



## REZEPTESAMMLUNG

Ambulante Familienpflege/Notbetreuung

### **KIND VAMV DÜSSELDORF E.V.**

Die Sammlung wurde erstellt von unseren Familienpflegerinnen:

Claudia Fenger

Carina Hielscher

Melanie Ksoll

Doris Pawlitza

Mirjam Simic

Halina Waloszczyk

# KiND

**VAMV Düsseldorf e.V.**

*Gemeinsam für Kinder!*

# Inhalt

<b>Vorspeisen</b> .....	4
Bunter Kindersalat.....	4
Knuspersticks mit Joghurtdip .....	4
Gefüllte Champignons .....	5
Kartoffelsuppe.....	6
Knusprige Mozzarella – Kugeln .....	6
Kohlrabi – Suppe .....	7
Kürbiscremesuppe.....	7
Maissuppe mit Speck.....	7
Mediterrane Kürbissuppe.....	8
Reissalat.....	9
Tomatensalat mit Schafskäse .....	9
Tomatentoast .....	9
Thunfisch Wrap .....	10
Gemüsestangen mit Avocado – Dip .....	10
Tomatensuppe .....	11
Frischkäse – Baguette.....	11
Apfel – Möhrensalat.....	12
Erbsensuppe .....	12
Gedipptes Gemüse .....	12
Tomatenmozzarella Gesicht.....	13
Pizzabrötchen .....	13
<b>Hauptgerichte</b> .....	14
Spaghetti Bolognese.....	14
Kinderreispfanne .....	14
Konfetti – Auflauf .....	15
Kartoffel – Karotten – Püree .....	15
Bunte Suppe .....	16
Hackfleisch – Gemüse – Pfanne .....	16
Kartoffel – Birnen – Gratin .....	16
Kartoffelbrei, Lachs und Möhrensalat.....	17
Kräuterkäse – Rösti – Rollen.....	17
Nudeln in Kräuter – Rahm Soße .....	18
Nudeln mit Speck (Penne).....	18

Piccolinis, gut und einfach .....	19
Pizza mal anders .....	19
Prinzessbohnen mit Schinken.....	20
Reibekuchen aus Kloßteig .....	20
Spaghetti – Pizza.....	20
<b>Nachspeisen</b> .....	<b>22</b>
Apfel – Quark – Cornflakes.....	22
Apfelsinencreme .....	22
Bananeneis .....	23
Bananenkekse .....	23
Bananenpfannkuchen .....	23
Bananenspeise.....	24
Bounty – Kugeln .....	24
Butter – Plätzchen .....	25
Cornflakeskekse.....	25
Erdbeerfrühlingskuchen .....	26
Himbeer – Dessert.....	26
Himbeer – Schoko – Dessert .....	27
Joghurt Dessert.....	27
<b>Kekse</b> .....	<b>28</b>
Kakao Kekse.....	28
Kokos Kekse .....	28
Kokosmakronen.....	29
Marzipan – Plätzchen .....	29
Nussecken.....	29
Nußmonde.....	30
Kokos – Butter – Plätzchen.....	30
Gefüllte Nutellakekse .....	31
Haferflocken- Rosinen – Plätzchen.....	31
Schoko – Cookies .....	32
Nusstaler.....	32
Superschnelle Nutella – Plätzchen .....	33
<b>Kuchen</b> .....	<b>34</b>
Apfel – Krümelkuchen .....	34
Der Blitzkuchen .....	34
Halinas schneller Kuchen.....	35

Käsekuchen.....	35
Bunter Limokuchen .....	36
Grieß – Schokokuchen.....	36
Bananenkuchen.....	37
Apfelkuchen.....	37
Himbeer – Käsekuchen.....	38
Lebkuchen .....	38
Marmorkuchen.....	38
Schneller Tassenkuchen .....	39
Becherkuchen.....	39

# Vorspeisen

## Bunter Kindersalat

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
1 Paprikaschote (rot)  
1 kleine Dose Erbsen  
1 kleine Dose Möhren  
1 kleine Dose Mais  
150g Nudel (Spiral)  
6 Wiener Würsten

### Dressing:

100g Mayonnaise  
1 Becher Joghurt  
4 EL Tomatenketchup  
2 EL Honig  
2 EL Zitronensaft  
Etwas Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen, Möhren und Mais abtropfen lassen. Die Nudeln kochen. Die Würstchen in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die Mayonnaise, Joghurt, Tomatenketchup und Zitronensaft zusammen rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Anschluss Salat und Dressing vermischen.

## Knuspersticks mit Joghurtdip

### **Zutaten:**

4 große Möhren  
2 feste Äpfel  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz  
4 TL Zucker  
6 TL Weichweizengrieß  
2 Eier  
Paniermehl  
300 g Natur Joghurt

## **Zubereitung**

Möhren schälen und auf einer mittelgroben Reibe raspeln. Die ungeschälten Äpfel in kleine Würfel schneiden.

Pfanne erhitzen, etwas Sonnenblumenöl dazugeben und die geriebenen Möhren bei mittlerer Hitze braten, bis sie halb durch sind. Die Apfelstücke untermischen und weitere fünf Minuten braten. Anschließend Salz, Zucker und Grieß zugeben, gut umrühren. Die Mischung noch mal fünf Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Die Grießmasse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier dazugeben und gut umrühren. Nun kleine Sticks (oder auch Frikadellen) formen, in Paniermehl wälzen und in der Pfanne braten, bis die Kruste eine goldene Farbe bekommt. Den Naturjoghurt mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Sticks servieren.

## **Gefüllte Champignons**

### **Zutaten:**

8 große Champignons, frische  
1 Bescher Schmand  
1 Zwiebel  
80 g Schinken oder Speck, gewürfelt  
½ Bund Schnittlauch  
80 g Käse (Emmentaler), gerieben  
1 Prise Salz  
Pfeffer  
etwas Butter oder Öl

### **Zubereitung**

Die Champignons mit einem Pinsel oder einem Tuch vom Ende befreien. Die Stile vorsichtig rausziehen, aber nicht wegwerfen, beiseitelegen.

Die Zwiebel und die Pilzstile fein würfeln, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, ein Blech oder einfach eine Auflaufform etwas einfetten, die Pilzköpfe mit dem Loch nach oben darauflegen. Den Backofen auf etwa 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Pilz- und Zwiebelwürfelchen in wenig Butter mit den Schinkenwürfelchen in einer Pfanne kurz anbraten. In einer Schüssel die Zwiebel-Pilz-Schinken-Mischung mit dem Schmand verrühren, den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aber vorsichtig mit dem Salz sein, die Schinkenwürfel sind bereits salzig.

