

Kochbuch
der
Grundschule
Am
Steigerwald

Gebackene Banane

Zutaten

4 Bananen

2 Eier

4 EL Mehl

1 Prise Salz /1 Prise Backpulver

eventuell Zucker

250 ml Öl

Zubereitung:

Schäle die Banane und schneide sie in Stücke.

Mische die Eier, das Mehl, Salz und Backpulver (sowie den Zucker) mit einem Schneebesen.

Bade die Bananenstücke im Teig.

Erhitze die Pfanne mit dem Öl und lege diese in die Pfanne.

Wenn sie goldbraun gebacken sind, können sie gegessen werden.

Du kannst auch noch etwas Zucker darüber streuen.

Apfelkuchen mit Streusel

Zutaten

Für den Teig:

125g Butter, weiche

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 mittelgroße Eier

250g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Für den Belag:

1 ½ kg Äpfel

Für die Streusel:

100g Butter, weiche

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250g Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker werden schaumig geschlagen. Nach und nach müssen dann die Eier untergerührt werden. Zum Schluss kommt eine Mischung aus Mehl und Backpulver dazu.

Der Teig wird auf einem gefetteten Backblech verteilt. Die Äpfel müssen geviertelt und das Kerngehäuse muss entfernt werden. Jedes Apfelviertel muss mit einem kleinen Messer 3-4mal eingeschnitten werden, aber nicht durch. Dann muss der Teig dicht mit den Äpfeln belegt werden.

Der Streuselteig besteht aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl. Alles muss miteinander verknetet und in grobe Brösel gezupft werden. Dann verteilst du die Streusel gleichmäßig auf den Früchten.

Nun wird der Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U auf der 2. Schiene von Unten etwa 45 Minuten gebacken.

Amerikaner für ca. 20 Stück

Für den Teig

100g Butter

100g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

200g Mehl

½ Päckchen Packpulver

4 EL Buttermilch

Butter zum Einfetten

Für den Guss

100g Puderzucker

Saft einer ½ Zitrone

1 TL warmes Wasser

bunte Streusel zum Verzieren

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren, die Eier unterheben.

Mehl, Backpulver und Buttermilch zu einem Teig verarbeiten. Auf ein gefettetes Blech mit einem Esslöffel Häufchen setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 15 Min. backen. Nach dem Abkühlen der Amerikaner Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser verrühren und mit bunten Streuseln verzieren.

Findus' Pfannkuchentorte

Zutaten

5 Eier	200ml Schlagsahne
400ml Milch	Marmelade
3 EL Zucker	1 TL Salz
250g Mehl	100ml Mineralwasser
2 EL Butter	

Zubereitung:

Mit einem Mixer die Eier, 200ml Milch, Zucker und Salz verquirlen, nach und nach das Mehl unterrühren und aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen.

Den Rest der Milch und das Wasser hinzufügen, gut durchrühren und den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, pro Pfannkuchen etwa eine Suppenkelle Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Die Pfannkuchen gut abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, die Pfannkuchen abwechselnd mit Marmelade und Sahne Bestreichen und aufeinanderschichten.

Nach Lust und Laune garnieren.

Nudel-Würstchen-Spinnen

Zutaten

300g Spaghetti

6 Würstchen (z.B. Wiener)

Gemüsebrühe

Ketchup oder Tomatensoße

Zubereitung:

Schneide Würstchen in etwa fingerdicke Stücke. Stecke pro Würstchenstück ca. 8-10 Spaghetti vorsichtig durch und lege sie zur Seite. Bringe Wasser mit etwas Brühe in einem großen Topf zum Kochen. Gib alle mit Nudeln gespickte Würstchenstücke hinein und Koche die Nudeln bissfest. Gieße sie ab und serviere die Nudel-Würstchen-Spinnen nach belieben mit Ketchup, Tomatensoße oder mit Käse bestreut.

Cornflakes-Kracher

Zutaten

400g Vollmilchkuvertüre

120g Cornflakes

Zubereitung:

Die Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen, dabei immer wieder umrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Cornflakes in eine Schüssel geben und die flüssige Schokolade darüber gießen. Sofort mit einem Löffel vorsichtig umrühren, damit nicht alles zerbröselt. Alle Cornflakes sollen am Ende mit Schokolade bedeckt sein.

