

Gerichte

Getränke

Gebäck

Süßes

Vorspeise

Kochbuch

Apero:

Schigi = Schinkengipfeli

Pestostangen

Getränke:

Lemondrink

Hauptgerichte:

Hörnli-Auflauf

Penne-Auflauf

Omeletten

Scharfe Gemüsechili mit Kidneybohnen

Süßes:

Biskuitroulade mit Früchten

Mississippi Cake

Nutella Kekse

Portugiesische Vanilletörtchen

Rüebli torte

Schoggikuchen

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vegane Brownies

Gebäck:

Zopf

Lieblingsessen der 6a

Alain	Gehacktes mit Hörnli
Alicia	Pizza
Angelina	Fajitas
Anna	Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus
Benjamin	Chicken Nuggets
Coralie	Fajitas
Drita	Sushi
Elia	Reis mit Aromat
Fatlinda	Spaghetti
Gianna	Fajitas
Jîno	Schnitzelbrot mit Mayo und Ketchup, Salat
Joris	Pizza
Madox	Köftespiess mit Pommes
Marion	Kartoffelstock mit Voressen
Marvin	Pizza
Natalia	Pizza
Noëmi	Pizza
Nora	Omeletten
Simon	Himbeerrouladen
Sophia	Äplermakkaroni
Yela	Lasagne
Herr Kieser	Käsehörnli mit Apfelmus
Frau Stampfli	Fisch

Pancakes

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Butter
- 1 Päckli Backpulver
- 2 EL Zucker



Zubereitung:

1. Zuerst die Eier trennen.
Danach das Eigelb, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und die Milch in einer Schüssel zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Nun das Eiweiss steif schlagen und unter die Teigmasse heben, so dass eine cremige Masse entsteht.
Wenn der Teig zu fest ist, einfach noch ein wenig Milch hinzufügen.
3. Dann Butter in eine kleine Pfanne geben, mit einem Pinsel schön verteilen und heiss werden lassen.
Den Teig portionsweise mit einem Suppenschöpfer in die Pfanne geben und auf jeder Seite goldbraun backen lassen.
4. Traditionell serviert man die fertigen Pancakes mit flüssiger Butter und/oder Ahornsirup oder auch frischen Früchten.

Pestostangen

Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 200 g Pesto grün
oder rot
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Das Backpapier auf eine flache Arbeitsfläche legen und die Hälfte des Pesto gleichmässig darauf verstreichen.
2. Nun den Blätterteig aus der Packung nehmen und auf der Pesto legen.
3. Anschliessend den restlichen Pesto auf der anderen Seite des Blätterteigs verstreichen, und gut mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig in ca. 0.5 cm breite Streifen schneiden und vorsichtig zu Spiralen drehen.
5. Nun können die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt werden.
6. Anschliessend werden die Stangen im Backofen bei 200°C für ca. 15 min goldbraun gebacken werden.

Bündner Gratin

Vor-und Zubereitung: ca. 25 Min. Backen: 25 Min.

Zutaten:

800 Krautstiel

5 dl Gemüsebouillon

300 g Mehl

2 ½ dl Milch

2 Eier

¼ TL Muskat

200 g Salsiz

100 Bündner Bergkäse

1 Bund Schnittlauch

¼ TL Salz

Wenig Pfeffer

2 dl Saucen-Halbrahm



Zubereitung:

1. Krautstiel in Stücke schneiden, in der siedenden Bouillon ca. 3 Min. Köcheln, herausnehmen. Bouillon beiseite stellen. Die Hälfte des Krautstieles in eine gefettete ofenfeste Form von. Ca. 2 Litern geben.
2. Mehl, Milch, Eier und Muskat verrühren. Salsiz in Würfeli schneiden, die Hälfte des Käses grob reiben. Schnittlauch fein schneiden, würzen, in die vorbereitete Formfüllen.
3. Restlichen Krautstiel darauf verteilen. Ca. 1 dl Bouillon und Saucen-Halbtahm verrühren, darübergießen, restlichen Käse grob darüberreiben.

