

# Wurststengeli

Für 4 Personen brauchst Du:

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 TL Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rohe Bauernbratwurst
- 1 Ei

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!**

1. Brät aus der Wursthaut drücken und mit der fein gehackten Petersilie und dem gepressten Knoblauch mischen.
2. Teig zuerst in 8 Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden.
3. Die Brätmasse mit einem Kaffeelöffel auf die breite Dreieckseite geben und aufrollen. Die Dreieckspitzen mit etwas Eiweiss festkleben.
4. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten knusprig backen.

# ZAUBERKÜGELI

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

250G .	HACKFLEISCH GEMISCHT
1/2TEEL.	SALZ
WENIG	PFEFFER
1/2TEEL.	PAPRIKA
1 BUND	PETERSILIE
1	SALATGURKE
	KÄSEWÜRFELI
	ROSINEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ZUERST GIBST DU DAS HACKFLEISCH, DAS EI UND DAS GEWÜRZ IN EINE SCHÜSSEL. SCHNEIDE DIE PETERSILIE MIT EINER SCHERE FEIN DAZU. MISCH ALLE ZUTATEN SEHR GUT. KNETE DIE MASSE MIT SAUBEREN HÄNDEN GUT DURCH.
2. AUS DER MASSE FORMST DU KLEINE KÜGELI. DAMIT ES ZAUBERKÜGELI WERDEN DRÜCKST DU ENTWEDER 1KÄSEWÜRFELI ODER 2-3 ROSINEN HINEIN. WICHTIG IST, DAS DU VON DER FÜLLUNG NICHTS MEHR SIEHST.
3. IN EINER BRATPFANNE LÄSST DU ÖL ODER BRATBUTTER WARM WERDEN DU LEGST DIE KÜGELI HINEIN UND BRÄTST SIE 3-5MINUTEN. SCHALTE DIE HERDPLATTE AUS UND DECKE DIE PFANNE ZU. LASSE DIE KÜGELI NOCH CA.3MINUTEN ZIEHEN.
4. STECKE DIE KÜGELI AN ZAHNSTOCHER. DAMIT SIE NICHT UMFALLEN STECKE SIE AUF GURKENSCHNITTEN.

## **TEIGWARENSCHMAUS**

WÄHLE EINE SAUCE AUS UND MACHE SIE ZUERST  
DIE TEIGWAREN KOCHST DU NACHHER.

### **PILZ-GEMÜSESAUCE**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ZWIEBEL  
1 ZUCCHINI (CA.200G)  
1 PEPERONI ROT ODER GELB  
250 G. WEISSE CHAMPIGNONS  
1 BUND PETERSILIE  
1 ESSL. BUTTER  
1 ESSL. MAIZENA  
2 DL. RAHM  
1TEEL. SALZ  
WENIG PFEFFER

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. DIE ZWIEBEL SCHÄLST DU, UND SCHNEIDEST SIE KLEIN. WASCHE DAS GEMÜSE. ZUCCHINI UND DIE ENTKERNTPEPERONI SCHNEIDEST DU IN FEINE STREIFEN. DIE CHAMPIGNONS VIERTELST DU. DIE PETERSILIE SCHNEIDEST DU KLEIN.

2. LASSE DIE BUTTER IN EINER PFANNE SCHMELZEN. GIB DAS GEMÜSE DIE PILZE UND DIE PETERSILIE DAZU, STREUE MAIZENA DARÜBER. RÜHRE ALLES EINIGE MINUTEN, BIS ES GUT RIECHT. GIB RAHM, SALZ UND PFEFFER DAZU, KOCHES ALLES ZUGEDECKT CA.10 MINUTEN BEI GANZ KLEINER HITZE. RÜHRE AB UND ZU. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

## **TOMATEMSAUCE**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KNOBLAUCH  
1 ZWIEBEL  
1 BÜCHSE PELATI (850G)  
1 ESSL. OLIVENÖL  
1 ZWEIFELN ROSMARIN, THYMIAN, BASILIKUM  
1 TEEL. SALZ  
WENIG PFEFFER

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND DIE KNOBLAUCHZEHE.SCHNEIDE ALLES KLEIN. SCHNEIDE DIE KRAUTER FEIN.
2. IN EINER PFANNE LÄSST DU DAS ÖL WARM WERDEN
3. GIB DIE ZWIEBEL UND DEN KNOBLAUCH DAZU, RÜHRE GUT, SO DAS DIE ZWIEBEL NICHT BRAUN WIRD. DANN GIBST DU DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINEIN. KOCH DIE SAUCE ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA.15 MINUTEN. SIE SOLL EIN WENIG DICK WERDEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

## **EINFACHE CARBONARA-SAUCE**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ESSL. BUTTER  
150 G. SPECK ODER SCHINKEN  
3 DL. RAHM  
200 G. PARMESAN GERIEBEN  
1/2 TEEL. SALZ  
1 MESSERSPITZE MUSKAT  
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND SCHNEIDE SIE KLEIN. SCHNEIDE DEN SPECK ODER DEN SCHINKEN IN FEINE STREIFEN.
2. DIE BUTTER IN EINER PFANNE WARM WERDEN LASSEN, DIE ZWIEBEL UND SPECK BEIGEBEN GUT RÜHREN.DEN RAHM BEIGEBEN, AUFKOCHEN DEN PARMESAN ZUGEBEN GUT RÜHREN UND DIE GEWÜRZE BEIGEBEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT BEISEITE.

## TEIGWAREN KOCHEN

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

3 LITER WASSER

1 1/2 ESSL. SALZ

1 ESSL. ÖL

500G. SPAGHETTI ODER PENNE

100G. GERIEBENER KÄSE

DU BRAUCHST EINE GROSSE PFANNE  
UND VIEL WASSER. DAS WIRD SCHWER.  
VOR ALLEM BEIM WASSER ABGIESSEN  
WIRD DIR SICHER JEMAND HELFEN.

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST, UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. KOCH WASSER SALZ UND ÖL ZUGEDECKT AUF. WENN ES KOCHT, GIBST  
DU DIE SPAGHETTI HINEIN. WARTE EINEN MOMENT NUN BEWEGST DU  
SIE MIT EINER KELLE, DAMIT SIE NICHT ZUSAMMENKLEBEN. SCHALTE  
DIE KOCHPLATTE ZURÜCK, KOCH DIE SPAGHETTI OHNE DECKEL, BIS  
SIE GERADE RICHTIG WEICH SIND.  
SCHAU AUF DEM PÄCKLI NACH, WIE LANGE DIE KOCHZEIT IST.

2. NUN STELLST DU EIN SIEB IN DEN SPÜLTROG, GIESSE DIE SPAGHETTI  
HINEIN UND LASSE SIE ABTROPFEN.

WENN DU SIE MIT DER SAUCE MISCHEN WILLST, KIPPST DU DIE  
SPAGHETTI ZURÜCK, UND VERMISCHST BEIDES GUT.

DU KANNST DIE SAUCE ABER AUCH SEPARAT DAZUSERVIEREN.