Die Mischung in die Pilze füllen, über jeden Pilz etwas geriebenen Käse streuen, die Pilze in den Ofen schieben und etwa 15-20 Minuten, bis die Pilze schön überbacken sind und der Käse leicht bräunt, überbacken. Dazu passen gut Blattsalate.

## Kartoffelsuppe

### **Zutaten:**

6 große Kartoffeln, mehlig kochende  
4 Möhren  
1 1/2 Stangen Lauch  
etwas Knollensellerie  
1 Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
1 1/2 Liter Wasser (evtl. Suppenknochen vom Rind, oder Schwein)  
4 Wiener Würstchen  
1 Zwiebel  
150 g Butter  
1 Msp. Muskat

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in gefällige Stücke schneiden (kann ruhig grob geschnitten werden), Lauch putzen und auch in Stückchen dazugeben, ebenso den Sellerie (nicht zu viel, da dieser vorschmeckt).

Evtl. eine Brühe kochen oder mit Wasser auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zur Vollendung nehmt ihr eine kleine Kasserolle, gebt die Butter dort hinein und lasst sie leicht braun werden, gebt dann die Zwiebel dazu, bräunt diese an.

Diese Suppe stampfen, die Zwiebel mit der Butter dazugeben.

Die Wiener Würstchen oder andere Wurst dazugeben. Heiß servieren.

## Knusprige Mozzarella - Kugeln

(Rezept für ca. 16 Kugeln)

### **Zutaten:**

1 Packung Minimozzarella  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß  
2 EL Mandelmehl  
5 EL geriebenen Parmesan  
1/2 l Öl zum Frittieren

### **Zubereitung**

Drei Schüsselchen vorbereiten: eine mit: Ei, Salz, Pfeffer und Paprika miteinander verquirlen. Die zweite mit Mandelmehl und die dritte mit Parmesan.

Die Kugeln abtropfen lassen und in Mehl wenden. Anschließend in Ei und dann im Parmesan wälzen.

Portionsweise im heißen Öl für 1 - 2 min ausbacken.

## Kohlrabi - Suppe

### **Zutaten:**

1 Kohlrabi  
2 Kartoffeln  
600 ml Fleischbrühe  
200 ml Sahne  
100 g Schinkenwürfel  
Etwas Salz, Pfeffer und Muskat

### **Zubereitung**

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und in Stücke zerschneiden. Diese dann in der Fleischbrühe 20 Minuten lang kochen. Mit dem Pürierstab zerkleinern und die Sahne dazu geben. Ca. 2 Minuten lang aufkochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schinkenwürfel als Einlage nehmen.

## Kürbiscremesuppe

### **Zutaten:**

(für 4 Portionen)  
500 g Kürbisfleisch  
2 Kartoffel  
1 Stange/n Lauch  
30 g Butter  
1 Liter Wasser  
1 Gemüsebrühwürfel  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Das Kürbisfleisch würfeln, die Kartoffeln schälen und auch würfeln. Den Lauch waschen und in Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. 1 Liter Wasser aufgießen mit dem Brühwürfel, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten weich kochen. Nach Ende der Garzeit alles pürieren. Mit Kräutern garnieren.

## Maissuppe mit Speck

### **Zutaten:**

2 Dosen	Mais
1 Liter	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
½ Bunt	Petersilie
2 Scheiben	Frühstücksspeck
30 g	Butter
100 g	Schlagsahne
30 g	Mehl

4 Scheiben Toastbrot  
4 Scheiben Toastkäse  
Etwas Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Brühe mit  $\frac{3}{4}$  Mais in einen Topf geben und 10 Minuten kochen lassen. Den restlichen  $\frac{1}{4}$  Mais beiseitestellen. Maissuppe vom Herd nehmen und pürieren. Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch dazu geben. Kurz mit andünsten. Anschließend mit Mehl bestäuben und unterrühren. Danach mit der Maisbrühe ablöschen und Sahne dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest des Maises und gehackter Petersilie unterrühren. Den Speck kurz braten und dazu servieren.  
Zum Schluss den Toast mit Käse in den Backofen legen und bei 200 Grad ca. 3 Minuten backen.

## **Mediterrane Kürbissuppe**

### **Zutaten:**

750 g Kürbis mit Schale (z.B. Hokkaido)  
6 Tomaten  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
4 Zweige Rosmarin, frische  
Salz, Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
75 g Oliven, schwarze, entkernte  
Parmesan, grob geriebener

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220°C vorheizen.  
Kürbis halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.  
Gemüse in eine feuerfeste Schale geben und die Rosmarinzweige darauf verteilen. Großzügig salzen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Olivenöl darüber träufeln und ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Danach abkühlen lassen und Rosmarin entkernen.

Gemüsebrühe aufkochen. Das Gemüse zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Dabei entsteht eine cremige, dickflüssige Suppe.

Oliven hacken und zugeben. Die Suppe erneut erwärmen und auf Tellern anrichten. Mit grob geraspelttem Parmesan bestreuen und servieren.  
Dazu am besten Weißbrot reichen.

## Reissalat

### **Zutaten**

2 Gläser Reis  
1 Glas Wasser  
1 TL Salz  
250 g Champignons  
1 kleine Dose Mais  
100 g Erbsen  
½ Packung pürierte Tomaten  
2 EL Butter

### **Zubereitung**

Reis mit Salz kochen.

Butter in einer Pfanne heiß machen. Pilze reintun und ein wenig braten. Reis, Mais, Erbsen reintun und vermischen. Eine halbe Packung pürierte Tomaten reintun und untereinander rühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tomatensalat mit Schafskäse

### **Zutaten:**

4 Tomaten  
2 EL Olivenöl  
3 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten  
etwas Schafskäse  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Auf zwei Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Das Olivenöl darüber geben, pfeffern und salzen. Etwas Schafskäse grob darüber raspeln.

## Tomatentost

Als Vorspeise oder Snack für zwischendurch, den auch die Kinder selber zubereiten können.

### **Zutaten:**

(1 Portion)  
2 Scheiben Toast  
1 Tomate  
Olivenöl  
Gewürze  
Basilikum

### **Zubereitung**

Die Toastscheiben wie gewohnt toasten. In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden. Auf dem Toast etwas Olivenöl verteilen und die Tomatenscheiben darauflegen. Anschließend würzen oder mit Mozzarella servieren.

