

Das Koch- und Backbuch
der Klasse 4
der Grundschule Bergfelden



November 2008

Der Rehrücken

Zutaten:

- 150g Butter
- 175g Zucker
- 4 Eier
- 100 g geriebene Schokolade
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Milch

Dekoration:

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 30 g Mandelstifte

Material

- Schüssel, Elektrobackofen, Rührgerät, Rehrückenform.

Zubereitung

Du gibst 150g Butter, 175g Zucker und 4Eier in eine Schüssel. Dann rührst du es zusammen.

Danach gibst du 100 g geriebene Schokolade, 150g Mehl, 1Päckchen Schokoladenpuddingpulver, 2 Teelöffel Backpulver und 100 g gemahlene Haselnüsse in eine weitere Schüssel und vermischt es.

Danach rührst du alles zusammen. Anschließend gibst du den Teig in eine Rehrückenform. Jetzt gibst du den Kuchen in den vorgeheizten Backofen und bäckst ihn eine Stunde bei 175° C. Danach lässt du den Kuchen abkühlen. Du bestreichst am Schluss den Kuchen mit Kuvertüre und gibst die Mandelstifte auf den Kuchen.

Nathan Simon

Feine Waffeln !

Zutaten :

- 250g Fett
- 4 Eier
- 200g Zucker
- 150g Mehl
- 150g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz

Arbeitsmaterial :

- Messer
- Waffeleisen
- Schüssel
- Rührgerät

Am Anfang musst du die Eier trennen. Dann rührst du Eigelb, Fett und Zucker schaumig. Jetzt musst du Mehl und Stärke und Salz dazugeben. Danach schlägst du das Eiweiß steif und hebst es unter die übrige Masse. Am Schluss gibst du immer ein bisschen Teig aufs Waffeleisen und backst die Waffeln.

Ist immer gut!

Von Lena Kopf !

Feine Butterplätzchen backen

Sie brauchen:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 2 Esslöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Butter
- 2 Eier

Arbeitsmaterial:

- Backunterlage
- Ausstecherformen
- Teigschaber
- große Rührschüssel
- Teigrolle
- Kuchengitter
- ein Sieb

Als erstes nehmen sie das Mehl und sieben es auf die Backunterlage. Jetzt drücken sie in die Mitte eine Mulde. Dann nehmen sie den Zucker, Vanillezucker, das Salz und die Butter und geben alles auf den Rand des Mehls. Danach nehmen sie die Eier und geben sie in die Mitte des Mehls und verkneten alles rasch miteinander. Später stellen sie den Teig kalt. Anschließend nehmen sie die Teigrolle und rollen den Teig bis er ungefähr $\frac{1}{2}$ cm dick ist. Als nächstes drücken sie die Ausstecher in den Teig und stechen Plätzchen aus. Als nächstes nehmen sie die beliebigen Streußel und bestreuen damit alles, was ausgestochen ist. Sie legen die Plätzchen auf ein Backblech und lassen sie ca. 10 min bei 180° C backen.

Einen guten Appetit!

Janic Henger

Zitronenkuchen

Zutaten :

350g Zucker

350g Butter

350g Mehl

6 Eier

3 flache Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Schale von 2 ungespritzten Zitronen

200g Puderzucker

ca. 4 Esslöffel Zitronensaft

Arbeitsmaterial:

1 Zitronenpresse

1 Schneebesen

1 Reibeisen

1 Esslöffel

2 Schüsseln

1 Suppenteller

1 Rührschüssel

1 Küchenwaage

1 Messer

1 Teelöffel

1 Backblech

Zubereitung:

Zuerst sollte man Butter + Zucker gut verrühren und abwechselnd Eier und Mehl dazugeben. Nun muss man Vanillezucker und Backpulver und die klein geriebene Zitronenschalen unterrühren und alles zusammen als Teig verrühren. Danach fettet man das Backblech ein und streicht den Teig vorsichtig ins Backblech. Anschließend schiebt man das Backblech mit dem Teig in den vorgeheizten Ofen. Vorheizen ist nur bei E-Öfen notwendig. Backzeit ist etwa 30 Minuten bei 175-180° C. Währenddessen muss man Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren (Masse sollte geschmeidig sein.). Wenn der Teig fertig und etwas erkaltet ist, streicht man den Guss auf den Teig. Abschließend muss man warten bis der Zitronenkuchen kalt geworden und der Guss fest geworden ist.