## **BIRNENIGEL**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

4 BIRNEN AUS DER BÜCHSE  
MANDELSTIFTE  
1 PÄCKLI KUCHENGLASUR  
8 GEWÜRZNELKEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1 LEGE DIE BIRNEN AUF EINEN TELLER. KOCH IN EINER KLEINEN PFANNE WASSER AUF NIMM SIE VON HERD.LEGE DAS PÄCKLI KUCHENGLASUR HINEIN UND WARTE BIS SIE FLÜSSIG GEWORDEN IST. SCHNEIDE DAS PÄCKLI AN EINER ECKE AUF UND GIB DIE SCHOKOLADE AUF DEN DICKEREN TEIL DER BIRNEN.LASSE ALLES ERKALTEN.

2. IN EINER BRATPFANNE RÖSTEST DU DIE MANDELSTIFTE LEICHT AN. EBENFALLS ERKALTEN LASSEN.

3. NUN STECKST DU DIE GEWÜRZNELKEN IN DEN TEIL DER BIRNE WO KEINE SCHOKOLADE IST, SO DAS ES AUSIEHT WIE AUGEN. STECKE JETZT DIE MANDELSTIFTE IN DEN TEIL MIT DER SCHOKOLADE, SO DAS ES AUSSIEHT WIE EIN IGEL. NUN RICHTE DIE IGEL AUF EINEM SAUBEREN TELLER AN.

## FALSCHES SPIEGELEIER

FÜR VIER PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KLEINE BÜCHSE APRIKOSEN( CA.430G)

300 G. RAHMQUARK

2-3 ESSL. ZUCKER

½ PÄCKLI VANILLEZUCKER

4 ESSL. MILCH

4 ZWIEBACK

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ÖFFNE DIE BÜCHSE UND GIESSE DEN SAFT IN EINEN KRUG. LASSE DIE APRIKOSEN IN EINEM SIEB GUT ABTROFFEN.

2. NIMM EINE GRÖßERE SCHÜSSEL UND GIB DEN RAHMQUARK, ZUCKER, VANILLEZUCKER UND DIE MILCH HINEIN. NUN VERRÜHRST DU ALLES SEHR GUT.

WEIL DU DIREKT AUF DIE DESSERTTELLER ANRICHEST, SOLLST DU SEHR SORGFÄLTIG ARBEITEN.

3. ALSO, DU LEGST DIE ZWIEBACK AUF DIE TELLER. DANN VERTEILST DU DIE QUARK-CREME SO DARAUFG, DASS SIE RINGSRUM ETWAS HINUNTERLÄUFT, UND DER ZWIEBACK NICHT MEHR ZU SEHEN IST.

4. JETZT LEGST DU EINE HALBE APRIKOSE,MIT DER WÖLBUNG MACH OBEN IN DIE CREME. WENN DU WILLST KANNST DU ETWAS ZIMT DARÜBERSTREUEN. DAS SIEHT DAN AUS WIE PAPRIKA.

# BANANENSCHIFFLI

**Für 4 Personen**

<b>4</b>	<b>reife Bananen</b>
<b>4 Essl.</b>	<b>Johannisbeerkonfitüre</b>
<b>1dl</b>	<b>Rahm</b>
<b>Saft einer kleinen</b>	<b>Zitrone</b>
<b>Garnituren.</b>	<b>Smarties</b>
	<b>Schoggistreusel</b>

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:**

**So wird es gemacht**

- 1. Wasche die Bananen, halbiere sie der Länge nach. Löse sie sorgfältig aus der Schale und lege sie auf eine Platte. Beträufle die Früchte mit dem Zitronensaft und lasse sie 2 - 3 Minuten liegen.**
- 2. Gib in jede halbe Bananenschale etwas Johannisbeerkonfitüre Verteile sie im Schalen - Schiffli.**
- 3. Jetzt legst Du die halben Bananen wieder in die Schalen zurück. Lege sie auf 4 Teller oder eine Platte .Schlage den Rahm steif und gib ihn in den Spritzsack. Garniere die Bananen, streue Smarties oder Schoggistreusel darüber.**



# HERRLICH FRISCHER SOMMERDRINK

**Für 4 Personen brauchst Du:**

<b>1 Liter</b>	<b>Wasser</b>
<b>2 Beutel</b>	<b>Lindenblütentee</b>
<b>2 Beutel</b>	<b>Hagebuttentee</b>
<b>1 Teel.</b>	<b>Zitronensaft</b>
<b>1 -1/2 dl</b>	<b>Himbeersirup oder Cassisirup</b>

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:**

**So wird es gemacht**

**Koche das Wasser auf und gib die Teebeutel hinein. Ziehe die Pfanne vom Herd, und lasse sie zugedeckt 10 Minuten stehen. Dann nimmst Du die Beutel heraus und gibst den Zitronensaft und den Sirup dazu. Rühre gut um, und serviere den Drink kalt.**

# FRÜHLINGSROLLEN

Die Frühlingsrollen tragen ihren Namen zu Recht, denn sie werden in China wirklich nur im Frühjahr gegessen.

Bei uns sind die Frühlingsrollen so beliebt, dass wir sie das ganze Jahr hindurch essen.

Für vier Personen brauchst Du:

Frühlingsrollenteig aus dem Chinaladen ( Liebefeld)

200g	gehacktes Schweinefleisch
2 Essl.	Sojasauce
1 Essl.	Speisestärke
1 Prise	Salz
1 junge	Zwiebeln
½ Stange	Lauch
1 Tasse	Sojakeimlinge
1	Rüebli
1 Essl.	Sojasauce
je 1 Prise	Pfeffer, Zucker, Aromat
	Mehl und Wasser
	Oel zum Fritieren

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

So wird es gemacht

1. Das gehackte Schweinefleisch mit der Sojasauce der Speisestärke und dem Salz mischen. Die Zwiebel schälen und mit dem gewaschenen Lauch und dem geschälten Rüebli fein schneiden. Die Sojakeimlinge abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne das Oel erhitzen, das Fleisch 1 Minute anbraten das Gemüse begeben und weitere 2 Minuten braten und mit der Sojasauce und den Gewürzen abschmecken. Alles auskühlen lassen.
3. Aus Mehl und Wasser ein ganz zähen Teig mischen.
4. Den Frühlingsrollenteig mit jeweils 2-3 Esslöffeln der Füllung belegen mit dem Teig aus Wasser und Mehl die Ränder bestreichen, das untere Ende des Teigs über die Füllung legen. Die beiden seitlichen Ränder nach innen falten und die obere Teigklappe auf die Rolle legen.
5. Das Fritieröl erhitzen und die Frühlingsrollen goldbraun fritieren, dabei sollte Dir aber immer eine Erwachsene Person helfen.

