

Sommertorte

Sie soll mindestens 2 Schichten hoch sein.

Ihr benötigt für das Grundrezept der Böden:

3 Eier

150g Zucker

150g Mehl

1TL Backpulver

70g weiche Butter

1Prise Salz

Schritt 1

Heize deinen Backofen auf 180° C Ober-und Unterhitze vor.

Die Böden der Springform oder des Backbleches müssen mit Backpapier ausgelegt werden.

WICHTIG: ihr dürft sie nicht einfetten.

Schritt 2

Die Eier trennen. Hierbei könnt ihr das Eigelb direkt in eine große Rührschüssel geben und mit dem Zucker, dem Salz und der Butter für mindestens 5min schaumig rühren.

Anschließend das Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Und zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 3

Das Eiweiß mit einem Rührgerät zu einem Eischnee schlagen. Danach wird die Masse vorsichtig unter den Teig gehoben.

Schritt 4

Teig in die Springform geben, oder auf Backblech und für ca. 35 min backen. Bevor ihr den Boden aus dem Ofen nehmt, macht bitte eine Stäbchenprobe. Bleibt Teig kleben, dann ist der Boden noch nicht durchgebacken.

Schritt 5

Boden abkühlen lassen und anschließend einmal, bzw. zweimal aufschneiden.

Puddingcreme

Zutaten:

1Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack

400 ml Milch

2EL Zucker

200g Schlagsahne

Schritt 1

Du nimmst ca. 6EL Milch in ein extra Gefäß und mischt diese mit dem Puddingpulver.

Währenddessen kochst du die restliche Milch auf. VORISCHT, die Milch kocht schnell über.

Schritt 2

Das Puddinggemisch verrührst du nun mit der Milch. Hier müsst ihr die ganze Zeit fleißig rühren, damit der Pudding nicht am Topfboden anbrennen kann. Sollte der Pudding versehentlich nicht fest werden, kann man mit etwas Stärke nachhelfen.

Schritt 3

Den Pudding abkühlen lassen. Damit es schneller geht kann man den Pudding in einem kalten Wasserbad kalt rühren.

Schritt 4

Sahne steif schlagen. Im Notfall rettet Euch das Wundermittel Sahnesteif. Damit sollte nichts schiefgehen. Die Sahne heben wir nun vorsichtig unter den Pudding.

Erdbeer-Joghurt Muffin

Zutaten für 12 Muffin Förmchen

80g neutrales Sonnenblumenöl

100g Zucker

2 Eier

200g Naturjoghurt

1TL Zitronensaft

250g Weizenmehl

2TL Backpulver

1Prise Salz

1Pack. Vanillepuddingpulver

100g weiße Schokolade

250g Erdbeeren

Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Schritt 1

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 160Grad)

Schritt 2

Öl mit dem Zucker verquirlen. Die Eier, Joghurt und Zitronensaft hinzugeben und verrühren.

Schritt 3

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Vanillepuddingpulver miteinander vermischen und mit den flüssigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 4

Weißer Schokolade grob hacken, Erdbeeren waschen und viertel (es geht auch kleiner).

Die Schokolade mit zwei Drittel der Erdbeeren in den Teig mischen.

Anschließend den Teig in die Muffin Förmchen verteilen.

Schritt 5

Restliche Erdbeerstücke darauflegen und leicht in den Teig drücken.

Im Ofen für ca. 25 min.

Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker betreuen.

Käsekuchen mit Streusel

Zutaten für den Teig UND den Streuseln

350g Mehl

1Pck. Backpulver

150g kalten Butter

120g Zucker

1Pck. Vanillezucker

1 Ei

1Prise Salz

1EL Milch

Etwas Butter und Mehl für die Form

Zutaten für die Quarkmasse

125g Butter

250g Zucker

1Pck. Vanillezucker

3 Eier

1kg Quark

1Pack. Vanillepuddingpulver

halbe Zitrone für den Abrieb

Schritt 1

Mehl mit Backpulver, kalter Butter, Zucker und Vanillezucker, Ei und Salz verkneten.

Ein Drittel des Teiges zu Streusel verarbeiten und kaltstellen. Die restlichen Teig mit etwas Milch geschmeidig kneten und für 30 min, in eine Folie gewickelt, ebenfalls kaltstellen.

Schritt 2

Springform einfetten (Durchmesser ca.26 cm) und mit Mehl bestäuben.

Den Teig entweder auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, oder direkt in die Form drücken. Dabei einen Rand entstehen lassen. Den Ofen auf 180Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schritt 3

Quarkmasse:

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig und anschließend die Eier unterrühren.

Erst den Quark und dann Vanillepuddingpulver einrühren. Abrieb der Zitrone in die Quarkmasse und 20 min vorbacken

Schritt 4

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Den Ofen auf 160 Grad herschalten und den Kuchen für ca. 40 Minuten weiter backen.