Guten Appetit!

Paul Eschenfelder

Schwarz –Weiß –Muffins

Zutaten für den Teig

150g Weizenmehl

3 gestrichene Teelöffel Backpulver

1Pck.Puddingpulver mit Vanillegeschmack

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier (Größe M)

150 g zerlassene abgekühlte Margarine oder Butter

1 Esslöffel Kakaopulver

½ Esslöffel Milch

Material: Schüssel, Papierförmchen, Muffinbackblech

Du musst die zerlassene Butter oder Margarine abkühlen lassen. Danach, wenn die Margarine oder Butter abgekühlt ist, gibst du alle Zutaten in eine Schüssel. Dann musst du alles gut verrühren. Danach gibst du die Hälfte des Teiges in die Papierförmchen, die du in das Muffinblech getan hast. Zum Rest des Teiges musst du 1 Esslöffel Kakaopulver dazu rühren und noch ½ Esslöffel Milch und dann gut verrühren.

Anschließend gibst du diesen Teig auf den anderen Teig in den Förmchen. Du musst die Form in den Backofen stellen und ihn auf Ober-/Unterhitze oder auf Heißluft stellen. Die Heißluft bei 160° C und bei Ober-/Unterhitze 180° C. Backzeit: etwa 25 min.

Guten Appetit!

Melina Heizmann

REZEPT FÜR EINEN BANANENKUCHEN

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
4Eier
100g gemahlene Nüsse
2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Nelken
2 Esslöffel Kakao
2 Esslöffel Rum
3 zerdrückte Bananen
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Arbeitsmaterialien:

Rührmaschine
Schüssel
Backofen
Gabel
Kuchenform
Waage
großer/keiner Löffel

Zuerst nimmst du eine Schüssel und tust 250g Butter hinein. Nun nimmst du 250g Zucker und gibst ihn ebenfalls in die Schüssel. Danach rührst du es schaumig. Zunächst gibst du 100g gemahlene Nüsse in die Schüssel. Anschließend machst du 2 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Nelken, 2 Esslöffel Rum rein. Jetzt rührst du gut um. Du heizt 10 min vorher den Ofen auf 180°C vor. Nun zerdrückst du 3 Bananen, gibst sie in den Teig und rührst gut um. 300g Mehl und ein Päckchen Backpulver schüttest du dazu und rührst gut um. Danach gibst du alles in die gefettete Küchenform und stellst sie danach in den Backofen auf 180°C.

Lasst es euch schmecken!

Mara Kipp

TAUSENDAUGENKUCHEN

Zuerst brauchen sie die Zutaten:

125g Butter

125 Zucker

eine Prise Salz

4 Tropfen Zitronensaft

4Eier

150g Mehl

2 gestrichene Tl. Backpulver (z.B.) Dr. Oetker

Sie brauchen auch noch:

eine Springform, eine Spritztüte, Backpapier, einen Schneebesen, einen Kuchenrost, einen Löffel, einen Ofen und ein Tuch.

Sie stellen den Backofen auf 180° C (Gas Stufe 2 -2 $\frac{1}{2}$) und heizen ihn vor. Sie müssen den Boden einer Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Butter nehmen sie und rühren sie geschmeidig. Jetzt geben sie nach und nach Zucker, Salz, das Aroma und die Eier dazu und dabei rühren sie unter der Zugabe eines Eies etwa $\frac{1}{2}$ Minute lang bis sie eine gebundene Masse haben. Sie nehmen das Mehl und sieben es mit dem Backpulver. Anschließend geben sie es löffelweise abwechselnd mit den Mandeln dazu. Den Teig geben sie in die Springform und streichen ihn glatt. Daraufhin stellen sie die Form in den Ofen und backen den Kuchen 30 min. Anschließend legen sie den Rührteigboden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lassen ihn kalt werden.