# **KNOBLAUCHBROT**

**Für 4 Personen brauchst Du :**

**3            Aufback-Baquette**  
**100 g       Kochbutter**  
**5 Zehen    Knoblauch**  
**Aromat, Kräuter- Provençale , Fleischgewürz**

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:**

**So wird es gemacht**

- 1. Den Knoblauch schälen und ganz klein schneiden, mit der weichen Butter und den Gewürzen gut mischen. Schalte nun den Backofen auf 200 Grad ein.**
- 2. Halbiere nun die Baquettes der Länge nach und bestreiche sie mit der Buttermischung lege die Brote auf ein Kuchenblech und backe sie ca. 5 -10 Minuten .**

# **SOMMERZEIT - GRILLZEIT**

## **WURSTSPIESS**

**Für 4 Personen brauchst Du :**

<b>2</b>	<b>Cervelats</b>
<b>8</b>	<b>Cipollata - Würstchen</b>
<b>150 g</b>	<b>kleine weisse Champignons</b>
<b>2</b>	<b>mittel grosse Zwiebeln</b>
<b>12 Tranchen</b>	<b>Bratspeck</b>

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit :**

**So wird es gemacht**

- 1. Schneide die Cervelats und die Würstchen in Rugel , die Pilze lässt Du ganz. Die Specktranchen legst Du zusammen. Die Zwiebeln teilst Du in Viertel.**
- 2. Nun steckst Du alles nach Lust und Laune an Holzspiesschen.**
- 3. Lege sie auf einer Aluschale auf den Grill und brate sie auf beiden Seiten schön braun.  
Senf oder Ketchup passt dazu.**

## FLIEGENPILZE

Für 4 Personen brauchst Du:

4 Eier  
Mascarpone  
Salz, Pfeffer  
Mayonnaise  
Frische Tomaten  
Ein wenig Salz und einen Schuss Essig

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird's gemacht:

1. Koche die Eier in Salzwasser mit einem Schuss Essig etwa 8Min.  
Das Salz und der Essig sollen verhindern, dass die Eier platzen.  
Dann schreke die Eier unter fließend kaltem Wasser ab, bis sie richtig kalt sind.
2. Die Eier schälen die Kappe abschneiden und den Dotter heraus-nehmen. Dotter mit Mascarpone, Mayonnaise, Salz und Pfeffer fein verrühren und wieder in die Eier füllen.  
Als Deckel schneidest Du vier Scheiben einer Tomate ab, setze sie auf die Eier.  
Mit Mayonnaise die typischen Fliegenpilzpunkte aufspritzen!!

Fertig !!

## Nussschnitten als Tischkarten

Du brauchst dazu:

200 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
4 Eier  
500 Gramm Mehl  
1 Päcklein Backpulver  
Milch  
300 Gramm Haselnüsse gemahlen

Guss:

300 Gramm Puderzucker  
3 Esslöffel Zitronensaft

Schrift:

150 Gramm Puderzucker  
1 Eiweiss

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Bestreiche ein Backblech mit etwas Butter oder lege Backpapier auf das Blech.
3. Die Butter schaumig rühren.
4. Den Zucker und die Eier nach und nach zugeben und schön schaumig rühren
5. Mehl und Backpulver mischen und in die Schaummasse sieben
6. Gib so viel Milch dazu bis der Teig schwerreissend vom Löffel fällt
7. Die Haselnüsse unter den Teig ziehen
8. Den Teig gleichmässig auf das vorbereitete Blech streichen
9. Die Nussschnitten etwa 25 Minuten backen ,den ausgekühlten Kuchen in Rechtecke schneiden.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft. verrühren und die Rechtecke bestreichen und gut trocknen lassen

Für die Schrift den gesiebten Puderzucker mit dem Eiweiss mischen. Auf die Gebäckstücke die Namen der Gäste spritzen und sie als „Tischkarten“ vor jedes Gedeck legen.

## PUMUCKL - LEBKUCHEN

Eigentlich mag es Pumuckl ja gar nicht, wenn es ihn doppelt gibt. Aber als Lebkuchenmann gefällt er sich ganz gut. Warum? Na, weil man den essen kann, natürlich! Und weil er klabauter-kobold-lecker schmeckt! Hier zeigen wir dir, wie man den Pumuckl - Lebkuchen ganz einfach selber backen kann.

Du brauchst dazu :

350 Gramm Mehl  
125 Gramm Butter  
1 Teelöffel Backpulver  
2 Teelöffel gemahlene Zimt  
1 Ei  
4 Esslöffel Honig  
175 Gramm brauner Zucker  
grüne, gelbe und braune Lebensmittelfarbe in der Tube

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 190 Grad vor.
2. Bestreiche ein Backblech mit etwas Butter oder lege Backpapier auf das Blech.
3. Gib die Butter, den Zucker und den Honig in eine Pfanne. Rühre die Zutaten bei geringer Hitze so lange bis alles flüssig und gut vermischt ist.
4. Gib das Mehl, den Zimt und das Backpulver in eine Schüssel. Nun gibst du die Zucker - Honigmischung und das Ei in die Schüssel. Knete alles zu einem festen Teig.
5. Wickle die Teigkugel in Frischhaltefolie und lege sie 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Nach 30 Minuten nimmst du den Teig heraus. Nun bestäubst du die Arbeitsfläche und ein Nudelholz mit Mehl und rollst den Teig aus. Achte darauf, dass der Teig einen halben Zentimeter dick ist.
7. Nun nimmst du die Pumuckl - Schablone paust sie auf ein Backpapier und schneidest sie aus und legst sie auf den Teig. Scheide vorsichtig mit einem Messer den Lebkuchenmann aus.
8. Hebe ihn vorsichtig auf das Blech und backe ihn 15 bis 20 Minuten.
9. Nach dem Backen kannst du den Pumuckl verzieren.
10. Nachdem du Pumuckl schön mit Farbe verziert hast, lässt du ihn einen Tag lang liegen, damit die Farbe trocknen kann und der Lebkuchen schön weich wird.

# Schokoladenwürfel

Du brauchst dazu:

3 Eier  
250g Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker  
2 Esslöffel Kakaopulver  
3 dl Milch  
300g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
200g Margarine, flüssig, etwas ausgekühlt

Glasur:

200g Puderzucker  
2 Esslöffel Kakaopulver  
2 Teelöffel Vanillezucker  
50g Margarine flüssig, etwas angekühlt  
4 bis 5 Esslöffel starken Kaffee, kalt

Schau nach, was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad vor.
2. Belege ein Backblech mit Backpapier
3. Die Eier und den Zucker rühren bis die Masse hell ist.
4. Vanillezucker und Kakaopulver beifügen und darunterrühren.
5. Mehl und das Backpulver sieben und unter die Masse rühren.
6. Die flüssige Margarine beifügen und zu einem glatten Teig rühren.
7. Die Masse auf das vorbereitete Blech giessen und etwa 15 Minuten backen.
8. Für die Glasur alle Zutaten verrühren und auf das lauwarme Biskuit giessen und gleichmässig verteilen.



## Leckerer Schoko-Popcorn

Du brauchst dazu:

Einige Tropfen Öl

Popcorn - Mais

3 Esslöffel Ahornsirup

75 Gramm Milkschokolade

1 gehäufter Esslöffel Kakaopulver, gesiebt

25 Gramm Butter

einige Tropfen Vanillearoma

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Du kannst testen, ob das Öl heiss genug ist, indem du ein oder zwei Körner in das Öl gibst. Am besten lässt du dir dabei von jemandem helfen. Das Öl ist heiss genug, wenn die Körner leicht herumspringen. Nun kannst du alle Körner in die Pfanne geben, decke die Pfanne sofort mit einem fest schliessenden Deckel zu. Sind alle Körner aufgeplatzt, nimm die Pfanne vom Herd. Warte noch kurz ab, bevor du den Deckel abnimmst.
2. Erhitze den Sirup, die Schokolade, das Kakaopulver und die Butter in einer grossen Pfanne. Rühre ab und zu um. Warte, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben und dickflüssig geworden sind. Nun nimmst du das Vanillearoma und das frisch zubereitete Popcorn und gibst es in die Pfanne dazu.
3. Jetzt kannst du mit einem Löffel kleine Häufchen machen. Am besten gibst du diese auf ein Stück Backpapier. Warte bis sie abgekühlt sind. Was du jetzt noch machen musst?