## **Thunfisch Wrap**

### **Zutaten**

4 Tortillas  
200g Frischkäse  
4 Salatblätter  
2 Tomaten  
1 Dose Thunfisch  
2 Möhren (geraspelt)

### **Zubereitung**

Tortilla mit Frischkäse bestreichen, das Salatblatt und die Tomatenscheiben darauflegen. Thunfisch mit den geraspelten Möhren und etwas Frischkäse mischen und auf dem Wrap verteilen. Wrap einrollen und das Ende mit Alufolie umwickeln.

## **Gemüestangen mit Avocado – Dip**

### **Zutaten:**

(4 Portionen)  
200g Salatgurken  
200g Möhren  
150g Rettich  
100g Sellerie

### **Dip:**

Avocado  
½ Tomate  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Dill  
1 EL Joghurt  
Pfeffer  
Salz

### **Zubereitung**

Gurke schälen, der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Möhren, Rettich und Sellerie putzen und waschen. Gemüse in Stifte schneiden.

Für den Dip die Tomate klein schneiden und die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einer Gabel herauslösen. Zitronensaft und Tomatenstücke beifügen und die Avocado fein zerdrücken. Joghurt untermischen und zu einer Masse verrühren. Dill waschen und die Blätter fein hacken. Anschließend unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

## Tomatensuppe

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
3 Gemüsebrühwürfel  
1 Paket passierte Tomaten  
2 Dosen Pizzatomaten  
125 ml Cremefine  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Ketchup  
etwas Zucker  
Basilikum  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Knoblauch pressen und Zwiebeln hacken. Zwiebeln im Öl anbraten und passierte Tomaten dazu geben. Die Pizzatomaten hinzugeben und aufkochen lassen. Cremefine, Tomatenmark, Gemüsebrühwürfel, Ketchup und etwas Zucker zugeben und kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Basilikum dazu geben.

## Frischkäse - Baguette

### **Zutaten:**

200 g Schinken  
200 g geriebener Käse  
½ Dose Mais  
1 Paprika  
Frischkäse  
Salz, Pfeffer  
Baguette  
1 Zwiebel  
3 EL Tomatenmark oder Ketchup

### **Zubereitung**

Schinken, Paprika und Zwiebeln würfeln. Die gewürfelten Zutaten mit dem Mais und dem Tomatenmark unter den Frischkäse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Baguette Scheiben streichen. Anschließend Käse darüber streuen und im Backofen backen bis der Belag leicht gebräunt ist.

## Apfel - Möhrensalat

### **Zutaten:**

(Für 2 Personen)

2-3 Möhren

1 Apfel

Öl

### **Zubereitung**

Möhren und Apfel waschen (bei Bedarf schälen)

Die Möhren und den Apfel grob reiben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Öl hinzugeben.

## Erbsensuppe

### **Zutaten:**

650g TK Erbsen, 1 Zwiebel, 1 L Gemüsebrühe, Öl

### **Zubereitung**

Zwiebeln abziehen und würfeln

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten

Die gefrorenen Erbsen und anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben

Die Erbsen bei geschlossenem Topf ca.8 Minuten auf mittlerer Hitze garen

Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken

## Gedipptes Gemüse

### **Zutaten:**

Gemüse nach Vorliebe und Saison auswählen z.B. Staudensellerie, Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi

Honig Senf Dip:

1 Becher (150g) Crème fraîche, 1EL milder Senf,

1EL flüssiger Honig

Knoblauch Dip:

1 Knoblauchzehe, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL Schnittlauchröllchen, 100g Doppelrahm

Frischkäse, 75g Joghurt

### **Zubereitung**

Gemüse waschen und in Stifte schneiden

Honig Senf Dip: Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Knoblauch Dip: Den Knoblauch pressen und mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

## Tomatenmozzarella Gesicht

### **Zutaten:**

7 Tomaten, 250g Mozzarella  
2EL Balsamico-Essig, 4 EL Olivenöl, Basilikumblättchen

### **Zubereitung**

Die Tomaten waschen, Stängel entfernen und in Scheiben schneiden  
Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden  
Beides in Form eines Kopfes anrichten  
Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, das Öl unterschlagen und über die vorbereiteten Zutaten gießen. Das Ganze mit den zuvor abgespülten und trocken getupften Basilikumblättchen garnieren

## Pizzabrötchen

### **Zutaten:**

Für 4 Personen  
200ml Schlagsahne, 200g gekochten Schinken, 200g geriebener Käse, 1 Paprikaschote, 1 kleine Zwiebel, 6 Ciabatta Brötchen zum aufbacken

### **Zubereitung**

Die Brötchen halbieren. Paprika waschen und entkernen. Zwiebeln schälen. Schinken, Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Käse und er Sahne verrühren. Auf die Brötchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 20 Minuten backen.

# Hauptgerichte

## Spaghetti Bolognese

### **Zutaten:**

200 g Hackfleisch  
200 g Spagetti  
2 Tomaten  
1 Möhre  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Oregano  
Thymian  
Rosmarin

### **Zubereitung**

Knoblauch, Zwiebeln, Möhre und Tomate schälen und in Würfel schneiden. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Tomate im Öl krümelig braten. Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und kochen lassen. Spagetti im Kochendem Wasser Al Dente garen und mit Bolognese servieren. Nach Belieben kann man noch Parmesan hinzufügen.

## Kinderreispfanne

### **Zutaten:**

2 Beutel Reis  
2 Karotte(n)  
1 Zucchini  
1 Zwiebel(n)  
2 Paprikaschote(n), rot und grün  
8 Würste, (Schinkenknacker)  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver

### **Vorbereitung**

Den Reis kochen.

In der Zwischenzeit Karotten (sehr fein), Zucchini (entkernt) Paprika und Zwiebeln sowie die Wurst klein schneiden.

Zuerst die Wurst und die Zwiebeln anbraten, dann das Gemüse hinzugeben und mit anbraten. Den Reis hinzugeben und gut vermischen. Dann alles gemeinsam anbraten und mit Gewürzen abschmecken.

Natürlich kann man das Gemüse nach Geschmack der Kinder auch verändern. Pilze, Brokkoli, Blumenkohl, eigentlich schmeckt es mit allem.

### Konfetti – Auflauf

#### **Zutaten:**

Nudeln  
Schinken  
Erbsen  
Mais  
Paprika  
Schmand  
Milch  
Eier  
Käse (gerieben)  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Nudeln kochen und den Schinken in Würfel schneiden. Den Schinken mit den Erbsen und dem Mais zu den Nudeln geben.

Die Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Anschließend zu den Nudeln geben und alles vermischen. Die Nudeln mit dem Gemüse in eine Auflaufform geben und anschließend die Eier, Schmand und die Milch verrühren und auf die Gemüsemischung geben. Den Käse darüber verteilen und ca. 40 Min bei 180 Grad im Backofen stocken lassen.