Die Schokoladenmasse auf das mit Backpapier belegte Backblech geben, mit einem nassen Löffel glatt streichen und komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Die abgekühlte und fest gewordene Schoko-Cornflakes-Platte in beliebig große Stücke brechen und luftdicht in einer Box aufbewahren.

Nudelgratin

Zubereitung:

1. Nudeln vorkochen (bissfest)
2. Schinken in kleine Würfel schneiden
3. Sahne, Milch und Gewürze vermengen
4. Tomaten in kleine Würfel schneiden
5. alles in einer Auflaufform vermengen
6. mit Käse bestreuen
7. im Ofen schön überbacken

Hähnchen mit Curry und Ananas

Zubereitung:

Hähnchenfleisch (Pute) in kleine Streifen schneiden.

Lauch und Zwiebeln klein schneiden.

Ananas auf dem Herd einkochen lassen (reduzieren).

Pfanne mit (Öl/Fett) heiß werden lassen das geschnittenes Fleisch mit Currygewürze und Sojasoße marinieren.

Das Fleisch in der heißen Pfanne anbraten.

Die Zwiebeln und Lauch dazugeben und mit der Sahne oder Milch und dem Ananassaft verrühren.

Die Ananas und den Saft zu dem Fleisch geben und kurz durch erhitzen.

Dazu kann man Reis oder Brot servieren!!!

Mürbchen

Zutaten

375g Butter

125g Staubzucker

500g Mehl

Kakao

Banane mal anders

Zutaten

10 Bananen

250g Mehl

1 TL Backpulver

1,5 Tassen Kokosmilch

3 EL Zucker

1 Prise Salz

Butter für die Form

Himbeereis

Zutaten für 2 Portionen

120g Zucker

300g Himbeeren (tiefgekühlt)

150ml Sahne

½ Zitrone – Saft auspressen

50ml Milch

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem Messbecher geben und mit dem Mixer pürieren
- Dann in die vorgekühlte Eismaschine geben und zu Eis rühren lassen
 - ODER: In eine Dose geben und so ins Gefrierfach stellen, dabei aber ca. stündlich einmal durchrühren, damit das Eis gleichmäßig gefriert

Jetzt nur noch genießen: in der Waffeltüte und bunt verziert im Eisbecher!

Lollis

Zutaten

300g Zucker

Fruchtsaft

Lolli-Stiele (gibt es im Supermarkt)

Zubereitung:

Den Zucker in 100ml Wasser auflösen und erhitzen. Sollen es farbige Lollie's werden, könnt ihr Fruchtsaft statt Wasser nehmen. Die Flüssigkeit so lange erhitzen/kochen, bis keine Blasen mehr zu sehen sind. Den übrigen gebliebenen Zucker abkühlen lassen – z.B. in eine Pfanne gießen. Mit Küchenhandschuhen kleine Stücke aus der Zuckermasse ziehen und zu Kugeln formen. Die Lolli-Stiele in die Zuckerkugeln stecken und idealerweise zum weiteren Abkühlen in Silikonformen stecken/stellen.

Kuchen in der Flasche

Selbstgemachte Backmischung, perfekt zum Verschenken

Zutaten für 10 Portionen

20 Tassen Mehl Dinkelflocken	10 Tassen Hafer- oder Dinkelflocken
5 Tassen Zucker, braun	5 Tassen Zucker
20 TL Backpulver	10 TL Natron
5 TL Zimtpulver	5 TL Salz
5 Tassen Schokospäne	5 Tassen Walnüsse, gehackt

Zubereitung:

Man braucht eine leere Milchflasche (1 Liter) mit möglichst großer Öffnung. Ein Trichter erleichtert das Füllen.

Das Backpulver mit Natron, Salz und Mehl vermischen.
Den Zimt unter den brauen Zucker mischen.

Die Flasche mit den Zutaten füllen, dabei auf unterschiedliche Farbschichten achten. Ich habe hierzu die Mehlmischung in 2 Teile aufgeteilt.

Zwischen den einzelnen Schichten die Flasche immer wieder auf den Boden klopfen, damit die Schichten fester werden und sich

danach nicht leicht vermischen.

Wichtig: Die Flasche muss randvoll mit den Zutaten gefüllt sein.

Mit der nachstehenden Backanleitung, die man entweder als Anhänger am Flaschenhals oder direkt auf die Flasche schreibt, kann man die Mischung dann verschenken.