Backen:

Ca. 25 Min. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

Salzige Muffins

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 Glas Milch
- 1 Glas Joghurt
- ½ Glas Sonnenblumenöl
- 1 ganze PK Backpulver
- 19 EL Mehl
- 150 g Fetakäse
- Wenig Salz



Zubereitung:

Als erstes mixt man die Eier und das Salz.

Danach fügt man Milch, Joghurt, Sonnenblumenöl, Backpulver und Mehl dazu. Alles langsam mit den Eiern und das Salz mixen.

Den Käse in die Masse rein mischen, die Muffin-Form mit Öl bestreichen und mit Mehl bestreuen.

Die Masse gleichmässig reingeben und bei 200° für 20 min. backen.

Bündner Gratin

Vor-und Zubereitung: ca. 25 Min. Backen: 25 Min.

Zutaten:

800 Krautstiel

5 dl Gemüsebouillon

300 g Mehl

2 ½ dl Milch

2 Eier

¼ TL Muskat

200 g Salsiz

100 Bündner Bergkäse

1 Bund Schnittlauch

¼ TL Salz

Wenig Pfeffer

2 dl Saucen-Halbrahm



Zubereitung:

1. Krautstiel in Stücke schneiden, in der siedenden Bouillon ca. 3 Min. Köcheln, herausnehmen. Bouillon beiseite stellen. Die Hälfte des Krautstieles in eine gefettete ofenfeste Form von. Ca. 2 Litern geben.
2. Mehl, Milch, Eier und Muskat verrühren. Salsiz in Würfeli schneiden, die Hälfte des Käses grob reiben. Schnittlauch fein schneiden, würzen, in die vorbereitete Formfüllen.
3. Restlichen Krautstiel darauf verteilen. Ca. 1 dl Bouillon und Saucen-Halbtahm verrühren, darübergießen, restlichen Käse grob darüberreiben.

Backen:

Ca. 25 Min. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

Italienische Pasta-Bowl mit Büffelmozzarella

Zutaten:

- 125 g Büffelmozzarella
- 40 g geriebener Hartkäse
- 300 g Cherry-Tomaten
- 500 g Penne
- 220 g Zucchini
- 12 ml Balsamicocreme
- 100 g rote Spitzenpeperoni
- 20 g Cashewkerne
- 24 ml Basilikumpaste
- 10 g Basilikum
- 2 g Knoblauchzehe



Vorbereitung:

Heize den Backofen auf 220° C Ober-Unterhitze (180° C Umluft) vor.

1. Enden der Zucchini abschneiden und Zucchini schräg in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Spitzpeperoni halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Peperonihälfte in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch mithilfe eines Messerrückens andrücken, bis die Schale sich etwas löst.
2. Zucchettischeiben, Peperonistreifen und Knoblauch auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und 10-15 Min. backen. In einen grossen Topf reichlich heisses Wasser füllen, salzen und einmal aufkochen lassen. Penne darin je nach Vorliebe 10-12 Min. garen.
3. Cherry-Tomaten halbieren. Kleine Basilikumblätter abzupfen. Restliche Basilikumblätter und stiele beseitigen. In einer kleinen Schüssel

Cherry-Tomaten und kleine Basilikumblätter mit 2 EL Olivenöl, 2 TL Balsamicoessig und eine Prise Zucker mischen und marinieren lassen.

4. Knoblauch aus dem Ofengemüse entfernen und abziehen. In einem hohen Rührgefäß Cashewkerne, Knoblauch, Hartkäse, Basilikumstiele und Blätter, Basilikumpaste, 6 EL Öl und 6 EL Wasser mit einem Stabmixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Gebackenes Gemüse in eine grosse Schüssel geben, Balsamicocreame unterrühren. Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgiessen und gleich zurück in den Topf geben. Hälfte des Pestos dazugeben und alles gut miteinander mischen.
6. Penne auf tiefe Teller verteilen. Antipasti Gemüse und Tomatensalat dazu anrichten. Büffelmozzarella halbieren und je eine Hälfte in die Mitte der Bowl setzen. Mozzarella mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Pasta-Bowl mit restlichem Pesto geniessen.

