicht viel geändert. Nur, dass sich - spätestens seitdem ich eine Zeit lang in Italien gelebt habe - die Liste leckerer Pastagerichte enorm erweitert hat :)

Eins meiner Lieblingsgerichte, auch weils einfach so schnell geht, haben wir Pasta estiva, also Sommerpasta getauft. Dafür braucht ihr für 4 Personen:

ca. 400g kurze Pasta (Penne, Farfalle,...)
nach Belieben kleine aromatische Tomaten
ein paar schwarze Oliven
ein paar Kapern
1-2 Knoblauchzehen
ein paar Blätter frischen Basilikum
viel gutes Olivenöl
Parmesan für oben drauf

Kocht die Pasta al dente. In der Zwischenzeit schneidet die Knoblauchzehe(n) so, dass ihr sie später wieder raussammeln könnt, also nicht zu klein. Verteilt sie gleichmäßig auf die 4 Teller und gebt ordentlich Olivenöl dazu. Schneidet die Tomaten, Oliven und Basilikumblätter klein und verteilt sie plus die Kapern ebenfalls auf die Teller. Alles gut mischen. Sobald die Pasta fertig ist auf die Teller verteilen (ohne sie vorher abzuschrecken) und wieder gut mischen. Eventuell noch mehr Öl dazugeben. (Ihr merkt, Öl ist essentiell und dient hier quasi als Soße :)) Parmesan oben drauf und fertig.

Wir sammeln beim Essen dann immer den Knoblauch wieder raus, da er nur sein Aroma abgeben soll. Wers mag, kann ihn aber natürlich auch mitessen :)

Buon appetito wünschen Sophia und Giovanni!