Backanleitung:

Vor dem Backen hinzugeben:

1 ½ Tassen Buttermilch

2 große Eier

¼ Tasse flüssige Butter

Alles mit dem Flascheninhalt in der Schüssel gut verrühren.
Dann in einer Kastenform 50 Minuten bei 185°C Umluft backen.

Brausepulver

Zutaten

2 EL Puderzucker

1 Päckchen Zitronensäure (Pulver)

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Götterspeise-Pulver (Farbe egal)

Zubereitung:

Die Zutaten in ein Schraubglas geben und gut schütteln. Fertig!

Kartoffelsalat

Zutaten

grüne Gurken

Radieschen

Kartoffeln festkochend

Salz und Pfeffer

Tasse heiße Gemüsebrühe

Kürbissuppe

Zutaten

1 Hokaido-Kürbis (kann mit Schale gekocht werden)

1 Zwiebel

1 Möhre und 2 Kartoffeln

etwas Sahne

Gewürze

Brühe

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Möhre schälen und auch klein schneiden.

Das Gemüse zu den Zwiebeln geben und auch kurz anbraten.

Mit Brühe aufgießen und kochen lassen bis alles weich ist. Mit dem Pürierstab alles mixen und mit etwas Sahne und den Gewürzen abschmecken.

Holunderblütensirup

Zutaten

30 Holunderblütendolden 100g Zitronensäure

3kg Zucker 2 Liter Wasser

3 unbehandelte Zitronen

Zubereitung:

Zunächst das Wasser aufkochen und den Zucker auflösen, abkühlen lassen und anschließend Zitronensäure hinzufügen. Die Zitronenscheiben und die Holunderblüten unter das Zuckerwasser rühren. Zwei Tage stehen lassen und mal umrühren. Alles durch ein Tuch sieben und in Flaschen abfüllen.

Blätterteig in den Variationen süß, salzig und mit Käse

Zubereitung:

Blätterteigplatten kaufen

Blätterteigtaschen mit Marmelade bestreichen

 Käsestangen mit Käse bestreuen

 Salzstangen mit Salz bestreuen

Danach ab in den Ofen!!!

Muffins Grundrezept

Zutaten für ein Blech mit 12 Mulden

250g Mehl

10g Backpulver

125g brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

125g Öl (Sonnenblumenöl)

225g Buttermilch

Tassen-Bäckerei

Zutaten

30g Butter	1 Ei (Klasse M)
2 EL Zucker	1 Vanilleschote
5 EL Mehl	1 Messerspitze Backpulver
bunte Schokolinsen	

Zum Backen in der Mikrowelle.
Einfache Zubereitung im Becher.

Popcorn

Zutaten

Honig

Mais

Puderzucker

Öl

Zubereitung:

2. Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen und den Mais (ca. halbe Tüte) in den Topf geben.
3. Etwas Honig darüber geben und schnell den Deckel darauf.

Vorsichtig, brennt schnell an!!!

- Wenn der Mais geploppt ist mit etwas Puderzucker bestreuen.

Dreierlei Quarkspeise

Natur

1. Quark mit etwas Jogurt verfeinern
2. Äpfel pürieren
3. abwechselnd in zwei Schichten im Glas verteilen

Süßer Quark

- Quark mit etwas Zucker oder Sirup süßen
- mit bunten Crispis dekorieren

Herzhafter Quark

1. Quark mit frischen Kräutern mischen
2. Abschmecken mit Gewürzen

Erdbeertorte

Zutaten

Biskuittortenboden

Pudding

Milch

Zucker

etwas Marmelade

Tortenguss rot

Zubereitung:

Etwas Marmelade auf den Tortenboden verstreichen, dies verhindert das Durchweichen des Bodens.

Pudding kochen und danach auf dem Tortenboden verteilen.

Erdbeeren waschen, putzen und schön auf dem Boden anordnen.

Tortenguss anrühren und über die Erdbeeren geben.

Schokokuss-Torte

Zutaten

6 Eier	120g Zucker
80g Mehl	60g Speisestärke
1 TL Backpulver	12 Schokoküsse
500g Quark	400g Sahne

Zubereitung:

Heize den Backofen auf 180°C (Umluft 160) vor. Lege die Springform mit Backform aus.

Schlag die Eier mit dem Zucker schaumig. Mische das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und streue es durch ein Sieb über die Eier. Verrühre alles gut.