Die Erdbeeren waschen sie jetzt und trocknen sie ab. Nun entstielen sie die Erdbeeren. Den Puderzucker verrühren sie mit ein bisschen Wasser und es wird zu einem dickflüssigen Guss, wenn sie noch ein wenig rühren. Mit der Hilfe einer Spritztüte können sie den Zuckerguss auf die Erdbeeren spritzen. Schmelzen sie die Zartbitterschokolade und spritzen sie diese auf den Zuckerguss als Gesicht. Danach nehmen sie die Sahne und schlagen sie mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif fest. Nun nehmen sie den Boden vom Backpapier. Zuallerletzt nehmen sie die Sahne, streichen sie auf den Boden und verteilen die Erdbeeren mit den Gesichtern auf den Kuchen.

Fertig! Guten Appetit!

Jasmin Wilczek

AMERIKANERMUFFINS

ZUTATEN:

100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 EL Löffel Milch
150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Schokoglasur
Speisefarbe
bunte Schokolinsen
Gummibärchen ...

Material: Muffinbackform, Papierförmchen, Schüssel, Löffel

Als erstes musst du Mehl in die Schüssel leeren und 1 Päckchen Backpulver in die Schüssel geben. Jetzt musst du noch 2 Eier reintun und natürlich Zucker und Salz. Als nächstes schüttest du in das Mehl mit Backpulver die Milch. Dies alles verrührst du gut miteinander. Dann füllst du den Teig in die Förmchen und schiebst alles in den Backofen. Anschließend musst du sie bei 180° C 15 – 20 min hellbraun backen. Inzwischen kannst du aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker eine Glasur rühren. Nun musst du mit Schokoglasur oder Zitronenglasur die Muffins bestreichen. Zum Schluss kannst du als Deko Gummibärchen und Schokolinsen darauf verteilen.

Jetzt darfst du die leckeren Muffins essen.

Fiona Elmar

Milchreis

Zutaten

125g Milchreis
1/2 Liter Milch
1 Esslöffel Zucker
eine Prise Salz
1/2 Teelöffel Zimt
und wenn man will 1 bis 2 Früchte

Material

Topf, Löffel, Schneebesen,

Ich schütte die Milch in einen Topf und stelle den Herd auf Höchststufe. Dann schalte ich die Milch rechtzeitig zurück. Danach lasse ich die Milch immer weiter erwärmen und rühre immer weiter. Jetzt gebe ich Reis, Zucker und Salz dazu. Daraufhin rühre ich weiter. Dann lasse ich den Milchreis eine halbe Stunde quellen. Anschließend gebe ich Zimt darüber und wenn ich will die Früchte.

Viel Spaß beim Essen. Guten Appetit!

Christian Schneckenburger

Waffelrezept

Du benötigst: 125g Butter

50g Zucker

2 El Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1/8 bis 1/4 l Buttermilch

Schüssel

Schöpflöffel

Sieb

Waffeleisen

Zu Beginn schüttest du Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in eine Schüssel und rührst gut um. Als nächstes kommen das Mehl und das Backpulver. Falls du ein Mehlsieb hast, musst du das Mehl sieben und löffelweise mit dem Backpulver unter die Eiermasse geben. Dann musst du das Waffeleisen mit Öl oder Butter einpinseln. Nun gibst du den Teig mit einem Schöpflöffel in das heiße Waffeleisen und lässt es 4-6 Minuten backen und ...

GUTEN APPETIT

Von Loredana

Marmorkuchen

Zutaten: 250 g Butter, 375 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2-4 Eier, 500 g Mehl, eine Tasse Milch, drei Eßlöffel Kakao, drei Eßlöffel Zucker, drei Eßlöffel Rahm oder Milch, ein Päckchen Backpulver.

Dein Arbeitsmaterial: ein Eßlöffel, ein Rührgerät, eine Tasse, eine Schüssel, eine Backform

Als allererstes musst du die Butter schaumig rühren. Als zweites Zucker, Vanillezucker und Eigelb abwechselnd mitrühren. Alles zusammen 15 min rühren. Danach rührst du Backpulver mit Mehl und Milch unter. Jetzt schlägst du das Eiweiß zu Eischnee. Dann ziehst du den Eischnee lose runter. Danach nimmst du 1/3 des Teiges heraus. Den Rahm oder die Milch vermengst du mit Zucker und Kakao und rührst es unter die kleine Teigmenge. Du füllst danach die Teigsorten abwechselnd in eine Form und bäckst den Kuchen bei guter Mittelhitze eine Stunde.