Das Schoko-Popcorn aufessen, natürlich



## APFELKUECHLEIN

Für vier Personen brauchst Du:

120g	Mehl
40g	Haselnüsse
½	Teelöffel Salz
1 Esslöffel	Zucker
2 Teelöffel	Vanillezucker
1 ½ dl	Süssmost
2	Eigelb
1 Teelöffel	Öl
4 – 5	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop /Jonathan) Saft von einer Zitrone
3	Esslöffel Zucker
2	Eiweiss Zimt und Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

So wird es gemacht:

1. Mehl, Nüsse, Salz, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen. Den Süssmost dazugiessen und glattrühren  
Eigelb und Eiweiss trennen und das Eiweiss beiseite stellen am besten in den Kühlschrank.  
Nun das Eigelb und das Öl gut zusammen vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in ca. 1cm dicke Ringe schneiden.  
Zitronensaft und Zucker mischen und die Apfelringe zusammen eine halbe Stunde marinieren.
3. Nun das Eiweiss steifschlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.
4. Die Friteuse auf 190 Grad erhitzen. Einen Apfelring nach dem andern in den Teig tauchen und sofort in das heisse Öl geben, dabei lässt Du dir am besten von einer erwachsenen Person helfen. Die Apfelküchlein auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Küchlein mit der Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.

## Bunter Gurkensalat

Für vier Personen brauchst Du:

1	Gurke
2	Tomaten
1	Gelbe Peperoni
1 Bund	Radieschen, Petersilie, Schnittlauch

Sauce:

½ Teelöffel	Italienische Kräutermischung
1 Teelöffel	Senf
½ Teelöffel	Streuwürze
1 Messerspitze	Zucker
2 Esslöffel	Essig
3 Esslöffel	Öl
Etwas	Petersilie

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:

1. Gurken waschen und schälen Tomaten waschen und den Stielansatz herausschneiden, Peperoni waschen halbieren, Kerne entfernen. Radieschen rüsten und waschen. Alles in Würfel schneiden und mischen. Petersilie waschen und fein hacken, Schnittlauch waschen und fein schneiden.
2. Alle Zutaten für die Salatsauce, ausser dem Öl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen und eine halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Salat aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell etwas Saft abgiessen.
3. Das Öl zugeben und noch einmal mischen. Den feingeschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

## Schinkengipfeli

Für 16 Stück: 2 Pakete rund ausgewallter Kuchenteig (je ca. 250gr)

Füllung:

200gr	Rahmquark
150gr.	Schinken
1	Knoblauchzehe
1	Bund Petersilie
¼	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer
1	Eiweiss
1	Eigelb

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

1. Rahmquark in eine Schüssel geben und gut verrühren
2. Schinken fein würfeln, Knoblauch rüsten und pressen, Petersilie fein hacken, alles zum Quark geben würzen und gut mischen.
3. Teigboden in je 8 Kuchenstücke schneiden. Füllung gleichmässig darauf verteilen.
4. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
5. Das Eigelb vom Eiweiss trennen. Die Teigränder mit dem Eiweiss bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen. Enden einlegen und gut zusammendrücken.  
Die Gipfeli auf ein mit Baktrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen

Die Schinkengipfeli ca. 20-25 Minuten backen.

## Gefüllte Champignons

Für vier Personen brauchst Du:

8 grosse Champignons

Füllung:

1 Esslöffel	Butter
1 grosse	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
1 Messerspitze	Paprika
3 Esslöffel	geriebenen Parmesan
	Salz, Pfeffer
½ Esslöffel	Paniermehl
½ Esslöffel	Parmesan
etwas	Butter
1/2dl	Gemüsebouillon

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Stiele der Pilze herausdrehen und fein hacken, die Zwiebeln und die Petersilie ebenfalls fein hacken, den Knoblauch pressen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, die Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen, die Petersilie und die Stiele der Champignons zugeben und kurz mitdämpfen. Mit Paprika würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Parmesan darunter mischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Füllung in die Pilzköpfe verteilen, diese in eine ofenfeste Form setzen.
4. Paniermehl und Parmesan mischen und über die Pilze streuen. Die Butter in Flöckli darüber verteilen. Die Bouillon in die Form giessen. Die Champignons im Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise garniert mit Salat.

## Chicken Nuggets

Für vier Personen brauchst Du:

1 Päckli	Paniermehl
2	Eier
etwas	Mehl
4	Pouletbrüste
2 Esslöffel	Öl
	Salz, Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Gib das Paniermehl in eine flache Schüssel, das Mehl ebenfalls. Schlage die Eier in eine dritte Schüssel auf und verrühre sie gut.
2. Drücke die Pouletbrust mit deinen Händen flach und schneide sie vorsichtig in 2 1/2 breite Stücke, nun würze die Pouletstücke mit Salz und Pfeffer.
3. Wende die Pouletstücke im Mehl, tauche sie dann in die Eier, so dass sie auf allen Seiten gut bedeckt sind. Wende sie dann im Paniermehl.
4. Erhitze das Öl in einer Bratpfanne und brate die Nuggets etwa 10 Minuten bei nicht zu starker Hitze. Wende die Nuggets bis sie auf beiden Seiten schön gebraten sind.

Dazu servierst Du Mayonnaise und Ketchup.

## Vanillesauce

Für vier Personen brauchst Du:

5dl.	Milch
1	Vanillestengel
½ Esslöffel	Maizena
1	Ei
2 Esslöffel	Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Milch in eine Pfanne geben das Maizena dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Das Ei und den Zucker begeben und nochmals gut verrühren. Den Vanillestengel halbieren und in die Milch geben.
2. Die Pfanne auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen und bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne vom Herd nehmen.  
1-2 Minuten weiter rühren, den Vanillestengel herausnehmen Sauce in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Die Vanillesauce zu den Apfelküchlein servieren.



## Aprikosencreme

Für vier Personen brauchst Du:

600 g	reife Aprikosen
3 Esslöffel	Zitronensaft
2	Eigelb
5 Esslöffel	Zucker
2 dl	Rahm
2	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 Esslöffel	Zucker

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Aprikosen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
2. Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist und mit dem Aprikosenpüree mischen. Den Rahm steif schlagen etwas davon zum garnieren zurückbehalten den Rest unter die Masse ziehen.
3. Das Eiweiss und eine Prise Salz zusammen steif schlagen, den Zucker begeben kurz weiter schlagen dann sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Die fertige Creme mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Die Creme mit dem restlichen Rahm verzieren und servieren

# Aprikosenauflauf

Für zwei Personen brauchst Du:

250 g Aprikosen  
20 g Zucker  
80 g Reis (für Milchreis)  
0,5 dl Kaffeerahm  
2 dl Milch  
Zimtpulver  
knapp 2 dl Wasser  
20 g Butter  
1 Prise Salz

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Milch, Wasser, Salz, Zucker und Kaffeerahm aufkochen. Reis dazugeben und auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Zimt dazurühren. Eine Auflaufform ausbuttern. Die Hälfte vom Reis einfüllen. Mit den geviertelten, entsteinten Aprikosen belegen und mit dem restlichen Reis bedecken.
3. Mit Butterflöckli belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

# Champignons-Kartoffeln

Für zwei Personen brauchst Du:

4 Kartoffeln  
200 g Champignons  
1 EL Butter  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Petersilie  
2 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:

1. Kartoffeln gut waschen und knapp weich kochen (Gschwellti). Champignons rüsten und blättrig schneiden. Butter erhitzen Zwiebeln glasig dünsten und die Champignons dazugeben Solange dünsten bis das Wasser ganz verdampft ist.
2. Rahm dazugeben, aufkochen, würzen und die fein gehackte Petersilie dazumischen.
3. Die noch gut lauwarmen Kartoffeln halbieren. Leicht aushöhlen. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch mit der Gabel zerdrücken und in die Sauce geben.
4. Die Kartoffeln mit der Champignonssauce sorgfältig füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15 Minuten überbacken.