### Kartoffel – Karotten – Püree

#### **Zutaten:**

7 Kartoffeln  
6 Karotten  
125 ml Milch  
1 EL Butter  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Kartoffeln und Karotten schälen, grob würfeln und im Wasser garkochen.

Beides durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Milch erhitzen und damit das Püree übergießen. Alles gut glattrühren, bis eine lockeres Püree entsteht. Muskatnuss darüber reiben und fertig ist der Püree.

Dazu gibt es Fischstäbchen und Salat.

## Bunte Suppe

### **Zutaten:**

2-3 Würstchen  
3 Kartoffeln (gekocht)  
2-3 Karotten  
TK Erbsen  
Suppenwürfel  
Schnittlauch

### **Zubereitung**

Suppenwürfel in kochendes Wasser geben, dann die geschnittenen Karotten, Schnittlauch und geschnittenen Würstchen kochen bis die Karotten weich sind. Anschließend die klein geschnittenen Kartoffeln dazu geben und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Hackfleisch – Gemüse – Pfanne

### **Zutaten:**

250g Champignons  
1 Paprika, rot  
1 Paprika, gelb  
1 Zucchini  
500g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
250ml heißes Wasser  
1 Gemüsebrühwürfel  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Aus 250 ml Wasser und dem Gemüsebrühwürfel eine Brühe herstellen. Das Gemüse putzen und klein schneiden.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und das Hackfleisch anbraten. Anschließend die Zwiebel hinzugeben und mitbraten. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse anbraten. Als nächstes das Hackfleisch zum Gemüse hinzugeben und mitbraten. Anschließend die Brühe hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffel – Birnen – Gratin

### **Zutaten:**

500 g Birnen  
500 g Kartoffeln (festkochend)  
20 g Butter  
150 g Käse (Roquefort)  
200 ml Sahne  
50 ml Milch  
1 Ei  
Etwas weißer Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Käse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend die Sahne und das Ei dazugeben und etwas Pfeffer. Alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Birnen schälen und entkernen. Beides dann in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffeln und Birnen schuppenartig (Eine Reihe Kartoffeln => Eine Reihe Birnen) verlegen. Die Käsemischung über die Kartoffeln und Birnen verteilen.

Backofen bei 180 Grad Umluft vorheizen und das Gratin etwa 45 – 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind und das Gratin goldbraun ist.

## Kartoffelbrei, Lachs und Möhrensalat

**Zutaten:**

500 g Kartoffeln  
Prise Salz  
Butter  
Muskatnuss  
4 Streifen Lachs  
Butter  
Zitrone  
Salz  
500 g Möhren  
2 TL Zucker  
2 EL Apfelsaft  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, Prise Salz reintun und kochen. Kartoffeln stampfen, Milch, Butter hinzufügen und anschließend Muskatnuss.

4 Streifen Lachs waschen, mit Zitrone beträufeln, Salzen. Pfanne heiß machen, Olivenöl reintun und erst mal mit der Haut unten braten.

Möhren mit Sparschäler saubermachen und nachher reiben. Zucker und Apfelsaft hinzufügen.

## Kräuterkäse - Rösti - Rollen

**Zutaten:**

3 Kartoffeln  
3 Möhren  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
½ Packung Kräuterkäse  
2-3 Kochschinken  
Schnittlauch  
Geriebener Käse

### **Zubereitung**

3 Kartoffeln schälen und reiben, 3 Möhren putzen und reiben. Schnittlauch waschen und klein machen. 2 Eier in eine Schüssel reintun und Salz, Pfeffer dazu geben.

Im Backofen auf einem Backblech mit Backpapier unter 180 Grad Celsius 30 Minuten backen. Rausholen und Käse draufmachen, Schinken und nochmal Käse. Danach rollen mit geriebenen Käse 10 Minuten unter Grill 180 Grad Celsius backen.

### **Nudeln in Kräuter – Rahm Soße**

#### **Zutaten:**

250 g Bandnudeln  
200 g Schmelzkäsezubereitung mit Kräutern  
400 g Hühnerbrühe  
1 Zwiebel  
Etwas Salz und Pfeffer  
Etwas Petersilie

#### **Zubereitung**

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und waschen und im Anschluss in kleine Stücke schneiden. Die geschnittene Zwiebel in eine Pfanne mit Sonnenblumen / Olivenöl anbraten, bis die ersten Zwiebeln goldbraun sind. Jetzt die Zwiebeln mit der Hühnerbrühe ca. 2 min ablöschen. Jetzt gibt man den Schmelzkäse dazu und vermischt man den Schmelzkäse solange, bis dieser vollständig aufgelöst ist. Mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Petersilie klein hacken und dazu mischen und für ca. 5 Minuten mitkochen.

Zum Schluss werden die Nudeln in die Soße getan und ordentlich vermischt. Den Herd abstellen und noch ca. 5 Minuten binden lassen.

### **Nudeln mit Speck (Penne)**

#### **Zutaten:**

Halbe Packung Penne Nudeln  
1 Packung Speck  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
200 g Erbsen  
Halbe Packung Mascarpone

#### **Zubereitung**

Öl in einer Pfanne heiß machen. Zwiebeln kleinschneiden und reintun. Nachher Speck anbraten. 200g Erbsen kochen und hinzufügen. Halbe Packung Mascarpone reintun. Nudeln kochen und 3 Kellen von dem Wasser dazutun, Nudelwasser abgießen und hinzufügen. Ca. 10 Minuten durchmischen.

## Piccolinis, gut und einfach

### **Zutaten:**

1 Aubergine,  
100ml Tomatensoße,  
1 Handvoll geriebener Käse,  
Salami,  
Basilikum, usw.  
Was auch immer ihr gerne auf eurer Pizza habt

### **Zubereitung**

Nimm eine reife Aubergine und schneide diese in 1 cm dicke Scheiben.  
Diese legst du auf ein Backblech.  
Bestreiche die Scheiben mit einem EL Tomatensoße.  
Darauf kommt jetzt der Käse und danach alles was du gerne magst!  
Ob Salami oder vegetarisch mit nur Gemüse... Bleibt dir überlassen :)  
Schmeiß das Ganze in den Ofen. 200°C für 15 Minuten sollten reichen.  
Die Aubergine sollte weich und der Käse geschmolzen sein.  
Mahlzeit! :)

## Pizza mal anders

### **Zutaten:**

Dose Thunfisch, im eigenen Saft  
200 g Hüttenkäse  
2 Eier  
Passierte Tomaten oder Tomatenmark + Wasser  
Käse: 100 g Mozzarella frisch oder gerieben  
Salz, Pfeffer (optional: italienische Kräuter)  
Optional Belag nach Wunsch: Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln, Peperoni etc.