Lass es dir schmecken!

Annika Haas

Leckere Muffins

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 ml Milch
Streußel

Material :

Rührgerät
Muffinsförmchen
Gefäß zum Rühren

**Zuerst rührst du die weiche Butter und den Zucker schaumig .
Danach schlägst du die Eier auf. Nun gibst du die Eier und die
Milch zur Butter. Dann mischst du Mehl und Backpulver. Daraufhin
rührst du das gemischte Mehl und Backpulver unter die
Buttermasse . Jetzt musst du den fertigen Teig in die
Muffinsförmchen geben und bei 180 ° C 20min. backen lassen. Nach
dem Abkühlen die Muffins mit Streuseln verzieren.**

Fertig, und guten Appetit .

Julia Plocher

Pizzaschnecken

Zuerst brauchen sie: Backblech, Backpapier, eine kleine Schüssel, Pinsel, Löffel und ein Messer

Zutaten: Blätterteig, Tomatenmark, Gewürze, Schinken, Salami

Sie müssen jetzt auf das Backblech Backpapier legen. Danach legen sie den Blätterteig aus. Wenn sie das gemacht haben, müssen sie Tomatenmark in die kleine Schüssel mit den Gewürzen hineingeben und verrühren. Jetzt streichen sie das Tomatenmark auf den Blätterteig. Anschließend belegen sie diesen mit Schinken und Salami. Danach rollen sie es ein und schneiden die Rolle in kleine Stücke und legen diese auf das Backblech. Daraufhin backen sie es 5 – 10 min. Als Letztes lassen sie die Schnecken 5 min. abkühlen.

Viel Spaß beim Backen

Thorben Rüter

Pfannkuchen

Für vier Portionen

Zutaten: 4 Eier, 1/2 TL Salz, 300 g Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Backpulver, 350 ml Milch, 2 EL Sonnenblumenöl, Apfelmus, Apfelkompott, Zucker, Zimt oder Marmelade

Arbeitsmaterial: Pfanne, Pfannenwender, Sieb, Schöpfkelle, Rührschüssel, Schneebesen, Teelöffel, Esslöffel, feuerfester Teller

Als erstes schlägst du die Eier in die Rührschüssel und verquirlst sie. Nun rührst du Zucker, Salz, Backpulver und Milch unter die Eier. Jetzt siebst du das Mehl dazu. Den Backofen heizt du auf 50 ° C mit Unter- und Oberhitze. Die Pfanne mit Öl erhitzt du auf mittlerer Hitze und gießt mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Mitte herein. Die Pfanne schwenkst du auf niedriger bis mittlerer Hitze hin und her. Mit einem Pfannenwender drehst du den Pfannkuchen um, wenn er goldbraun ist. Den fertigen Pfannkuchen legst du auf einen Teller und stellst ihn in den Backofen. Bevor du ihn isst, kannst du ihn mit Apfelmus, Apfelkompott, Zucker, Zimt oder Marmelade bestreichen oder bestreuen.

Guten Appetit!

Isabel Müller

Chili con carne für zwölf Personen

Ich brauche:

200 g durchwachsenen Speck

6 Zwiebeln

drei Knoblauchzehen

ein viertel Kilogramm Rinderhackfleisch

2 Dosen Tomaten

2 Dosen Kidneybohnen

6 EL Chilisoße

2 TL Chilipulver

Salz

1 Prise Zucker

einen Topf

ein Messer

und ein Brettchen

Ich schneide den Speck in Würfel. Anschließend schäle ich den Knoblauch und die Zwiebeln und würfele sie. Ich gebe sie in einen Topf und dünste sie und schütte Rinderhackfleisch dazu. Ich rühre 7 Minuten und zerdrücke die Klümpchen. Nun schneide ich die Tomaten in kleine Stücke und gebe Tomatenflüssigkeit dazu. Jetzt gebe ich die Chilisoße dazu und das Chilipulver. Als nächstes würze ich mit Salz und Zucker und bringe es abgedeckt für 15 Minuten zum Kochen. Zum Schluss würze noch mal und schmecke ab.

Guten Appetit!

