



Fleischküchle



Haupt-
speise

Snack

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
1 300 g 1 TL 3 TL 1 EL 1 1TL 1TL 2 Pr. -----	Zwiebel Hackfleisch Quark Hafer- flocken Tomaten- mark Ei Majoran Senf Salz, Pfeffer -----	Ofen auf 200° C vorheizen. Backblech vorbereiten vorbereiten, würfeln. } Alle Zutaten miteinander vermengen. Mit einer Gabel den Teig gut durcharbeiten. ----- Mit einem Esslöffel Teig abstechen, auf ein Blech geben und platt drücken. Bei 200° C ca. 10 Min. von jeder Seite im Backofen garen.	<ul style="list-style-type: none"> • Messer • Schneidebrett • Esslöffel • Teelöffel • Gabel • Metallschüssel • Bratenwender • Beschichtete Pfanne



Tipps und Tricks:

- Lässt sich gut vorbereiten.
- Kann warm und kalt gegessen werden.

Abwandlungsmöglichkeiten:

- Semmelbrösel anstatt Haferflocken verwenden.

Besonderheiten:

- Dazu schmeckt Joghurtsoße.

Beachte:

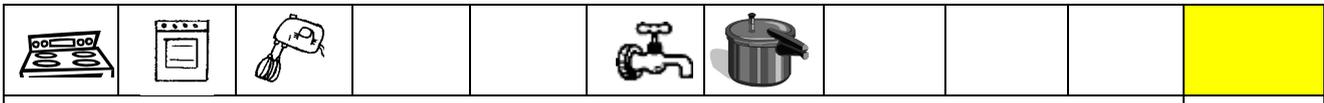
- Geräte sehr heiß spülen.
- Frisches Hackfleisch sofort verarbeiten.
- Hackfleisch immer ganz durchgaren.

Frühjahr

Sommer

Herbst

Winter



Herzoginkartoffeln

Beilage



Haupt-
speise
Nach-
speise
Snack

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
500 g	Kartoffeln	Ofen auf 200 °C vorheizen Backblech vorbereiten waschen, schälen, halbieren und ca. 10 Min. im DDT dämpfen. Kartoffeln abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsmesser • Schneidebrett • Dampfdrucktopf • Esslöffel • Rührschüssel • Elektrisches Handrührgerät • Rührbesen • Messbecher • Backblech • Spritzbeutel • Teelöffel
1 1 EL ½ TL etwas	Ei weiche Butter Salz ger. Muskat	<p>unter die Kartoffeln rühren.</p> <p>Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, und Kartoffelrosetten auf das Backblech spritzen. Bei 200 °C ca. 15 - 20 Min. backen.</p>	



Tipps und Tricks:

- Verwende wenn möglich den Dampfdrucktopf!
- Gib nicht zuviel Wasser in den DDT, somit verlängert sich nur die Garzeit!

Abwandlungsmöglichkeiten:

- Etwas geriebenen Käse dazugeben!
- Nester spritzen, anstatt Rosetten!

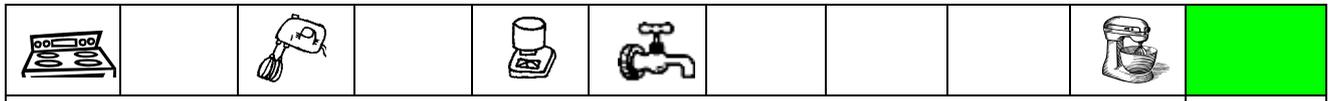
Besonderheiten:

- Die Kartoffel ist besonders stärkereich!

Beachte:

- Verwende eine „mehlig-kochende“ Kartoffelsorte, z.B. Adretta oder Afra!
- Kartoffeln müssen nach dem Garen gut weich sein!

Frühjahr
Sommer
Herbst
Winter



Spinatküchlein



Haupt-
speise

Snack

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
3	Eier	trennen, die Eiklar zu festem Eischnee schlagen. vorbereiten, würfeln, zu dem Eigelb geben. } zu dem Eigelb geben und mit einem Teigschaber gut vermengen.	<ul style="list-style-type: none"> • Messer • Schneidebrett • Rührbecher • Elektrisches Handrührgerät • Kunststoffschüssel • Esslöffel • Teelöffel • Teigschaber • Pfanne
½	Zwiebel		
250 g	TK-Spinat		
2 EL	Mehl		
2 EL	Semmelbrösel		
¼ TL	Salz	Eischnee vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.	
1 Pr.	Majoran		
1 Pr.	Muskat		
-----	-----		
2 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen. Mit dem Esslöffel Teig in die Pfanne geben, flach drücken und von beiden Seiten 4 Min. braten.	



Tipps und Tricks:

- Verwende eine beschichtete Pfanne!

Abwandlungsmöglichkeiten:

- Verwende frischen Spinat!
- Gib geriebenen Käse dazu!