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Thunfisch gut abtropfen lassen/mit den Händen auspressen und mit den 2 Eiern und dem Hüttenkäse vermengen (Gabel oder mit den Händen).  
Den „Teig“ auf ein Backpapier geben und etwas ausbreiten  
Ein 2. Backpapier darüber legen und den Teig gleichmäßig und dünn ausstreichen (aufpassen, dass es keine Löcher gibt). Das obere Backpapier wieder vorsichtig abziehen (aufbewahren) und den Teig für ca. 15 min in den Backofen geben.  
Teig vorsichtig vom Backpapier lösen (am besten umgedreht auf das andere Backpapier legen), sodass die Seite die vorher oben war und schon etwas knusprig ist, nun auf dem Backpapier liegt (damit man später die fertige Pizza nicht mehr davon ablösen muss)  
Tomatensoße über den Teig verteilen. Direkt darauf kommt der Käse. Die Pizza belegen und würzen. Nochmals für 5-10 Min. in den Ofen, bis der Käse schön verlaufen ist.

## Prinzessbohnen mit Schinken

### **Zutaten:**

1 Dose Bohnen (Prinzessbohnen)  
1 Pkt. Schinken (Schwarzwälder Schinken)  
Etwas Öl zum Braten

### **Zubereitung**

Die Prinzessböhnchen abtropfen lassen. Dann jeweils 5-6 Bohnen nehmen und mit dem Schinken umwickeln (man muss die Päckchen nicht befestigen). Bis alle Päckchen fertig sind, erst einmal auf die offene Seite legen. Man muss sie auch nicht mehr würzen, da der Schinken genug Würze abgibt.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Schinkenpäckchen dann kross von allen Seiten braten.

## Reibekuchen aus Kloßteig

### **Zutaten:**

1 Paket Teig (Kloßteig)  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
80 g Magerquark  
1 Ei  
Etwas Salz und Öl

### **Zubereitung**

Die Karotte und die Zwiebel schälen und ganz klein schneiden oder raspeln. Das Gemüse, Quark, Ei und Kloßteig mischen und gut salzen.

Die Masse entweder auf ein Backblech mit gefettetem Backpapier geben und ca. 35 Minuten bei 200 Grad backen oder in der Pfanne in Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Spaghetti - Pizza

### **Zutaten:**

150 g Spaghetti  
2 Eier  
1 Paprika (Gelb)  
1 Zucchini  
2 EL Olivenöl  
1 Glass Tomato al Gusto  
100 g Mozzarella (gerieben)

### **Zubereitung**

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen und in einer Schüssel mit Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Die Paprika halbieren und entkernen. Anschließend in Ringe schneiden. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden und von beiden Seiten kurz anbraten.

Die Hälfte der Spaghetti Mischung in das heiße Öl geben und zu einem Fladen formen. Die Paprikaringe sowie die Zucchini und die Tomatensoße auf den Spaghetti Fladen verteilen. Zum Schluss den Mozzarella auf die Pizza verteilen und im Backofen kurz überbacken, bis der Käse goldbraun wird.

## Nachspeisen

### Apfel - Quark - Cornflakes

#### **Zutaten:**

4 EL Apfelkompott  
4 EL Quark  
4 EL Cornflakes  
Etwas Puderzucker  
Etwas Zitronensaft / Limettensaft

#### **Zubereitung**

Apfelkompott auf den Boden der Dessertgläser geben. Die leicht zerkleinerten Cornflakes darüber geben.

Quark nach Belieben mit etwas Zucker süßen und mit etwas Zitronen- oder Limettensaft übergießen.

### Apfelsinencreme

#### **Zutaten:**

4 Blatt Gelatine  
2 Eigelb  
2 EL heißes Wasser  
60 g Zucker  
2 Eischnee  
½ Becher Schlagsahne  
¼ Liter Flüssigkeit (Saft von 3 Apfelsinen, 1 Zitrone)

#### **Zubereitung**

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen

Eigelb und heißes Wasser schaumig rühren, nach und nach Zucker zufügen, schlagen bis eine helle Masse entsteht, dann erst die Flüssigkeit unterrühren.

Gelatine mit Tropfwasser auflösen. Temperatur Ausgleich, tropfenweise in die kalte Speise rühren, ins Gefriergerät geben.

Wenn die Masse zu genieren beginnt (Bahnen zieht), Eischnee und Sahne schlagen und unterheben.

## Bananeneis

### **Zutaten:**

(für 600g Eis)  
400 g reife Bananen  
50-150 g Puderzucker  
50 ml Milch  
200 ml Sahne  
½ Zitrone, davon den Saft

### **Zubereitung**

Bananen schälen, in ein hohes Mixgefäß geben und pürieren. Sofort Zitronensaft dazu geben und verrühren. Puderzucker, Milch und Sahne zufügen und vermischen. Die fertige Eismischung dann entweder in eine Eismaschine geben und in 25-35 Min. zu cremigem Eis verrühren lassen, oder ohne Eismaschine zubereiten. Dafür in ein flaches Gefäß, beispielsweise eine Glasschüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. Für ein cremiges Ergebnis immer mal wieder rühren, ca. einmal pro Stunde. In etwa 4-6 Stunden ist das Eis gefroren und verzehrbereit.

## Bananenkekse

### **Zutaten:**

(für 6 Stück)  
1 große, reife Banane  
Ca. 120g kernige Haferflocken  
1 EL Leinsamen  
Nüsse & getrocknete Früchte nach Belieben

### **Zubereitung**

Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und mit den Haferflocken und Leinsamen vermengen.  
Daraus 6 Kekse formen und nach Belieben „belegen“, z.B. Rosinen und Mandellblättchen.  
Auf einen mit Backpapier belegten, Rost im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.  
Den Ofen ausschalten und Kekse noch 5 Minuten ruhen lassen.

## Bananenpfannkuchen

### **Zutaten:**

3 Eier  
100 g Mehl  
¼ Milch  
8 EL Butter  
1 Prise Salz  
2 EL Kokosflocken  
2 Bananen  
2 EL Mandelsplitter

### **Zubereitung**

Zuerst werden die Eier getrennt und das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Das Mehl mit der Milch und dem Eigelb sowie dem Salz, 3 Esslöffeln flüssiger Butter und den Kokosflocken verrühren. Anschließend 30 min quellen lassen. (Eventuell noch etwas Milch nachgießen).

Das geschlagene Eiweiß unterheben. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig vier große Pfannkuchen backen.