Währenddessen den Ofen nicht mehr öffnen.

Kuchen abkühlen lassen und kaltstellen:

Rührteig für Muffins

Zutaten (36 Portionen)

360g weiche Butter

360g Zucker

6 Eier

750g Mehl

6TL Backpulver

3Prisen Salz

225 ml Milch

Schritt 1

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen.

Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischt drüber sieben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

15 bis 20 min bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen (Stäbchenprobe)

Churros

Zutaten:

75g Butter

250ml Wasser

1Prise Salz

110g Mehl

3 Eier

1,5 L Öl zum Frittieren

Zimt und Zucker

Schritt 1

Butter, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen.

Mehl draufsieben und mit einem Kochlöffel unterrühren. (Brandteig)

Herdplatte ausschalten und unter Rühren so lange auf der Platte stehen lassen, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst und sich auf dem Topfboden ein weißer Film bildet. Anschließend in einer Rührschüssel geben.

Schritt 2

Teig abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

Eier zufügen und mit dem Kochlöffel unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Schritt 3

Öl in einem weiten Topf auf 175 Grad-180 Grad erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Streifen in das Öl vorsichtig spritzen und ca. 4-5 Minuten, unter Wenden goldbraun frittieren.

Schritt 4

Mit einer Schöpfkelle die Churros herausnehmen und auf ein Küchentuch abtropfen lassen.

Anschließend in Zimt und Zucker wenden.

Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

1Tüte Trockenhefe

250 ml lauwarme Milch

500g Weizenmehl

70g Zucker

1 Ei

70g weiche Butter (nicht flüssig)

1 Prise Salz

Zubereitung:

- Die Hefe mit der lauwarmen Milch und einem TL Zucker in einer Tasse verrühren und ein paar Minute ruhen lassen.
- Das Mehl in einer Schüsse geben, Milch-Hefe-Gemisch hinein und wieder etwas ruhen lassen.
- Nun kommen die restlichen Zutaten hinzu und alles wird verknetet
- Anschließend den Teig ca. 1 h ruhen lassen, bis dieser sich mindestens verdoppelt hat.
- Gebäckstücke nach Wahl herstellen.
- Ober-und Unterhitze 180 °C und je nach Größe der Gebäckstücke 30-45 min backen.

Grundrezept Blechkuchen

Zutaten:

250g Butter

200g Zucker

1Pck. Vanillezucker

5 Eier

350g Mehl

1Pck.Backpulver

Schritt 1

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.

Nach und nach die Eier jedes einzelne ca. 30s unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter Masse heben.

Schritt 2

Kreativ sein mit Backkakao, Früchten usw.

Anschließend bei 160 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 20 min backen.

Gemüselasagne

Zutaten:

150g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250g Zucchini
200g Champignons
150g Möhren
je 1rote und gelbe Paprikaschote (à ca. 200 g)
2EL Öl
1EL Zucker
1 Dose (212 ml) stückige Tomaten
Salz, Pfeffer
1-2TL getrocknete Kräuter der Provence
30g Butter oder Margarine
30g Mehl
150ml Gemüsebrühe (Instant)
300ml Milch
125g geriebener Käse
geriebene Muskatnuss
9 Lasagneplatten
Majoran zum Garnieren

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini waschen. Champignons putzen, säubern. Möhren schälen und waschen. Paprika vierteln, entkernen und waschen. Zucchini, Champignons, Möhren und Paprika gleichmäßig würfeln.

Schritt 2

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, mit Zucker bestreuen und darin andünsten. Gemüse zufügen und ca. 5 Minuten anbraten. Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Getrocknete Kräuter unterrühren. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen und mit Brühe und Milch ablöschen. Ca. 5 Minuten kochen lassen und 50 g Käse einrühren. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt 4

Abwechselnd Béchamel-Soße, Lasagneplatten und Gemüse in eine gefettete Auflaufform (ca. 2 Liter) schichten. Mit Lasagneplatten und Gemüse abschließen. 75 g Käse drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen. Gemüselasagne mit Majoran garniert servieren.

Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
300 g Kartoffeln
2 Möhren
400 g Rindfleisch (aus der Schulter)
3 Zweige frischer Majoran
2 EL Rapsöl
2 EL Tomatenmark
1 bis 2 TL Paprikapulver edelsüß
1,20 L Fleischbrühe (es geht auch Gemüsebrühe)
½ TL gemahlener Kümmel
gemahlener, schwarzer Pfeffer
Salz

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen, in Scheiben schneiden. Rindfleisch abbrausen, trockentupfen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Schritt 2

Majoran abbrausen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen, die Fleischwürfel darin bei großer Hitze unter Wenden 2-3 Minuten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ca. 3 Minuten mitdünsten, Kartoffelwürfel, Gemüse, Knoblauch und Tomatenmark zufügen und kurz weiterbraten. Mit dem Paprikapulver bestäuben, anschließend mit der Fleischbrühe ablöschen. Kümmel und 1-2 TL Majoran einrühren, bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Suppe mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und mit restlichem Majoran bestreut servieren.