Fülle den Teig in die Springform und backe ihn etwa 45 Minuten im Ofen. Nimm den Kuchen dann aus dem Ofen und stürze ihn auf ein Kuchengitter. Zieh das Backpapier vorsichtig ab und lass den Boden abkühlen.

Trenne 6 Schokoküsse von den Waffelböden und verrühre die Masse mit dem Quark. Schlag die Sahne steif und vermische sie mit der Creme.

Lege den Tortenboden auf eine Platte. Halbiere die restlichen Schokoküsse und verteile sie rundherum am Rand des Tortenbodens. Verteile die Quarkcreme auf dem Boden und streiche sie mit einem Teigschaber glatt.

Herzchen Waffeln

Zubereitung:

125g Butter, 6 Eigelb und 80g Zucker schaumig rühren.

125g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Prise Salz mischen.

1/8l Sahne, 2 EL Zitronensaft und

1 Päckchen Vanillezucker zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Schluss von 6 Eiern Eischnee schlagen und unterrühren.

Sofort im vorgeheizten Waffeleisen backen. So viel Teig auf das Waffeleisen geben, dass die Rillen bedeckt sind. Das Eisen sehr langsam schließen. Goldbraun backen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit heißen Kirschen und Sahne servieren.

Eierkuchen

Zutaten

Eier

Zucker

Mehl

Milch

Zubereitung:

Alles zu einem glatten, dünnen Teig verrühren.

Etwas Sanella in der heißen Bratpfanne und den Teig goldgelb backen.

Zur Verfeinerung können Äpfel, Marmelade oder Puderzucker gereicht werden.

Toast Hawaii

Zutaten

Toastbrot

Schinken oder Salami

Ananas

Käse zum Überbacken

Himmelsboten

Zutaten etwa 50 Stück

Für das Backblech

Backpapier

Sternausstecher (7cm)

Knetteig

250g Weizenmehl

100g Puderzucker

½ Teelöffel Backpulver

125g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Zubereitung:

Vorbereitung

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze, etwa 180°C

Heißluft, etwa 160°C

Knetteig

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Backblech.

Füllung

Einige Schokostücke jeweils auf der “Körpermitte“ verteilen, zwei gegenüberliegende Spitzen als “Arme“ darüber legen und etwas andrücken. Backen

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Verzieren

Die Sterne mit Zuckerschrift dekorieren.

Passierte Kartoffelsuppe mit Buttercroutons und Würstchen

Zutaten

2 Brötchen anbraten	feine Würfelschneiden und
3 Stück Möhren	Waschen – Schälen – Würfeln
6 Stück mehlig Kartoffeln	Waschen – Schälen – Würfeln
½ Stück Porree	Waschen – Schälen – Würfeln
1/3 Stück Sellerie	Waschen – Schälen – Würfeln
1 Büschel Petersilie	Waschen – zupfen – hacken

Geräte

Schäler, Messer, Schneidebretter, Topf, Pfanne, Pürierstab, Schüsseln oder Teller oder Suppenschüsseln, Löffel

Zubereitung:

Suppe kochen und pürieren

Bunter Nudelsalat

Zutaten

500g Nudeln	2 Paprika (rot, gelb)
1 Salatgurke	4-5 saure Gurken
5 Eier	etwas vom Saft der sauren Gurken
2-3 frische Champignons (Mayo)	1 großes Glas Miracel Whip
Salz	Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln kochen und anschließend abkühlen lassen.

Paprika putzen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden. Die Salatgurke waschen (Schale kann dranbleiben) und der Länge nach achteln und das weiche Innere herausschneiden. Die sauren Gurken in schmale Scheiben schneiden. Champignons waschen und klein schneiden. Eier hart kochen, abkühlen lassen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

Glas Miracel Whip vollständig zu den Nudeln geben und gut umrühren. Einen guten Schuss des saure- Gurken- Safts aus dem Glas dazu geben (so, dass die Nudeln nicht mehr zusammenkleben). Restliche Zutaten in beliebiger Reihenfolge hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spagetti mit Tomatensoße

Zubereitung:

- Zwiebeln klein schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen.
- Wenn die Zwiebeln glasig sind, kleine Tomaten dazu geben und auch etwas anschwitzen.
- In der Zeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
- Passierte Tomatensoße in die Pfanne geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Zur Verfeinerung etwas Frischkäse in die Soße geben.