Die Bananen schälen und in der Länge nach halbieren. Zusammen mit den Mandelsplittern in etwas Butter auf beiden Seiten braten. Jeweils eine halbe gebratene Banane in einen Pfannkuchen einrollen und warm servieren.

### **Bananenspeise**

#### **Zutaten:**

4 Bananen  
150 g Sahne  
½ Zitrone  
etwas Zucker

#### **Zubereitung**

Die Bananen zerdrücken. Die Sahne schlagen und zusammen gut verrühren. Zitrone auspressen und mit Zucker in den Bananenbrei geben. Noch einmal verrühren und dann in Schalen servieren.

### **Bounty - Kugeln**

#### **Zutaten:**

100ml Milch  
1 TL Hartweizen Grieß  
40 Gramm Butter  
40 Gramm Zucker  
60 Gramm Kokosraspeln  
100 Gramm Vollmilchkuvertüre

#### **Zubereitung**

Milch, Grieß, Butter, Zucker & Kokosraspeln erhitzen.  
20 Minuten quellen lassen  
Anschließend die Masse im Kühlschrank auskühlen lassen  
Kleine Kugeln formen und kurz in warme Kuvertüre tauchen und in Kokosraspeln wälzen  
Am besten im Kühlschrank lagern

## Butter – Plätzchen

### **Zutaten:**

1000 g Butter  
5 Pck. Vanillezucker  
750 g Zucker  
5 Eier  
1650 g Mehl  
500 g Speisestärke

### **Zubereitung**

Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl vermischen, Butter in kleinen Stücken hinzufügen und das Ei hinzugeben. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) alles zusammen kurz verkneten. Nun alles auf eine Arbeitsplatte geben und mit den Händen zu einem Knetteig verarbeiten (durch die Handwärme entsteht ein schöner Teig, der nicht kleben sollte). Dieser Teig wird mit bisschen Mehl auf der Arbeitsplatte ausgerollt und Plätzchen ausgestochen, auf ein Backblech gegeben und ca.

12 Minuten bei 200 Grad gebacken.

Man kann die Kekse nach eigenen Geschmack verzieren.

## Cornflakeskekse

### **Zutaten:**

200 g Weiche Butter  
180 g Zucker  
350 g Mehl  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Packung Backpulver  
100 g Cornflakes  
100 g Raspelschokolade

### **Zubereitung**

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eier in der Schlüssel zu einer schaumigen Masse verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Die Cornflakes und die Schokolade unter den Teig mischen. Den Teig auf ein Blech mit Backpapier in kleine Plätzchen formen, dann ca. 15 Minuten lang backen.

## Erdbeerfrühlingskuchen

### **Zutaten:**

(für eine 26er Form)

250 g Mehl

80 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Bio Zitrone

150 g kalte Butter

### **Für die Füllung:**

500 g Erdbeeren

1 Ei

100 g Zucker

2 Essl. Creme fraiche

2 Essl Sahne

etwas Zimt

### **Zubereitung**

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Die Erdbeeren putzen in der Zwischenzeit. Halbieren.

Den Teig in eine Springform geben und ausrollen dabei einen Rand hochziehen.

Die Füllungszutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

Die Erdbeeren auf dem Boden verteilen dann die Masse darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Ober und Unterhitze) 40 bis 45 Minuten backen lassen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

## Himbeer - Dessert

(10 Portionen)

### **Zutaten:**

100 g Baiser (evtl. vom Bäcker)

½ Liter Sahne

¾ kg Himbeeren, TK

2 ½ Pck. Vanillezucker

### **Zubereitung**

Baiser zerkrümeln, die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Baiser, Himbeeren und Sahne mit dem Kochlöffel unterrühren.

Bis zum Verzehr kühl stellen.

## Himbeer - Schoko - Dessert

### **Zutaten:**

1 Becher Süße Sahne  
1 Becher Schmand  
500 g Quark  
1 Packet Vanillezucker  
150 g Zucker  
½ Tafel Vollmilchschokolade  
½ Tafel weiße Schokolade  
750 g Himbeeren

### **Zubereitung**

Die Sahne mit dem Vanillezucker und Zucker steif schlagen und anschließend mit Schmand und Quark vermischen. Die Schokolade klein raspeln und untermischen.

Die Himbeeren in eine flache Schüssel geben und die Quarkmaße darüber gießen.

## Joghurt Dessert

(6Personen)

### **Zutaten:**

500 g Naturjoghurt  
120 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Esslöffel frischgepresster Zitrone  
400 g Schlagsahne

### **Zubereitung**

Sahne schlagen und gut verrühren.

Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Creme in das Sieb füllen und über die Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Verzehr auf eine Platte stellen und mit Obst umlegen.

Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren

# Kekse

## Kakao Kekse

### **Zutaten:**

350g Mehl  
150 g Rohrzucker  
50 g weiche Butter  
ggf. Kuvertüre nach Wahl

### **Zubereitung**

Das Mehl, den Zucker und den Kakao in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen durchrühren. Die weiche Butter unterheben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und daraus ca. 5 cm dicke Rollen formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (ca. 5 Minuten). Die Rollen in Keksform schneiden und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Kekse werden jetzt ca. 9 Minuten auf mittlerer Stufe gebacken. Nach Belieben im Anschluss noch mit Kuvertüre verzieren.

## Kokos Kekse

### **Zutaten:**

100 g Butter  
150 g Zucker  
125 g Mehl  
100 g Kokosraspeln  
50 g Cornflakes  
1 Packung Vanillinzucker  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
etwas Salz

### **Zubereitung**

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Das Ei dazugeben und kräftig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver und etwas Salz mischen, löffelweise unter die Zucker-Eier Masse rühren. Die Kokosraspel und die Cornflakes untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine Kugeln formen und bei 175 Grad etwa 10 Min backen.

## Kokosmakronen

### **Zutaten:**

200 g Kokosraspel  
200 g Zucker  
4 Eiweiß  
1 Bittermandelöl  
Oblaten

### **Zubereitung**

Eiweiß sehr steif schlagen, dabei Zucker und Bittermandelöl langsam einrieseln lassen. Dann die Kokosraspel zufügen und mit Kochlöffel unterheben, nicht mehr rühren. Die Kokosmakronen auf den Oblaten (4 cm Durchmesser) verteilen mit zwei Teelöffeln.

Backzeit:

Im Ofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten backen.

## Marzipan - Plätzchen

### **Zutaten:**

200 g Marzipan  
100 g Mandeln (gemahlen)  
100 g Mehl  
75 g Puderzucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
2 EL gehackte Mandeln

### **Zubereitung**

Die Marzipanrohmasse in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann fügt man die gemahlene Mandeln, Ei, Puderzucker und Mehl hinzu und knetet es zu einem glatten Teig.