Rüebliorte

Zutaten:

1 ½ Tassen Mehl

1 Beutel Backpulver

1 ½ Tassen Zucker

2 Tassen Haselnüsse

2 Tassen Rüebli gerieben

1 abgeriebene Zitronenschale

Saft von ½ Zitrone

4 Eier verquillt

200 g flüssige Butter oder Margarine

(1-2 Löffel Kirsch)

Schüssel zudecken und alles gut schütteln, ca. 45 Minuten backen.



Schoggikuchen

Zutaten:

125 g Mehl

190 g Zucker

3 Eier

Alles gut mischen, bis die Masse schön hell ist

125 g Butter

155 g Kochschokolade Butter

In einer Pfanne vorsichtig schmelzen lassen und zur Masse geben.

Backen:

11 Minuten bei 250 Grad auf der zweituntersten Rille im vorgeheizten Ofen.

Runde Springform ca. 25 cm Durchmesser.

Wichtig:

Backzeit genau einhalten! Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein. Ist er schon durch, Backzeit um 30-60 Sek. verringern. Kommt auf den Ofen an.

Tipp:

Man kann die Springform mit Alufolie auslegen. Sie verhindert das Ankleben und man kann sie nach dem Backen als Frischhaltefolie des Kuchens brauchen.



Hörnli-Auflauf

Teigwaren kochen:

300 g Teigwaren (Hörnli)

Auflauf:

200 g Schinken, in Würfeli oder fein geschnitten

50 g geriebener Käse

Guss:

1 dl Milch

2½ dl Halbrahm

1 Nature Jogurt

2 Eier

1 TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskatnuss, Paprika gemahlen

Teigwaren kochen:

Teigwaren in Salzwasser al dente kochen, abtropfen, auskühlen lassen und in eine grosse Schüssel geben.

Auflauf:

Schinken und alle Zutaten bis und mit den Teigwaren mischen und in die vorbereitete Form füllen.

Guss:

Milch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren und über den Auflauf giessen.

Backen:

Ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp:

Für eine vegetarische Variante, Gemüsewürfeli (z.B Rübli, Lauch, Sellerie) anstelle von Schinken begeben.



Mini Cheesecakes

Zutaten:

Der Boden:

- 150 g Kekskrümmel
- 60 g geschmolzene Butter

Die Füllung:

- 300 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanille Extrakt
- EL 1 Zitronensaft
- 14 g Mehl
- 185 g Crème Fraîche



Zubereitung

Der Boden:

Als erstes schmilzt man die Butter und mischt es mit den Kekskrümmel. Die beiden Zutaten in eine Muffin Form reintun und mit einem Becher zerdrücken.

Die Füllung:

Für die Füllung mixt man Frischkäse, Zucker, Eier, Vanille Extrakt und den Zitronensaft.

Nachher gibt man das Mehl und die Crème Fraîche dazu.

Die Füllung verteilt man gleichmässig in der Muffin Form und danach backt man es im vorgeheizten Backofen bei 180 C° für 7 min.

Am Schluss lässt man die Mini Cheesecakes abkühlen.

Omeletten

Omeletten-Teig für 4 Personen, ergibt 8 Stück.

Zutaten:

200 g Mehl

2 TL Salz

1 dl Milch

3 dl Wasser

4 Eier

2 EL Erdnussöl zum Braten

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch, Wasser und verquirlte Eier begeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

In einer Bratpfanne das Erdnussöl erwärmen und etwas Teig hineingeben.

Bei mittleren Hitze beidseitig goldbraun backen.