# Chefsalat

Für 4 Personen brauchst Du:

2 frische Eier  
1 Eisbergsalat  
4 Tomaten  
1/4 Salatgurken  
8 mit Paprika gefüllte, grüne Oliven  
150 g gekochter Schinken  
150 g Emmentaler  
125 g Mayonnaise  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Essig  
etwas Salz  
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL gehackte Petersilie

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Eier in etwa 10 Minuten hart kochen und dann kalt abschrecken.
2. Inzwischen den Eisbergsalat putzen, nun die Blätter waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen, trockenreiben, vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Gurke schälen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
3. Eisbergsalat, Tomatenviertel, Gurken- und Olivenscheiben in einer Salatschüssel mischen.
4. Den Schinken und den Käse in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen. Die Eier schälen und vierteln.
- 5.

Die Mayonnaise mit dem Öl und dem Essig verrühren, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und unter die Salatzutaten heben. Alles mit den Eivierteln und der gehackten Petersilie garnieren.

# Chinesischer Pouletsalat

Für 4 Personen brauchst Du:

2 Pouletbrüstchen  
2 dl Hühnerbouillon  
2 Frühlingszwiebeln  
100 g Sojakeimlinge  
8 Salatblätter  
Salz

*Sauce:*

4 EL Öl  
2 EL Sherry-Essig  
1 TL Sojasauce  
Pfeffer aus der Mühle

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit:

1. Pouletbrüstchen in der Hühnerbouillon gar dünsten. Gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Frühlingszwiebeln vierteln.
3. Saucenzutaten verrühren und mit dem Poulet, den Frühlings zwiebeln und den Sojakeimlingen mischen. 4 Teller mit Salatblättern belegen und den Pouletsalat darüber verteilen.

# Erbeercreme/Himbeercreme

Für 4 Personen brauchst Du:

280 g Erdbeeren oder Himbeeren  
1 TL Zitronensaft  
30 g Zucker  
150 ml Rahm  
140 g Frischkäse z. B. Mascarpone

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Lege acht Erdbeeren oder Himbeeren zur Seite. Zerdrücke den Rest mit einer Gabel. Rühre den Zitronensaft und Zucker dazu.
2. Giesse den Rahm in eine Schüssel und schlage ihn mit den Schwingbesen oder dem Mixer steif.
3. Mische den Frischkäse und den Rahm vorsichtig mit den Erdbeeren oder Himbeeren und fülle dann die Creme in kleine Förmchen. Stelle sie in den Kühlschrank.
4. Verziere die Creme mit den übrigen ganzen Erdbeeren oder Himbeeren.

# Fruchtpunsch Kalter Kater

Für ca. 8 Personen:

1 Liter Ananassaft  
1 Liter Orangensaft  
1 Liter Mineralwasser  
0.5 Liter Zitronensaft  
8 Zitronenscheiben

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Alle Zutaten vermischen.
2. Den Punsch in den Kühlschrank stellen bis er schön kalt ist.
3. Die Zitronenscheiben ans Glas stecken, die Eiswürfel und den Punsch ins Glas geben.

Wohl bekommt`s!

## Gemüsekuchen aus der Provence

Für zwei Personen brauchst Du:

1 rund ausgewallter Kuchenteig  
1 Peperoni  
2 kleine Zucchini  
1 Tomate

Guss:

2 Eier  
2 dl Milch  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Provencekräuter

### **Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!**

1. Teig auf ein rundes Backblech legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen.
2. Gemüse rüsten, Peperoni in Streifen, Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden und das Gemüse auf den Teig legen.
3. Eier, Milch und Mehl verquirlen, würzen und die fein gehackten Kräuter dazugeben. Guss gleichmässig über das Gemüse verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.



# Melonen mit Brombeeren

Für 4 Personen brauchst Du:

2 kleine Melonen  
200 g Brombeeren  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Zucker

## **Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!**

1. Die Melonen halbieren, entkernen und das Melonenfleisch mit Hilfe eines Kugelausstechers ausstechen oder das ganze Fleisch herauslösen und in Würfel schneiden.
2. Mit den Brombeeren mischen. Die restlichen Zutaten darunter mischen und kurz ziehen lassen.
3. In die Melonenhälften füllen und servieren.

# Wurststengeli

Für 4 Personen brauchst Du:

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 TL Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rohe Bauernbratwurst
- 1 Ei

**Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!**

1. Brät aus der Wursthaut drücken und mit der fein gehackten Petersilie und dem gepressten Knoblauch mischen.
2. Teig zuerst in 8 Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden.
3. Die Brätmasse mit einem Kaffeelöffel auf die breite Dreieckseite geben und aufrollen. Die Dreieckspitzen mit etwas Eiweiss festkleben.
4. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten knusprig backen.

## Ananas - Traum

Für acht Personen brauchst Du :

1	Ananas
4	Kiwis
3	Zitronen
3 Essl.	Mangosirup
¼ l	Ananassaft
1/4l	Maracujasaft
2 l	Weissen Traubensaft
1 l	Mineralwasser

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

1. Die Ananas mit einem grossen Messer in 4-5 Scheiben schneiden.
2. Nun wird jede Scheibe geschält, nachher halbiert und der harte Kern in der Mitte herausgeschnitten.
3. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
4. Die Kiwis schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
5. Die Zitronen auspressen und mit dem Mangosirup und den anderen Saften mischen. Die Ananas und die Kiwis in die Bowle geben und In den Kühlschrank stellen .
6. Vor dem Servieren das Mineralwasser dazu geben die Bowle umrühren und fertig ist der Ananastraum.

## **Tomaten - Mozzarella -Toast**

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Tomate
- 1 Päckchen Mozzarella
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Basilikumblätter

Schau nach was Du brauchst und lege alles bereit:

1. Die Toastscheiben toasten
2. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Die Tomaten auf die Toastscheiben verteilen.
5. Je ein Basilikumblatt auf die Tomaten legen, dann den Mozzarella auf die Tomatentost gleichmässig verteilen.
6. Bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen.

## Tomaten - Überraschung

Für vier Personen brauchst Du:

- 4 grosse Fleischtomaten
- 4 Eier
- etwas geriebenen Käse
- Kräuter (z.B. Schnittlauch gehackte Petersilie)

Schau nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Schneide oben bei der Tomaten einen Deckel ab .
2. Die Tomate vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen.
3. Einwenig Käse in die Tomate hineingeben.
4. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in die Tomaten geben.
5. Oben drauf noch etwas Käse und Kräuter streuen.
6. Die Tomaten in eine Feuerfeste Form stellen und bei 150-200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein Salat und frisches Brot.