Frühjahr

Sommer

Herbst

Winter

Besonderheiten:

-

Beachte:

- Gare die Küchlein auf der ersten Seite etwas länger, dann zerfällt es nicht so leicht!

																																	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Schinkenstangen</div>  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Quarkölteig</p>								Vor- speise																									
								Snack																									
																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 15%;">Menge</th> <th style="width: 15%;">Zutaten</th> <th style="width: 30%;">Zubereitung</th> <th style="width: 40%;">Arbeitsgeräte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">100 g</td> <td style="vertical-align: top;">gek. Schinken</td> <td rowspan="2" style="vertical-align: middle;">} Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech vorbereiten. } fein würfeln.</td> <td rowspan="4" style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> Messer Schneidebrett Waage Tasse Gabel Pinzel Schüssel Elektrisches Handrührgerät Knethacken </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">100 g</td> <td style="vertical-align: top;">roher Schinken</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">----- 100 g</td> <td style="vertical-align: top;">Mehl</td> <td rowspan="2" style="vertical-align: middle;">} Alles in eine Schüssel geben, Schinken dazugeben und einen Knetteig herstellen.</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">100 g</td> <td style="vertical-align: top;">Quark</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">1 Msp.</td> <td style="vertical-align: top;">Salz</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">100 g</td> <td style="vertical-align: top;">Butter</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">----- 1</td> <td style="vertical-align: top;">Eigelb</td> <td style="vertical-align: top;">gut verrühren. Aus dem Teig eine Rolle formen, in gleichgroße Stücke teilen. Daraus Stangen formen. Mit dem Eigelb bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte	100 g	gek. Schinken	} Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech vorbereiten. } fein würfeln.	<ul style="list-style-type: none"> Messer Schneidebrett Waage Tasse Gabel Pinzel Schüssel Elektrisches Handrührgerät Knethacken 	100 g	roher Schinken	----- 100 g	Mehl	} Alles in eine Schüssel geben, Schinken dazugeben und einen Knetteig herstellen.	100 g	Quark	1 Msp.	Salz		100 g	Butter		----- 1	Eigelb	gut verrühren. Aus dem Teig eine Rolle formen, in gleichgroße Stücke teilen. Daraus Stangen formen. Mit dem Eigelb bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.		
Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte																														
100 g	gek. Schinken	} Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech vorbereiten. } fein würfeln.	<ul style="list-style-type: none"> Messer Schneidebrett Waage Tasse Gabel Pinzel Schüssel Elektrisches Handrührgerät Knethacken 																														
100 g	roher Schinken																																
----- 100 g	Mehl	} Alles in eine Schüssel geben, Schinken dazugeben und einen Knetteig herstellen.																															
100 g	Quark																																
1 Msp.	Salz																																
100 g	Butter																																
----- 1	Eigelb	gut verrühren. Aus dem Teig eine Rolle formen, in gleichgroße Stücke teilen. Daraus Stangen formen. Mit dem Eigelb bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.																															
																																	
																																	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 45%;"> <p>Tipps und Tricks:</p> <ul style="list-style-type: none"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 45%;"> <p>Abwandlungsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ergänze den Teig mit Kräutern, Zwiebel oder geriebenem Käse! </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 45%;"> <p>Besonderheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eignet sich sehr gut für ein Buffet! Gut zum Dippen geeignet! </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 45%;"> <p>Beachte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Messe die Zutaten richtig ab, sonst gelingt der Teig nicht. </div> </div>								Frühjahr																									
								Sommer																									
								Herbst																									
								Winter																									



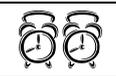
Kaiserschmarrn

Haupt-
speise

Nach-
speise

Snack

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
4	Eier	trennen. Eiklar sehr steif schlagen.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsmesser • Arbeitstassen • Elektrisches Handrührgerät • Messbecher • Waage • Teelöffel • Teigschaber • Esslöffel • Pfanne • Bratenwender • Kleines Sieb
-----	-----	-----	
2 EL	Zucker	Eigelb und cremig rühren.	
-----	-----	-----	
¼ l 150 g 1 Pr. 1 Pr. 1 TL	Milch Mehl Salz Zimt Zitronensaft	} Zutaten zu der Eiermasse dazugeben und vorsichtig unterrühren.	
-----	-----		-----
		Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.	
-----	-----	-----	
2 EL	Öl	In einer Pfanne je erhitzen.	
-----	-----	-----	
		Die Hälfte des Teiges einfüllen und bei niedriger Hitze ca. 3 Min. stocken lassen. Wenden und den Teig mit 2 Bratenwendern in ca. 2x2cm große Stücke reißen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genauso verfahren.	
-----	-----	-----	
2 EL	Puderzucker	Den Schmarrn mit bestäuben.	



Frühjahr

Sommer

Herbst

Winter