Und Füllung nach Geschmack



Vegane Brownies

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 100 g Kakao
- 120 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- 1 TL Salz
- 200 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 150 g Walnuss
- 250 g Schokoladenstücke



Zubereitung:

Zuerst mischt ihr das Zucker, das Kakao, das Öl, das Backpulver, die Vanillezucker, und das Salz zusammen.

Danach tut man das Wasser rein, siebt das Mehl rein und mischt es nochmal.

Nachher schneidet ihr die Walnüsse klein, leert es in die Masse rein und die Schokoladenstücke auch.

Die Masse streicht ihr auf ein Blech mit Backpapier auf und legt es im Backofen bei 180 °C für 8 - 10 min.

Natalia

Nutella Kekse

Zutaten:

200 g Nutella zuerst in eine Schüssel geben

1 Ei hinein geben

130 g Mehl nach und nach reingeben

Den Teig Kneten und ausrollen

Mit Formen ausstechen

Backen:

Bei 180° für 15 min. backen mit Unter- und Oberhitze



Scharfes Gemüsechili mit Kidneybohnen

Zutaten:

- 675 g Süsskartoffeln
- 380 g Kidneybohnen
- 2 g gemahlener Kumin
- 2 g geräuchertes Paprikapulver
- 100 g Tomaten
- 80 g rote Zwiebeln
- 1x Limette
- 1 Pack Tortilla-Wraps
- 2x scharfe Jalapeños (falls die Jalapeños nicht scharf sind noch eine Chilischote dazunehmen)
- 40 g geriebener Hartkäse
- 100 g Käse-mix
- 1x Salatherz
- 2x gehakte Tomaten



zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vor.
Süsskartoffeln gut waschen und ungeschält in 2cm grosse Stücke schneiden.
Süsskartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 2EL Öl mischen und mit Salz würzen.
Auf der mittleren Schiene 20-25 min. backen, bis die Stücke weich und leicht knusprig sind.
Nach der Hälfte des Garvorgangs einmal wenden.
Falls die Süsskartoffeln vor Schritt 6. fertig sind, beiseite stellen.
2. Jalapeño längs halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.
Rote Zwiebeln halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abspülen.

3. Bei mittlerer Hitze 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebelstreifen hinzufügen und 3-4 Min. anbraten.
Gehackte Jalapeños (nach Geschmack) zusammen mit Kümmel und geräuchertem Paprikapulver hinzufügen, umrühren und 1 Min. kochen.
Danach gehackte Tomaten, Kidneybohnen, 8 g Gemüsebouillon und 150 g MI Wasser hinzufügen.
Mit Salz abschmecken.
4. Hitze ein wenig reduzieren und ca. 10-15 Min köcheln lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit weggekocht ist und die Sauce dick und tomatig ist. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tomate halbieren, Strunk ausschneiden und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Strunk vom Salat abschneiden und Salat in dünne Stücke schneiden.
6. Ca. 2 TL Limettenschale abreiben und in eine grosse Schüssel geben.
Limette halbieren und aus der Hälfte 4 TL Limettensaft auspressen.
Die andere Hälfte in Spalten schneiden.
2 EL Olivenöl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Dressing mit einer Gabel verquirlen und beiseitestellen.
Salat und Tomate kurz vor dem servieren hinzufügen und vermengen.
Tortilla-Wraps gleichmässig mit Käse-Mix bestreuen und jeden Wrap in der Mitte zusammenklappen.
Beiseitestellen.
7. Chili-Mischung in eine Auflaufform geben.
Süßkartoffel aus dem Ofen nehmen, auf die Chili-Mischung geben und den geriebenen Hartkäse darüberstreuen.
Auflauf und gefüllte Wraps für 3 – 5 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.
Wraps in je 3 Teile schneiden.
Chili auf Tellern anrichten, mit Salat, Wraps und Limettenspalten servieren und geniessen!