Silas Leopold

Hähnchenkeulen

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel
1 Zwiebel
1 Esslöffel Honig
4 Orangen
Ananas
Keimöl
Butter
Salz
Pfeffer

Arbeitsmaterial:

1 Kasserolle,
1 Esslöffel,
1 Saftpresse

Zubereitung:

Als Erstes gibst du die Hähnchenschenkel in die Kasserolle mit drei Esslöffeln Öl und 25g Butter und brätst sie von allen Seiten goldbraun an. Nun wendest du sie immer wieder. Dann musst du es 15 min auf mittlerer Hitze kochen. Danach musst du die Zwiebeln grob hacken und dazu geben. Das musst du wieder alles auf mittlerer Hitze kochen lassen. Nach fünf Minuten presst du aus den Orangen Orangensaft. Jetzt musst du den Honig und danach den Orangensaft zu den Hähnchenschenkeln geben. Daraufhin gibst du eine abgeriebene Schale von den Orangen dazu. Zunächst musst du das ganze fünf Minuten auf kleiner Flamme kochen. Dann schneidest du die Ananas in Stücke und gibst sie dazu. Nun musst du noch salzen, pfeffern und alles fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss kannst du alles auf dem Teller schön dekorieren.

Guten Apetit!!!!!! Tamara Rau

Wie man Pfannenkuchen macht

Zutaten :

250g Mehl

3 Eier

ca. 1,5 l Milch

Öl oder Butter

eine Prise Salz

Material:

eine Pfanne

eine große Rührschüssel

ein Rührgerät

Am Anfang musst du in eine große Rührschüssel Mehl geben. Dann solltest du die drei Eier an einer Kante aufschlagen und die Eier zum Mehl hinzugeben. Nun musst du die Prise Salz hinzufügen. Jetzt solltest du die Milch nach und nach hinzufügen. Danach kannst du mit dem Rührgerät den Teig solange rühren bis er glatt ist. Zunächst gibst du in die Pfanne ein bisschen Öl oder Margarine. Du musst es langsam erhitzen lassen. Zum Schluss ein bisschen Teig in die Pfanne geben und die Pfanne drehen bis der Teig flach ist. Nun kannst du ihn nach einer Weile wenden. Mit dem restlichen Teig machst du dasselbe.

Wenn du willst kannst du ihn noch verzieren.

Imke Lehmann

Rezept für einen Kartoffelschinkenauflauf

Zutaten:

Kartoffeln je nach Bedarf, 200g Schinken, 200g Gouda, 1 Becher Sahne, 1/2 Becher Milch, Salz, Pfeffer, Muskat,

Material:

eine Auflaufschüssel, ein Messer und ein Brettchen

Zuerst schneidest du die Kartoffeln in Scheiben (nicht zu dick!). Danach nimmst du die Auflaufschüssel und fettest sie ein. Dann nimmst du den Schinken und schneidest ihn in Stückchen. Jetzt machst du immer eine Schicht Kartoffeln eine Schicht Schinken zum Schluss noch eine Schicht Käse in die Auflaufform. Nun rührst du das Salz, den Pfeffer und den Muskat in der Milch gut um. Jetzt schüttetest du das ganze über den Auflauf.

Zum Schluss belegst du noch alles mit Käse und lässt es 1,5 Stunden im Backofen bei 200°C backen.

Einen guten Appetit ! Von Laura Pfeffer

Flädlesuppe

Arbeitsmaterialien :

*eine Pfanne
Schöpfkelle
eine Schüssel
ein Teller*

Zutaten :

*-500g Rinderbrust
-500g Rinderknochen
-angeröstete Zwiebeln
-2 Karotten
- 2 Tomaten
-Sellerie
-Lauch
-Petersilienstiel
-Salz
-3Eier
-Schmalz zum Ausbacken*

Zuerst legen sie Fleisch und Knochen in kaltes Wasser und decken es zu. Nun bringen sie das alles zum Kochen. Anschließend legen sie das Gemüse in die Brühe und lassen es 2 ½ Stunden köcheln. Als nächstes geben sie den Lauch und die Zwiebeln in den letzten 30 min dazu. Abschließend nehmen sie das Gemüse, die Knochen und das Fleisch aus der Brühe raus.