Guten Appetit !

## Zorros Maispuffer

Für vier Personen brauchst Du :

2	Eier
200g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
1 Dose	Mais
20g	Butter
2 Essl.	Öl
	Salz und Pfeffer
Geriebenen	Käse
2-3 dl	Milch

Schaue nach was Du Brauchst und lege alles bereit !

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen Salz und Pfeffer beifügen mit dem Schneebesen gut verrühren.
2. Das Mehl und das Backpulver mischen und zu den Eier geben, nun kräftig rühren bis der Teig ganz glatt ist.
3. Den abgetropften Mais und den geriebenen Käse begeben und untereinander mischen.
4. Das Öl und die Butter in einer Bratpfanne erhitzen.
5. Mit einer Suppenkelle eine Teigportion in das heiße Fett geben und schön goldbraun braten.

## Essbare Dominosteine

Für vier Personen brauchst Du :

- 6 Scheiben Toastbrot
- 6 Scheiben Käse
- 1 Paar Wienerli
- 2 Scheiben Schinken  
Butter

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit :

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen .
2. Die Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen und mit Käse belegen.
3. Anschliessend halbieren und auf ein Backblech verteilen
4. Den Schinken in schmale Streifen schneiden und als Mittellinie auf die nun länglichen Toasts legen.
5. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und als Punkte auflegen .
6. Die Toasts ungefähr 10 Minuten überbacken ( Die Dominosteine sind fertig wenn der Käse geschmolzen ist).

## Brötchen mit Hackfleischfüllung

Für vier Personen brauchst Du :

- 2 Brötchen ( Mütschli )
- 3-4 Essl. Milch
- 1 Teel. Butter
- 2 –3 Frühlingszwiebeln
- 180g Gehacktes Rindfleisch
- 1 Teel. Senf
- Salz und Pfeffer
- 50 g Geriebener Käse

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit :

1. Die Brötchen halbieren das weiche vom Brot herauslösen . Dies in eine Schüssel geben. Die Milch dazugeben.
2. Die Frühlingszwiebeln rüsten und waschen danach klein schneiden.
3. In einer Pfanne die Butter zerlassen die Zwiebeln zugeben und andämpfen.
4. Pfanne beiseite stellen und die Zwiebeln auskühlen lassen.
5. Das Hackfleisch, Senf, Salz, Pfeffer, den Käse, zusammen mit den Frühlingszwiebeln zum eingeweichten Brot geben.
6. Alles zusammen verkneten bis es eine weiche Masse ist.
7. Die Hackfleischmasse gleichmässig in die Brötchenhälften streichen.
8. Die Brötchen bei 180 bis 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Mit Salat serviert ergibt dieses Gericht einen wunderbaren Z'nacht.

En Guete !



## Skater - Snack

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Salatgurke
- 1 Schachtel Frischkäse
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die geschälte Gurke in ungefähr fingerlange Stücke schneiden.
2. Der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
3. Die Zwiebel rüsten und fein hacken. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren und die Zwiebel zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die ausgehöhlten Gurkenstücke mit der Frischkäsemasse füllen.

## Risi - Bisi

Für vier Personen brauchst Du:

60 g	Butter
1 kleine	Zwiebel
150 g	gekochten Schinken
1l	Bouillon
300 g	Erbsen tiefgekühlt
300 g	Langkornreis
	Salz ,Pfeffer
30 g	Gauda
1 Bund	Petersilie

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Zwiebel rüsten und fein hacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. Den Reis in der Bouillon fast weich kochen und dann die Erbsen zugeben und fertig kochen.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln andämpfen bis sie glasig sind nun den Schinken zugeben und mit dämpfen.
4. Die Zwiebel und den Schinken zum fertig gekochtem Reis geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gauda und die gehackte Petersilie unterheben.

## Party - Salat

Für acht Personen brauchst Du :

2	Aepfel
2 grüne	Peperoni
1 Dose	Mais
1	Zwiebel
200g	Cervelats
½ Becher	Naturjoghurt
1 Teel.	Senf
3 Essl.	Essig
1 Tube	Majonnaise
250g	Hörnli
	Salz und Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

1. Hörnli in genügend Salzwasser kochen danach im kalten Wasser abschrecken und beiseite stellen.
2. Die Aepfel, Peperoni und die Zwiebel rüsten und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Cervelats häuten und ebenfalls klein schneiden.
4. Joghurt, Senf, Essig und die Majonnaise in einer grossen Salatschüssel verrühren, Salz und Pfeffer zugeben und noch einmal alles gut zusammen verrühren.
5. Alle Zutaten in die Sauce geben und untereinander mischen.

## Kokosbällchen

Für vier Personen brauchst Du:

250g	Kokosraspeln
100g	Zucker
1/4l	Milch
50g	Margarine oder Butter

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

Denn Backofen auf 150 Grad vorheizen

1. Zucker und die weiche Butter zusammen verrühren .
2. Ein paar Löffel Kokosraspeln beiseite legen.
3. Die Milch und die Kokosraspeln zum Butter geben und alles gut verkneten und dann zu kleinen Bällchen formen.
4. Die Kokosbällchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 60 Minuten backen. Dann heraus nehmen und etwas auskühlen .
5. Nun die Kokosbällchen in die beiseite gelegten Raspeln wenden.

## Eispinocchio

Für vier Personen brauchst Du :

4	Scheiben	Ananas
4	Kugeln	Vanilleeis
4		Hüppen
8		Rosinen
4		Waffeltüten

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

Die Ananasscheiben auf vier Teller verteilen ,in die Mitte je eine Kugel Vanilleeis geben . Die Hüppen dienen als Nase , die Rosinen als Augen und die Waffeltüten als Pinocchios Hut.

# Apfelküchlein

Für vier Personen brauchst Du:

120g	Mehl
40g	Haselnüsse
½	Teelöffel Salz
1 Esslöffel	Zucker
2 Teelöffel	Vanillezucker
1 ½ dl	Süssmost
2	Eigelb
1 Teelöffel	Öl
4 – 5	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop /Jonathan) Saft von einer Zitrone
3	Esslöffel Zucker
2	Eiweiss Zimt und Zucker

1. Mehl, Nüsse, Salz, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen. Den Süssmost dazugießen und glattrühren.
2. Eigelb und Eiweiss trennen und das Eiweiss beiseite stellen am besten in den Kühlschrank. Nun das Eigelb und das Öl gut zusammen vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in ca. 1cm dicke Ringe schneiden.
4. Zitronensaft und Zucker mischen und die Apfelringe zusammen eine halbe Stunde marinieren.
5. Nun das Eiweiss steifschlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.
6. Die Friteuse auf 190 Grad erhitzen. Einen Apfelring nach dem andern in den Teig tauchen und sofort in das heiße Öl geben, dabei lässt Du dir am besten von einer erwachsenen Person helfen. Die Apfelküchlein auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Küchlein mit der Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.