Tipp: Auch fein mit einer Sauerrahmsauce

Biskuitroulade mit Früchten

Biskuit:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL warmes Wasser
- ½ Zitrone
- 80 g Mehl

Füllung:

- 300 g Erdbeeren
- Wenig Zitronensaft
- 1 TL Vanillezucker
- 2 dl Rahm



Zubereitung:

Als erstes trennt ihr die Eier sorgfältig und schlägt das Eiweiss zu Schnee.

Nachher mischt ihr das Salz, den Zucker und das Wasser mit dem Eigelb zusammen.

Danach wird die Zitronenschale mit dem Eiweiss zusammengemischt. Das Mehl sorgfältig reinsieben und langsam mischen.

Belege zuerst das Blech mit Backpapier und streiche die Masse auf das Backpapier. Schiebe das Blech in die Ofenmitte bei 220 °C für 8 - 10 Min.

Nach dem Backen stürzt ihr das Biskuit auf ein Küchentuch. Das Backpapier schnell ablösen und abkühlen lassen.

Nachher schneidet ihr die Ränder weg.

Für die Füllung werden die Erdbeeren mit ein wenig Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker vermischt. Den Rahm schlagen und auf das Biskuit streichen. Die Erdbeeren verteilen und einrollen.

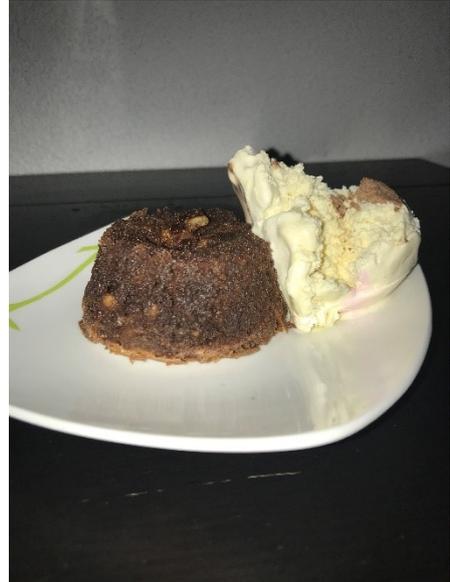
Am Schluss noch Puderzucker darüber sieben.

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Für 4 Personen

Zutaten:

- 70 g dunkle Schokolade
- 70 g Butter
- 2 Eier
- 55 g Zucker
- 10 g Mehl
- 17 g gemahlene Nüsse
- 17 g Keksbrösel



Zubereitung:

Butter und Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserdampf schmelzen.

Zucker und Eier über dem Wasserbad schlagen, bis die Masse weich ist.

Das gesiebte Mehl, Keksbrösel und Nüsse dazugeben und unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Butter dazugeben und mischen.

Die Soufflé-Form mit Butter bestreichen und die Masse einfüllen. Die Masse in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

Nachher die Masse bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für 7 – 10 min backen.



Lemondrink

Zutaten

- 2 Limonen
- 2 EL Rohzucker
- 5 dl Bitter Lemon
- 2 dl Mineralwasser
- Eiswürfel



Zubereitung

Als erstes schneidet man die Zitronen in Scheiben.

Die Zitronenscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Zucker mischen.

Nachher gibt man Bitter Lemon in einen Becher, Wasser, ein paar Zitronenscheiben und Eiswürfel.

Zopf

Zutaten:

- 300 g Zopf Mehl
- 200 g helles Dinkelmehl
- 1 ½ Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen
- 20 g Hefe, fein zerbröckeln
- Ca. 2 ½ dl Milch, lauwarm
- 60 g Margarine oder Butter, weich, in Stücken
- ½ Ei, verklopft

Hefe mit einem Teil der Milch anrühren

mit der restlichen Milch und der angerührten Hefe zugeben, mischen.

Alles zu einem Teig zusammenfügen.

Kneten, bis er nicht mehr klebt, geschmeidig ist und eine gleichmässige Oberfläche aufweist.

Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Restliches Ei zum Bestreichen vor dem Backen

Formen:

Für Knoten, Kränzli und 1-Strang-Zöpfli den Teig in 4 Portionen teilen. Für die grossen Zöpfe ganze oder halbe Teigportionen verwenden.