Für die Flädle:

Als erstes erhitzen sie die Milch und rühren das Mehl dazu. Sie fügen Salz dazu und lassen es eine halbe Stunde stehen. Darauf rühren sie 3 Eier hinein. Nachher gaben sie den Schmalz in die Pfanne und lassen es bei großer Hitze zergehen. Darauf schütten sie den Teig in die Pfanne, so dass es eine dünne Schicht gibt. Es soll auf beiden Seiten goldgelb backen. Im Anschluss daran rollen sie die Pfannkuchen zusammen und schneiden ihn in kleine Streifen und legen diese in den Teller. Am Schluss gießen sie Brühe dazu und streuen darauf den frischen Schnittlauch.

Viel Spaß beim Essen!

Moritz Schmid

Pfannkuchen

Sie brauchen: 3 Eier, 250 g Mehl, 1 Prise Salz, ½ Liter Milch, Öl

Arbeitsmaterial: Mixer, Rührschüssel, Tasse, Schöpflöffel, Pfanne

Zuerst müssen die das Mehl in eine Rührschüssel geben. Danach schlagen sie die drei Eier in einer Tasse auf und schütten sie zu dem Mehl. Jetzt machen sie eine Prise Salz dazu. Dann gießen sie ½ Liter Milch dazu und verrühren es mit dem Mixer. Anschließend geben sie etwas davon in eine Pfanne. Sie müssen aufpassen, dass alles gleichmäßig ist. Später machen sie es bei dem Rest des Teiges genauso. Und wenn es fertig ist, halten sie die Pfannkuchen warm.

Guten Appetit!

Marcel Lenz

Obstsalat

Sie brauchen

- ein Messer
- eine Schüssel
- ein einen Löffel
- ein Schneidebrett

Zutaten:

- 100 g Trauben
- eine Banane
- eine Birne
- einen Apfel
- einen Pfirsich

Als erstes machen sie die Kerne bei dem Apfel, der Birne und dem Pfirsich raus. Anschließend schälen sie die Banane und entfernen bei den Trauben auch die Kerne. Sie nehmen dann das Schneidebrett und schneiden den Apfel, die Banane, die Birne und den Pfirsich klein. Als Nächstes geben sie das alles in die Schüssel und die Trauben geben sie auch dazu.

Am Schluss stellen sie den Salat in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Zubereiten!

Laura Rühlemann

Laugenbrötchen

Materialien:

*eine Schüssel
eine Rührmaschine
ein Topf
ein Tuch*

Zutaten:

*-550g Mehl
-30g Hefe
-40g Butter
-1 gestr. El. Salz
-1 gestr. Tl. Zucker
-100 ml. Wasser
-200ml. Milch
-eine Schüssel voll Bäckerlauge*

Jetzt kann's losgehen!

Zubereitung der Laugenbrötchen:

Als erstes musst du alle Zutaten zusammen mischen, und in eine Rührmaschine kippen und drei Minuten lang kneten lassen. Jetzt sollst du den Teig so lange gehen lassen, bis er doppelt so groß ist wie davor. Anschließend nicht zu vergessen, du formst den Teig zu kleinen Bällchen, und tunkst sie in Bäckerlauge und backst sie kross und braun.

Endlich hast du es fertig!!! GUTEN APETIT!!!

Von: Paul Teitge

Pfannkuchen

Um einen Pfannkuchen zu machen, brauchst du :

Zutaten :

60g Mehl
60ml Sahne
60ml Mineralwasser
3 Eier
1Teelöffel Zucker
eine Prise Salz
und eine Flasche Öl

Arbeitsmaterialien:

1Pfanne,
1Schüssel
1Rührgerät
1Schöpfkelle

Nun kann´s losgehen!!!!

Als erstes musst du die Eier aufschlagen. Als zweites gibst du die aufgeschlagenen Eier samt Zutaten in die Schüssel. Danach verrührst du es mit dem Rührgerät. Jetzt gibst du in die Pfanne einen Löffel Öl hinein. Dann erhitzt du das Öl. Nun kannst du Portionsweise den Pfannkuchenteig in die Pfanne schütten . Zum Schluss lässt du sie ausbacken .

Guten Appetit !

Johannes Kipp