# Aprikosencreme

Für vier Personen brauchst Du:

600 g	reife Aprikosen
3 Esslöffel	Zitronensaft
2	Eigelb
5 Esslöffel	Zucker
2 dl	Rahm
2	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 Esslöffel	Zucker

1. Die Aprikosen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
2. Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist und mit dem Aprikosenpüree mischen. Den Rahm steif schlagen etwas davon zum garnieren zurückbehalten den Rest unter die Masse ziehen.
3. Das Eiweiss und eine Prise Salz zusammen steif schlagen, den Zucker begeben kurz weiter schlagen dann sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Die fertige Creme mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Die Creme mit dem restlichen Rahm verzieren und servieren.

# Bananenschiffli

Für vier Personen brauchst Du:

4 reife Bananen  
4 Essl. Johannisbeerkonfitüre  
1dl Rahm  
Saft einer kleinen Zitrone  
Garnituren. Smarties  
Schoggistreusel

1. Wasche die Bananen, halbiere sie der Länge nach. Löse sie sorgfältig aus der Schale und lege sie auf eine Platte. Beträufle die Früchte mit dem Zitronensaft und lasse sie 2 - 3 Minuten liegen.
2. Gib in jede halbe Bananenschale etwas Johannisbeerkonfitüre Verteile sie im Schalen - Schiffli.
3. Jetzt legst Du die halben Bananen wieder in die Schalen zurück. Lege sie auf 4 Teller oder eine Platte .Schlage den Rahm steif und gib ihn in den Spritzsack. Garniere die Bananen, streue Smarties oder Schoggistreusel darüber.



# Blätterteigschnecken

Für vier Personen brauchst Du:

1	Blätterteig
3 Essl.	Ketchup
100g	Schinken
100g	Gaudascheiben
1	Ei

1. Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen.
2. Die Blätterteigrolle ausrollen und mit dem Ketchup bestreichen.
3. Den Schinken darauf legen und den Käse auf den Schinken verteilen.
4. Den Blätterteig gleichmäßig aufrollen und ca. 15 Scheiben schneiden auf ein Blech mit Backpapier legen.
5. Das Ei aufschlagen und verquirlen und die Schnecken damit bestreichen
6. In der Mitte des vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten backen

Mit einem gemischten Salat hast Du einen feinen Z`nacht

# Cäsar-Salat

Für vier Personen brauchst Du:

1	Knoblauchzehe
4Essl.	Olivenöl
3Scheiben	Toastbrot
1	Kopfsalat
1 Essl.	Zitronensaft
2 Essl.	Sauren Halbrahm
100g	Parmesan
	Salz Pfeffer

1. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl knusprig rösten und auskühlen lassen.
2. Die Knoblauchzehe rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Zitronensaft mit dem Olivenöl und dem Rahm gut verrühren den Knoblauch begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kopfsalat rüsten und waschen.
5. Den Salat mit der Sauce mischen, die Brotwürfel darüber verteilen.
6. Den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und über den Salat geben.

En Guete

# Fruchtiges Quarkfondue

Für vier Personen brauchst Du:

250g	Quark
1 Tasse	Milch
60g	Zucker
50g	Haferflocken
600g	frisches Obst ( Äpfel, Nektarinen, Birnen je nach Saison oder einfach was Du gerne magst
	Saft einer Zitrone
	Fonduegabeln oder Cocktailspiesse

1. Den Quark die Milch und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Den Zucker und die Haferflocken einrühren und kurz stehen lassen.
3. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Früchte auf die Gabel stecken und einfach so essen.

# Gefüllte Brät Tomaten

Für vier Personen brauchst Du :

8 Fleischtomaten  
200 g Kalbsbrät  
2 kleine Zwiebeln  
8 Essl. Rahm  
4 Essl. Petersilie  
Butter für die Gratinform

1. Die Tomaten waschen , einen kleinen Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen.
1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken , Petersilie waschen und ebenfalls
2. fein hacken.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
4. Das Kalbsbrät mit den Zwiebeln und der Petersilie gut vermischen die
5. Tomaten füllen und mit dem Deckel zudecken .
6. Die Tomaten in eine ausgebutterte Gratinform stellen und die Bouillon dazu
7. giessen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen .

# Knoblauchbrot

Für vier Personen brauchst Du :

3                Aufback-Baquette  
100 g          Kochbutter  
5 Zehen        Knoblauch  
                  Aromat, Kräuter- Provençale , Fleischgewürz

1. Den Knoblauch schälen und ganz klein schneiden, mit der weichen Butter und den Gewürzen gut mischen. Schalte nun den Backofen auf 200 Grad ein.
2. Halbiere nun die Baquettes der Länge nach und bestreiche sie mit der Buttermischung lege die Brote auf ein Kuchenblech und backe sie ca. 5 -10 Minuten

# Pfirsich Bowle

Für acht Kinder brauchst Du:

- 1 Dose Pfirsich
- 1,5dl Multivitaminsaft oder Orangensaft
- ½ Zitrone
- 5dl Apfelsaft
- 1l Mineralwasser

1. Die Pfirsich in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, den Saft mit den anderen Zutaten ausser dem Mineralwasser mischen und in den Kühlschrank stellen
2. Vor dem Servieren das Mineralwasser begeben.

# Vanillesauce

Für vier Personen brauchst Du:

5dl.	Milch
1	Vanillestengel
½ Esslöffel	Maizena
1	Ei
2 Esslöffel	Zucker

1. Die Milch in eine Pfanne geben das Maizena dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Das Ei und den Zucker begeben und nochmals gut verrühren. Den Vanillestengel halbieren und in die Milch geben.
2. Die Pfanne auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen und bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne vom Herd nehmen.
3. 1-2 Minuten weiter rühren, den Vanillestengel herausnehmen Sauce in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.
4. Die Vanillesauce zu den Apfelküchlein servieren.

# Weisse und grüne Tagliatelle mit Käsesauce

Für vier Personen brauchst Du :

250g weisse Tagliatelle  
250g grüne Tagliatelle  
Salz

Sauce :

2 Essl. Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Essl. Mehl  
1,5 dl. Rahm  
1 dl. Milch  
80g Gorgonzola  
Salz Pfeffer und Muskatnuss

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und gut verrühren
3. Den Rahm und die Milch begeben und aufkochen.
4. Den Gorgonzola in Stücke zerbröckeln und in die Sauce geben und schmelzen lassen.
5. Die Sauce mit Salz , Pfeffer und Muskatnuss würzen .
6. Wasser in eine Pfanne geben salzen und aufkochen.
7. Die Teigwaren hineingeben und al dente kochen.
8. Die Tagliatelle abgiessen und in eine Schüssel geben und die Sauce darüber verteilen.



# Blumentopfbrote

Die neuen Tontöpfe sollte man auf jeden Fall vor dem ersten Verwenden sehr gut auswaschen und trocknen lassen. Gut mit Oel auspinseln und für 30 Minuten in den 250 Grad heissen Ofen stellen.

Vor dem Einfüllen des Teiges den Boden mit Backpapier auslegen und die Wände wieder gut einölen.

Die gebrauchten Töpfe nur trocken ausreiben, nicht waschen. Wurden sie dennoch gewaschen müssen sie wieder neu eingebrannt werden

Die Blumentopfbrote kann man am besten als essbare Tischdekoration oder als Mitbringsel zu einer Feier verwenden. Die Grösse der Töpfe kann man selber bestimmen , natürlich kann jeder beliebige Brotteig verwendet werden, dieses Rezept ist nur ein Beispiel. Auf jeden Fall ist es ein Hingucker Man kann auch eine Schleife um den Topf binden und Namensschilder hineinstecken.