Auf einem Blech walnussgroße Teigstücke auslegen und flach drücken und anschließend mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad für ca. 15 Minuten backen.

## Nussecken

(32 Stück)

### **Zutaten:**

130 g Butter oder Margarine  
130 g Zucker  
2 Eier  
1 TL Backpulver

### **Für den Belag:**

4 EL Aprikosen Konfitüre  
200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker  
2 Pkt. Vanillezucker  
200 g Haselnüsse gemahlen  
200 g Haselnüsse gehackt  
4 EL Wasser  
Kuchenglasur, Schokolade

**Zubereitung:**

Knetteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.

Butter, Zucker und Vanillinzucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Auf den Teig geben.

Bei 175° C 25 Minuten backen. Noch warm zunächst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

## Nußmonde

**Zutaten:**

150 g Mehl  
150 g gemahlene Walnüsse  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 EL Kakao  
150 g Butter  
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**

Mehl, Nüsse, Zucker, Salz, Kakao und die weiche Butter mit dem Knethaken verkneten. Mit Hand noch einmal durchkneten, in Folie packen und 30 Minuten kaltstellen. Auf einer bemehlten Fläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Halbmonde oder andere Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 200 Grad Celsius 10 bis 15 Minuten backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

## Kokos - Butter - Plätzchen

**Zutaten:**

250g Butter  
350g Mehl  
5 EL Vanillezucker  
125g Kokosraspeln  
Puderzucker zum bestreuen

**Zubereitung**

Aus Butter, Mehl, Vanillezucker und Kokosraspeln einen Teig herstellen und eine Stunde kaltstellen. Danach dünne Rollen formen und in Stücke schneiden. Anschließend kleine Kugeln formen und mit einer Gabel plattdrücken.

Bei 200 Grad ca. zehn Minuten backen, die Plätzchen sollten noch hell sein. Nach dem backen, die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

### Gefüllte Nutellakekse

#### **Zutaten:**

400 g Mehl  
100g Puderzucker  
100g Butter  
1 Zitrone (abgeriebene Schale)  
2 Eier  
1Pck. Backpulver  
Nutella  
2 Eigelb  
gehackte Haselnüsse

#### **Zubereitung**

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel geben. Butter, Zitronen abrieb, Backpulver und Eier hinzugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in Folie packen und 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer Arbeitsplatte ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen.

In die Mitte mit einen TL etwas Nutella geben und einen zweiten Keks darauflegen. Die Ränder gut verschließen, damit das Nutella nicht herausläuft. Die Kekse mit Eigelb bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

### Haferflocken- Rosinen - Plätzchen

#### **Zutaten:**

250g Butter  
120g Zucker  
2pck. Vanillezucker  
250g Mehl  
1 Prise Salz  
1TL Backpulver  
175g Haferflocken  
50g Rosinen

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten außer der Rosinen gut miteinander vermischen. Diese zum Schluss darunter geben. Aus dem Teig Walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln auf dem Backblech ein klein wenig flach drücken.

Bei 150 Grad ca. 12 Minuten backen. Die Plätzchen können natürlich auch ohne Rosinen gebacken werden.

## Schoko – Cookies

### **Zutaten:**

125g Schokolade  
200g Butter  
125 Zucker  
1pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
200g Mehl  
1TL Backpulver

### **Zubereitung**

Die Schokolade hacken und anschließend Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei untermischen. Mehl und Backpulver vermischen und kurz unterrühren. Nun die gehackte Schokolade unterheben.

Mit zwei Teelöffeln etwa Walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf Bleche setzen. Im heißen Ofen bei 175 Grad jeweils 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Anschließend kühlen lassen.

## Nusstaler

### **Zutaten:**

125g Mehl  
50g Speisestärke  
50g Puderzucker  
65g gehackte Nüsse  
½ Pck. Vanillezucker  
Margarine  
etwas Kakaopulver und Puderzucker

### **Zubereitung**

Mehl und Speisestärke mischen, Puderzucker, Vanillezucker und Nüsse dazu geben. Die Margarine dazu geben und alles verkneten. Puderzucker und Kakao auf eine Fläche streuen, aus dem Teig eine Rolle formen und in die Puderzucker – Kakao – Mischung wälzen. Von der Rolle Taler abschneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 12 Minuten bei 200 Grad backen.

## Superschnelle Nutella - Plätzchen

### **Zutaten:**

180 g Nutella  
1 Ei (Zimmertemperatur)  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
etwas Puderzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig kleine Kugel in Walnussgröße formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Nicht länger backen, sonst werden die Kekse zu hart.

Die abgekühlten Kekse mit Puderzucker bestäuben.

# Kuchen

## Apfel – Krümelkuchen

### **Zutaten:**

Für den Teig:

1 Ei  
100g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Quark  
6 EL Milch  
8 EL Öl  
400g Mehl  
1 Pck. Backpulver und 2TL zusätzlich

Für den Belag:

500g Apfelkompott  
2TL Zimt

Für die Streusel:

300g Mehl  
150g Zucker  
150g Margarine  
1 Pck. Vanillezucker

### **Zubereitung**

Aus Ei, Zucker, Vanillezucker, Quark, Milch, Öl, Mehl und Backpulver einen Teig herstellen und auf einem Backblech verteilen.

Das Apfelkompott darauf verteilen und nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Margarine mit den Händen kneten und als Streusel auf dem Kuchen verteilen. Jetzt den Kuchen für ca. 30 min. bei 180C° im Ofen backen.

## Der Blitzkuchen

### **Zutaten:**

4 Eier  
2 Becher Zucker  
1 Becher Öl  
1 Becher Joghurt  
4 Becher Mehl  
1 Pck. Backpulver  
Als Maßeinheit wird der Joghurt genommen

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Den Teig in eine vorbereitete Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180C° ca. 60 Minuten backen.

## Halinas schneller Kuchen

### **Zutaten:**

300g Butter  
200g Zucker  
6 Eier  
300g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
Zimt und Zucker  
Butter für die Form

### **Zubereitung**

Butter und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker einigermaßen gelöst hat und die Masse hell wird. Dann die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Ei-Butter-Masse hinzufügen. Alles kurz durchrühren, bis das Mehl gleichmäßig verteilt ist und ab damit in eine Springform, die man vorher eingefettet hat. Den Teig dann dick mit einer Zimt – Zucker – Mischung bestreuen und Butterflocken daraufsetzen. Alles bei 175C° für 45 Minuten backen.