Backen:



Zopf aus ganzer Teigportion
40-45 Minuten in der unteren
Hälfte des auf 220 Grad
vorgeheizten Ofens.

Nach 15 Minuten Hitze evtl.
auf 180 Grad reduzieren.

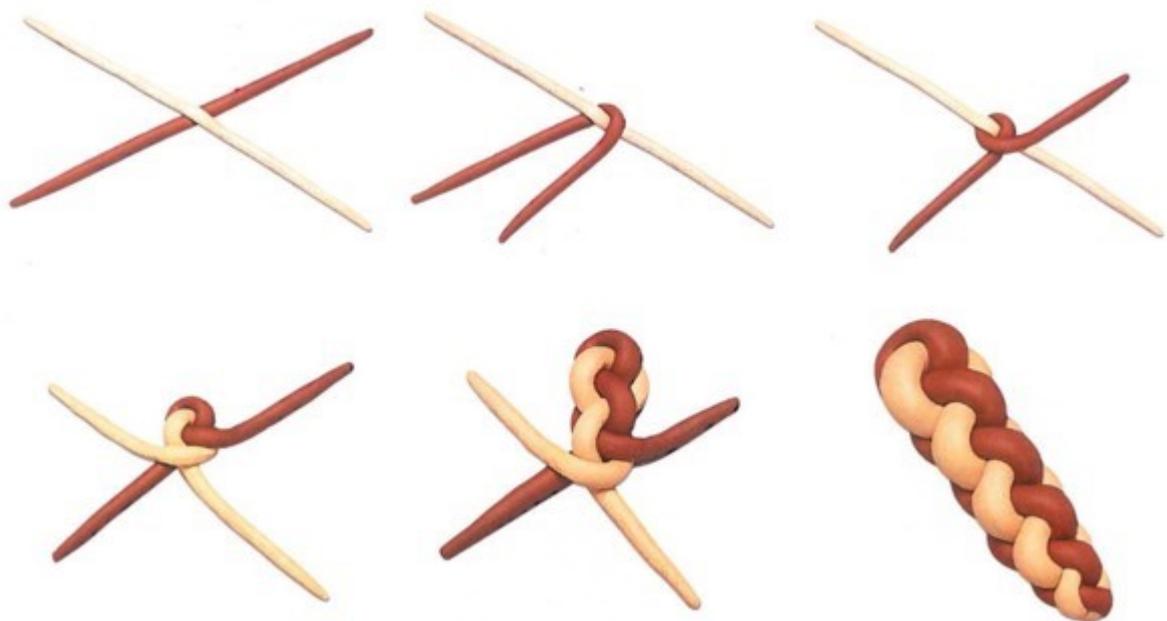
Zöpfe aus halben Teigportionen 30-35 Minuten, bei gleicher Temperatur.

Gebäck aus $\frac{1}{4}$ -Teigportionen ca. 15 Minuten bei 240 Grad.

Tipp:

Besonders schöne Reiss-Stellen an den Kreuzungen der Zopfstränge gibt es, wenn man die Stränge beim Formen einige Male schwingt wie ein Springseil und dann satt flechtet.

Die Anleitung:



Mississippi Cake

Zutaten:

- 3 EL Wasser
- 175 g weiche Butter
- 1 dl Rahm
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Kakaopulver
- 50 g Schokoladepulver
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 7 Schokoladestengel



Zubereitung:

1. Alle Zutaten (ausser den Schokoladestengel) der Reihe nach in eine Schüssel geben, dann so lange umrühren, bis es ein glatter Teig ist.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Die Backform auf 30 cm ausziehen und mit Backpapier auslegen.
4. $\frac{2}{3}$ der Masse in die Form geben.
Danach die Schokostengel reinlegen.
Jetzt noch schnell den Rest des Teiges auf die Schokostengel legen (wenn man den Teig darauf gibt, muss man es schnell machen, sonst sind die Schokostengel am Schluss auf dem Boden.)
Zum Schluss die Backform in den Backofen schieben und 65 min backen.