250gr. Halbweissmehl

500gr. Weissmehl

1Teel. Salz

20gr. Hefe

1Essl. Malzextrakt

25gr. Butter

2dl. Milch

2dl. Wasser

1 Eigelb

1. Das Mehl mit den Salz mischen.
2. Die Butter und die Hefe in lauwarmer Milch etwas weich werden lassen und mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben.
3. Nun alles zu einem weichen glatten Teig kneten.
4. Den Teig in die Töpfe füllen sie sollten bis 2/3 gefüllt sein hast Du nicht genug Blumentöpfe kannst Du aus dem restlichen Teig Weggli machen. Den Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Besteiche die Brote mit Eigelb und backe sie im vorgeheizten Ofen 20 –25 Minuten
5. Nach dem Backen den Rand mit einem Messer lösen ,das Brot herausnehmen und auskühlen lassen. Erst dann wieder in die Form zurückgeben.

# Gewürzschiffe

Für vier Personen brauchst Du:

4	Zucchini
500gr.	Hackfleisch
1	Ei
	Paniermehl
1 Essl	Tomatenmark
1Teel	Kümmel
1Teel	Kardamon
1Teel	Zimt
1 Messerspitze	Koriander
	Salz,
	Cayennepfeffer
	Chillipulver
4	Tomaten
3	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
8	schöne Basilikum
8	Zahnstocher

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Paniermehl die Gewürze Ei und Tomatenmark 2 gehackte Schalotten und 1 Knoblauchzehe mit dem Hackfleisch gut vermischen.
3. Zucchini längs halbieren und das Innere herauschaben und beiseite stellen. Eine Gratinform mit Oel ausreiben, den Backofen auf 180Grad vorheizen.
4. Die Zucchini mit der Hackfleischmischung füllen und in die Gratinform stellen .
5. In der Zwischenzeit die Tomaten und das ausgekratze Fleisch der Zucchini fein schneiden mit der Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und alles zusammen kochen ( Tomatensauce). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Mixer pürieren.
6. Die Zucchini im Ofen etwa 30 Minuten backen.
7. Die fertigen Zucchini auf die Tomatensauce anrichten und die Basilikumblätter auf die Zahnstocher stecken.
8. Stecke je zwei Basilikumsegel in die Zucchinischiffchen.

# Drei Käse Spaghetti

Für vier Personen brauchst Du:

400gr.	Spaghetti
300gr.	Mascarpone
200gr.	Gorgonzola
60gr.	Geriebenen Parmesan
1 Bund	Petersilie
	Salz ,Pfeffer

1. Die Petersilie waschen und fein hacken.
2. Mascarpone in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Gorgonzola zerbröseln und zum Mascarpone geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen, abschütten und zurück in die Pfanne geben.
4. Die Mascarponesauce über die Spaghetti geben, unterrühren die Petersilie und den Parmesan darüberstreuen.

# Kartoffelpuffer

Für vier Personen brauchst Du:

1kg Kartoffeln  
2 Eier  
1tl Salz  
Oel zum Braten

1. Die Kartoffeln waschen , schälen und mit der Röstiraffel reiben.
2. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch geben und den Saft gründlich auspressen.
3. Die Eier mit dem Salz verrühren , die Kartoffeln dazugeben und vermischen. In einer Bratpfanne das Oel erhitzen. Löffelweise den Kartoffelteig hineingeben, zu kleinen Puffern flach drücken und von beiden Seiten goldgelb braten.

Dazu passt ein feiner Salat.

# Pflaumen im Speckmantel

Für vier Personen brauchst Du:

2 Beutel     Dörripflaumen ohne Stein  
2 Päckchen Bratspeck  
              Zahnstocher

1. Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen
  2. Jeweils eine Pflaume in eine Scheibe Speck einrollen, einen Zahnstocher zum fixieren durchstechen.
  3. Lege die Pflaumen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 10 Minuten im Backofen knusprig backen
- Eignet sich sehr gut als Aperero.

# Leckerer Apfeldessert

Für vier Personen brauchst Du:

800gr.	Aepfel
2 Becher	Joghurt
2 Becher	Rahm
	Zimt
	Brauner Zucker

1. Die Aepfel schalen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit wenig Wasser ,Zimt und braunem Zucker kochen die Aepfel sollten noch bissfest sein.
3. Den Apfelkompott in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
4. Den Rahm steif schlagen und mit dem Joghurt vermischen. Ueber das ausgekühlte Apfelkompott geben und mit braunem Zucker bestreuen.

# Brot- Chips

Für vier Personen brauchst Du:

80g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
1 Baguette  
1 Bund Schnittlauch

1. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse pressen, mit der weichen Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
3. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Im Ofen auf 200 Grad 8-10 Minuten goldbraun rösten. Den Schnittlauch schneiden und über die heißen Brotchips streuen.

# Himbeer-Schichtspeise

Für vier Personen brauchst Du:

500g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt  
2dl Rahm  
500g Magerquark  
50g Zucker  
200g Amarettini-Biskuits

1. Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren.
2. Den Rahm steif schlagen, den Quark mit dem Zucker aufschlagen und mit dem Rahm, vermengen.
3. Die Amarettini zerbröseln . 4Gläser bereit stellen , erste Schicht etwas Amarettini-Krümel dann den Quark darauf eine Schicht Himbeeren wiederholen bis die Gläser voll sind.



# Multivitaminsaft

Für vier Personen brauchst Du:

2 Nektarinen  
2 Bananen  
2dl Ananassaft  
2dl Apfelsaft  
2dl Orangensaft  
4dl Mineralwasser

1. Die Früchte schälen und zerkleinern. Danach in den Mixer
2. Die Säfte dazugeben und mixen, un in einen Krug giessen mit dem Mineralwasser auffüllen. Fertig ist ein herrlicher gesunder Durstlöscher.

# Schokocrossis

Für vier Personen brauchst Du:

200 g Kochschokolade

150 g Cornflakes

50 g Mandelstifte

50 g Haferflocken

1. Die Schokolade schmelzen am besten im Wasserbad.
2. Die Cornflakes, Mandelstifte und Haferflocken mit der Schokolade mischen.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen abstechen und zum Abkühlen auf ein Blech mit Backpapier legen .

Fertig sind die leckeren Schokocrossis!

# Salat Augustus

Für vier Personen brauchst Du:

2	Eisbergsalat
500 gr.	Pouletbrust
50 gr.	Speckwürfeli
4 Scheiben	Weissbrot oder Baquette
3	Knoblauchzehen
6 Essl.	Olivenöl
2 Essl.	Weissweinessig
	Mayonnaise
	Senf
	Zitronensaft
	Salz ,Pfeffer
50 gr.	Parmesan

1. Salat rüsten gut waschen und kühl stellen
2. Die Pouletbrust in Streifen schneiden und in etwas Olivenöl anbraten, die Speckwürfeli dazugeben und zusammen fertig braten..
3. Die Mayonnaise ,Senf und Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Essig und Oel verrühren.
4. Das Brot wenig Olivenöl knusprig braten und mit einer Knoblauchzehe darüberreiben.
5. Salat mit der Sauce, Speckwürfeli und Parmesan mischen und das Poulet darauf anrichten und mit dem Knoblauchbrot servieren.