## Käsekuchen

### **Zutaten:**

1250 g Quark z.B. Magerquark  
1 Würfel Butter  
8 Eier  
1 Glas Zucker  
1 Backpulver  
1 Vanillepudding  
1 Käsehilfe  
½ Päckchen Rosinen ins warme Wasser reintun

### **Zubereitung**

Butter und Zucker miteinander verrühren mit Mixer verrühren. Eigelb und Eiweiß trennen, nach und nach Eigelb einrühren. Backpulver, Käsehilfe und Vanillepudding verrühren Eiweiß steif schlagen  
Rosinen mit dem Sieb abgießen. Rosinen in den Teig reintun  
Eiweiß mit Kuchenmesser reintun  
Backzeit: 1 Stunde – 180 °Celsius – Umluft

## Bunter Limokuchen

### **Zutaten:**

6 Eier  
250g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
150ml Zitronenlimonade  
250ml Öl  
420g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
Lebensmittelfarben  
150g Puderzucker  
Zitronensaft  
Süßigkeiten  
bunte Streusel

### **Zubereitung**

Die Eier mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Limonade und Öl dazu geben und weiter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig vierteln und jede Portion in einer anderen Farbe einfärben. Den Teig Löffelweise in eine Form füllen. Bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.

Anschließend den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, den abgekühlten Kuchen mit dem Guss überziehen und mit Streuseln verzieren.

## Grieß – Schokokuchen

### **Zutaten:**

1 Liter Milch  
250g Butter  
250g Zucker  
250g Grieß  
3 EL Kakaopulver  
2 Pck. Butterkekse  
1 Becher Kuvertüre

### **Zubereitung**

Ein Backblech mit einer Schicht Keksen auslegen.

Die Milch mit der Butter erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Zucker dazu geben, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Grieß unter ständigem Rühren dazu geben und weiter rühren. Die Masse zum Kochen bringen, den Kakao dazu geben, umrühren und von der Kochplatte nehmen.

Die Hälfte der Grießmasse auf die Keksschicht streichen. Darauf noch eine Schicht Butterkekse auslegen und den Rest der Masse darauf verteilen.

Nach dem Erkalten mit der im Wasserbad erwärmten Kuvertüre überziehen und dekorieren.

## Bananenkuchen

### **Zutaten:**

100g Margarine  
200g Zucker  
½ Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
3 EL heißes Wasser  
3 Bananen  
300g Mehl  
2 TL Backpulver  
Prise Salz

### **Zubereitung**

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und 3 EL heißes Wasser verquirlen. Bananen schälen und zermatschen. Die zermatschten Bananen zu der Eimasse geben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz mischen und zur Eimasse geben. Den Teig ruhen lassen und anschließend in eine Form füllen. Ca. 50 Minuten backen. Nach dem backen ca. 1 Stunde auskühlen lassen und verzieren.

## Apfelkuchen

### **Zutaten:**

100g Butter  
100g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
175g Mehl  
65g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver  
1/8 Liter Milch  
750 g säuerliche Äpfel

### **Zubereitung**

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine Masse herstellen. Den Rest der Zutaten langsam unter Rühren in die Masse geben, zum Schluss die Apfelstücke, das ganze gut vermischen und auf einem Blech verteilen. Bei 200 Grad ca. 30 Minuten lang backen.

## Himbeer - Käsekuchen

### **Zutaten:**

125g Butter  
175g Zucker  
5 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
1 ½ Pfund Quark  
Saft aus 2 Zitronen  
125g Himbeeren

### **Zubereitung**

Die Butter mit den Eiern und dem Zucker mixen. Dann das Päckchen Vanillezucker, den Quark, den Zitronensaft und die Himbeeren dazu geben. Das ganze zu einer cremigen Masse verrühren. Die Masse auf einem Tortenboden verstreichen und bei ca. 175 Grad 60- 90 Minuten backen.

Anschließend kann der Kuchen noch mit ein paar Himbeeren verziert werden.

## Lebkuchen

### **Zutaten:**

400g Mehl  
300g Zucker  
1Pck. Lebkuchengewürz  
1Pck. Backpulver  
5 Eier  
250g Butter  
1 Tasse Wasser lauwarm  
Fett für die Form

### **Zubereitung**

Alle Zutaten werden miteinander vermischt und zum Schluss wird das lauwarme Wasser hinzugefügt. Alles 5 min. mixen. Der Teig wird in die gefettete Kuchenform gegeben und bei 180C° Ober-Unterhitze ca.50 min. gebacken.

## Marmorkuchen

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1/8 l Milch  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Backpulver  
1 EL Rührm  
1 Prise Salz

Für die Kakaoschicht:

30 g Kakaopulver

2-3 EL Milch

25 g Zucker

### **Zubereitung**

Butter schämig rühren, nach und nach Zucker dazu rühren, die Eier, das Mehl und die übrigen Zutaten einarbeiten, bis man einen glatten Teig bekommt. Von diesem Teig ein Drittel mit dem Kakao vermischen. Zunächst einen Teil des normalen Teigs in eine gefettete Backform oder Napfkuchenform füllen, dann den Kakaoteig darauf geben, etwas unter den normalen Teig einziehen, dann den Rest des normalen Teigs dazugeben.

Bei schwacher bis mittlerer Hitze 75-90 Min backen

## **Schneller Tassenkuchen**

### **Zutaten:**

4 EL Mehl

4EL Kakaopulver

4EL Zucker

1TL Vanillezucker

3 EL Milch

3EL Öl

1 Ei

1 Msp. Backpulver

### **Zubereitung**

Alle trockenen Zutaten gut miteinander verrühren. Öl, Milch und Ei daruntermischen. Den klebrigen Teig in sehr große Kaffeetassen geben. 4Min in die Mikrowelle garen, 2 min. kühlen lassen. Dann den Rand vorsichtig lösen und sofort auf einen Teller stürzen. Je nach Geschmack verzieren oder glasieren.

## **Becherkuchen**

### **Zutaten:**

(für 1 Kuchen)

1 Becher Schmand, den Becher als weiteres Maß verwenden!)

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

1 Becher Haselnüsse, oder Mandeln, gerieben

1 Becher Kakao, z.B. Kaba

½ Becher Öl

½ Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

Fett, für die Form

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 5 min. gut durchrühren. Dann in eine gefettete Kasten- oder Napfkuchenform streichen.

Bei 175°C ca. 60-70 min. auf der unteren Schiene backen.

**KiND VAMV Düsseldorf e.V.**  
**Kalkumer Str. 85**  
**40468 Düsseldorf**