Rouladenauflauf mit Tomaten-Pilzrahm

Zutaten:

4 Zwiebeln
2 rote Paprika
500g Champignons
125g Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben
2EL Öl
Salz, Pfeffer
1EL Tomatenmark
1 leicht gehäufter EL Mehl
100g Schlagsahne
500g stückige Tomaten (Packung)
Zucker
Edelsüßpaprika
1 EL Butter
6 Rinderrouladen (ca. 3 mm dick; à ca. 175 g)
800g Kartoffeln
500g Grüne Bohnen
5 Stiele Petersilie
1EL Butter

Schritt 1

Für den Auflauf Zwiebeln schälen, würfeln. Paprika und Pilze putzen, waschen. Paprika fein würfeln, Pilze halbieren. Vom Speck 2 Scheiben abnehmen, Rest fein würfeln.

Schritt 2

Erst Scheiben, dann Würfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Paprika und Zwiebeln (1 EL Zwiebeln für die Beilage beiseitestellen) kurz mitbraten.

Schritt 3

Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Mehl kurz mit anschwitzen. 100 ml Wasser, Sahne und Tomaten einrühren, aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Paprika abschmecken.

Schritt 4

Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) fetten. Rouladen trocken tupfen. Abwechselnd mit Soße und Speckwürfeln einschichten. Form mit Folie verschließen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 2 1/4 Stunden garen. 30 Minuten vor Ende die Folie abnehmen.

Schritt 5

Für die Beilage Kartoffeln schälen. Bohnen putzen, waschen. Kartoffeln halbieren. Kartoffeln in

Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Bohnen in kochendem Salzwasser 10–12 Minuten garen.

Schritt 6

Petersilie waschen, hacken. Beiseite gestellte Zwiebelwürfel in 1 EL heißer Butter andünsten. Mit den Bohnen schwenken. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie bestreuen. Alles anrichten. Mit knusprigen Speckstücken garnieren.

Kräuter-Knoblauch-Baguette

Zutaten:

500g Mehl
250ml lauwarmes Wasser
1 Tüte Trockenhefe oder einen halben frischen Würfel Hefe
1 Prise Salz
1 Bund Thymian oder es geht auch getrocknetes Thymian
1 Bund Rosmarin oder auch getrocknetes Rosmarin
4 Knoblauchzehen
50ml Sonnenblumenöl oder etwas mehr
6EL Olivenöl

Schritt 1

Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und eine großzügige Prise Salz mischen. Dann die aufgelöste Hefe mit dem Wasser dazugeben und alles gut mit den Händen verkneten (mindestens 10 Minuten). Den Teig 10 Minuten auf dem Tisch ruhen lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit ein Knoblauchöl herstellen. Dazu die Knoblauchzehen schälen und in einen Messbecher geben. Mit dem Sonnenblumenöl auffüllen und mit dem Mixstab pürieren. Dann die frischen Kräuter klein hacken.

Schritt 3

Nun aus dem Teig 3 Baguettes formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Oberfläche der Baguettes leicht einschneiden. Nun das Knoblauchöl darüber gießen, das Olivenöl ebenfalls darauf geben und die Kräuter richtig schön dick darauf verteilen. Zum Schluss das grobe Meersalz auf die Baguettes streuen. Das Öl sollte reichlich verwendet werden, es sollte um die Brote herum ein leichter "Ölspiegel" entstehen. Das Brot saugt beim Backen nur so viel von dem Öl auf, wie es braucht!

Dann die Baguettes noch einmal auf dem Blech 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 240 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Nun das Blech in den Ofen schieben und die Baguettes in 15-20 Minuten fertig backen.

Spaghetti Carbonara

Zutaten:

400g Spaghetti
Salz
150g Räucherspeck
1EL Olivenöl
6EL Parmesan (gerieben)
3 Eigelb
Pfeffer

Schritt 1

Spaghetti in Salzwasser kochen. Währenddessen den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne im Olivenöl leicht goldbraun braten. Vom Herd nehmen.

Schritt 2

4 EL vom Käse mit den Eigelben verquirlen. Sie Spaghetti abgießen und mit etwas Nudelwasser zum Speck in die Pfanne geben. Die Eigelbmischung untermengen.

Nach Bedarf leicht erhitzen und cremig binden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Käse bestreuen.