Penne Auflauf

Zutaten:

Schnittlauch 10 g
Knoblauchzehe 4 g
Bunte Cherry-Tomaten 600 g
Getrocknete Tomaten 200 g
Mittelscharfer Senf 10 ml
Frischkäse 100 g
Käse-mix 100 g
Penne 500 g



Vorbereitung:

1. Heize den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze (200°Umluft) vor.
In einen grossen Topf reichlich heisses Wasser füllen, salzen und einmal aufkochen lassen.
Penne darin 7-9 Min. bissfest garen.
2. Knoblauch abziehen und fein würfeln.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Bunte Cherry-Tomaten halbieren.
Getrocknete Tomaten grob zerkleinern
3. In einer kleiner Schüssel Frischkäse, gewürfelten Knoblauch, Senf und einen Grossteil der Schnittlauchröllchen (ein wenig für die Dekoration beiseitelegen) mischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgiessen, dabei 50 ml Kochwasser aufbewahren und Penne gleich zurück in den Topf geben.
Zur Frischkäsemischung nach und nach Kochwasser zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, Cherry-Tomatenhälften und getrocknete Tomaten dazugeben und alles gut miteinander mischen.
5. Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit Butter eingefettete Auflaufform umfüllen, mit Käse-Mix bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6-7 Min. gratinieren.
6. Penne-Auflauf auf Teller verteilen, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und geniessen.

Portugiesische Vanilletörtchen

Zutaten:

- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelbe
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Maisstärke
- 400 ml Vollmilch
- 1 Rolle backfertigen Blätterteig
- Puderzucker und Zimt



Zubereitung:

1. Zunächst die Vanillefüllung zubereiten:
Ei, Eigelbe, Zucker und die Maisstärke in einen Topf geben und mithilfe eines Schneebesen vermengen.
Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glatt verrühren.
Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich dicklich wird, und blubbert.
Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, dass die Folie auf dem Pudding liegt
2. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 5 - 10 min draussen lagern, weil er sonst bricht.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Die Mulden des Muffinsblech leicht einfetten oder Papierförmchen hinein legen.
4. Die Blätterteigrolle auswickeln. Dann entlang der der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass man zwei gleich grosse Teigstücke erhält. Diese nun passgenau aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen.
5. Die so entstandene Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich grosse Scheiben schneiden.
Jede Teigrolle dann so vor sich platzieren, dass die Spirale nach oben schaut. Dann mit einem etwas grösserem Glasgefäss, das einen grösseren Boden hat, plattdrücken und in eine der Mulden legen, das alles mit dem Teig bedeckt (auch am Rand)
Dann mit den anderen 11 Teigrollen wiederholen.
6. Jeweils ca. 2 TL Pudding in die mit Blätterteig belegten Mulden füllen (NICHT ÜBER DEN TEIGRAND FÜLLEN).
Danach das Muffin den Backofen schieben und für 25 min backen lassen.
Die Vanilletörtchen sollten etwas braun werden.
7. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen und geniessen

Schinkengipfeli

Das braucht`s für 16 Stücke

Füllung:

150 g Rahmquark

200 g Schinken, fein gehakt

2 TL grobkörniger Senf

½ Bund Petersilie, fein geschnitten

Wenig Cayennepfeffer

¼ TL Salz

Wenig Pfeffer



Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen, würzen.

Formen

2 rund ausgewallte Blätterteige

1 Eiweiss

1 Eigelb, mit etwas Wasser vermischen

Formen:

Teige in je 8 Kuchenstücke schneiden.

Füllung gleichmässig darauf verteilen, dabei rundum einen ca. 1 cm breiten Rand freilassen.

Ränder mit Eiweiss bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen.

Enden einlegen und gut zusammendrücken.

Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen.

Backen: Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.