Gebackene Äpfel

Zutaten

5 Äpfel

EL Honig

3 EL Walnüsse

Puderzucker

Zubereitung:

Wasche die Äpfel mit warmen Wasser und trocken sie mit etwas Küchenpapier ab. Lass dir von deinen Eltern beim Ausstechen des Gehäuses helfen. Für die leckere Füllung brauchst du gehackte Walnüsse (entweder fertig kaufen oder Walnusshälften vorsichtig mit einem Messer zerkleinern). Dann werden die Nüsse mit Honig verrührt und mit einem Teelöffel in die Äpfel gefüllt.

Die süßen Früchte müssen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Lass dir von deinen Eltern beim Hereinschieben und Herausnehmen des Backblechs helfen. Danach kannst du die gebackenen Äpfel mit Puderzucker bestreuen.

Winnie Pooh's Honigkuchen

Zutaten für etwa 30 Portionen

Für den Teig

450g Honig (Glas)

250g Zucker

2 Eier

500g Mehl

100ml Sahne

1 TL Zimtpulver

1 TL Backpulver

Zum Verzieren

150g Puderzucker

2-3 EL heißes Wasser

1 Esslöffel Kakao

Mandeln oder Nüsse

Utensilien

2 Schüsseln

kleine Topf

1 Rührlöffel

1 Schneebesen oder Handrührgerät

1 Reibe
30cm)

1 kleines Backblech (24cm x

1 kleiner Messlöffel

1 Teigschieber

Zubereitung:

Heize den Ofen auf 170°C vor. Erwärme den Honig in einem Topf und fülle ihn in eine Rührschüssel.

Vermenge Honig mit dem Zucker.

Dann verrührst du die Eier mit der Sahne in einer Schüssel und fügst alles dem Zucker-Honig-Gemisch bei.

Vermische das Mehl mit den Gewürzen und gib es löffelweise in den Teig.

Wenn du das Backblech eingefettet hast, streichst du den Teig darauf und backst alles auf mittlerer Schiene bei 170°C 45 Minuten lang.

Nach dem Abkühlen schneidest du den Kuchen in 30 kleine Stücke, jedes etwa 6cm x 4cm groß. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.

Für den Guss vermischt du den Puderzucker mit dem Wasser und Wasser und fügst der einen Hälfte den Kakao hinzu. So kannst du deinen Kuchen zweifarbig überziehen und zum Schluss alles mit Mandeln oder Haselnüssen verzieren.

Ameisenkuchen

Zutaten

250g Safran

250g Zucker

6 Eier

250g Mehl

1 Backpulver

100g Haselnüsse oder Mandeln

Schokostreusel zum unterheben

Zubereitung:

Alles der Reihe nach gut verrühren und bei 200°C backen (30 min).

Hotdog

Zutaten

Wiener

Ketchup

Röstzwiebeln

Majo

Senf

Gurken

Brötchen

Milchreis

Zutaten

1L Milch

240g Milchreis

Zucker

Apfelmus

Zucker und Zimt

Eiweiß

Zubereitung:

1. Milch aufkochen
2. Reis dazugeben und quellen lassen
3. Eiweiß schlagen unterheben

Mit Zucker und Zimt und Apfelmus servieren und dann guten Appetit

Himmlische Engelsaugen

Zutaten

2 Eigelb	150g Butter, weich
70g Zucker	2 TL Vanillezucker
1 Prise Jodsalz	Zitronenschale (nach belieben)
240g Weizenmehl	Marmeladen/Fruchtaufstrich

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf Marmelade/Fruchtaufstrich) mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Stunden kaltstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit den Händen 40 kleine Kugeln (ca. 3cm Durchmesser) formen und auf das Backblech legen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffel vorsichtig kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. Marmelade/Fruchtaufstrich glattrühren und mit dem Spritzbeutel (wahlweise auch mit einem Teelöffel) in die Vertiefungen der Teigkugel füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft ca.180°C) je nach Bräunungsgrad zwischen 10 und 15 Minuten backen.

Quarkbällchen

Zutaten

2500g Mehl

20 Eier

1250g Zucker

2500g Sahnequark

5 Pck. Backpulver

Rum

Fett, zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Zucker, Quark und Backpulver einen Rührteig herstellen. Mit zwei Esslöffeln Quarkbällchen abstechen und in heißem Fett schwimmend goldgelb ausbacken.