

# Gefüllte Kartoffeln



Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
8	Gleichgroße Kartoffeln	Auflaufform vorbereiten. waschen und im Dampfdrucktopf garen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dampfdrucktopf</li> <li>• Auflaufform</li> <li>• Schneidebrett</li> <li>• Arbeitsmesser</li> <li>• Pfanne</li> <li>• Bratenwender</li> <li>• Schüssel</li> <li>• Reibe</li> <li>• Gabel</li> <li>• Esslöffel</li> <li>• Teelöffel</li> </ul>
4	Pfeffer	Pellkartoffeln schälen und mit einem Teelöffel aushöhlen (1 cm Rand stehen lassen). Wölbung leicht mit ausstreuen. Kartoffeln in die Auflaufform setzen.	
4 Sch.	gekochter Schinken	in Streifen schneiden und in andünsten.	
1 TL	Butter		
1	Paprika	vorbereiten, fein würfeln und mit	
3 EL	Mais	und den Schinkenstreifen vermischen.	
3 EL	Saure Sahne		
½ TL	Salz	Kartoffeln mit der Masse vorsichtig füllen.	
1 Pr.	Muskat		
50 g	Edamer	fein reiben und über die Kartoffeln verteilen. Bei <b>180° C ca. 15 Min.</b> überbacken.	

# Gratinierte Schnitzel

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 2 EL	Schnitzel Öl	Ofen auf <b>160° C</b> vorheizen. waschen, trocken tupfen, evtl. klopfen. In von beiden Seiten ca. <b>5 Min</b> goldbraun anbraten. Mit
	Salz Pfeffer	und würzen. Schnitzel in eine feuerfeste Form legen.
2	Knoblauch- zehen	schälen und fein hacken.
3	Tomaten	putzen, in Scheiben schneiden. in Scheiben schneiden.
200 g	Mozzarella	Schnitzel mit Tomaten, Knoblauch und Käsescheiben belegen. Bei <b>160° C</b> ca. <b>10 Min.</b> überbacken.
	Basilikum bunten Pfeffer	Mit und garnieren.

# Joghurtmousse mit Himbeerhauben (jeder Zeit mit anderem Obst)



Menge	Zutaten	Zubereitung
3 Bel. ½ B.	Gelatine Sahne	einweichen. steif schlagen.
-----	-----	-----
400 g 40 g 1 P. 1 Ei	Jogurt Zucker Vanillin- zucker Zitronen- saft	Alles miteinander verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen. Wärmeausgleich durchführen und unter die Joghurtmasse rühren. Sahne mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Creme gleich in Dessert-gläser füllen und kalt stellen.
-----	-----	-----
100 g 1 Pck.  2 Ei	Himbeeren Vanillin- zucker Wasser	mit  und in den Topf geben und kurz erhitzen. Kurz vor dem Servieren heiß auf die Creme geben.



# Zebra Kuchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
5 5 1 P. 200 g 125 g 250 ml	Eiklar Eigelb Vanillinzucker Zucker warmes Wasser Öl	Ofen auf <b>180 °C</b> vorheizen und Springform vorbereiten. sehr steif schlagen. mit und schaumig rühren. Anschließend und langsam zugeben und so lange rühren bis eine homogene Masse entsteht.
375 g 1 P.	Mehl Backpulver	mit mischen und kurz unter die Schaummasse rühren. Jetzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig nun teilen und unter die eine Hälfte rühren.
2 EL	Kakao	Zunächst 2 EL von dem hellen Teig in die Mitte der Springform geben. Auf den hellen Teig 2 EL von dem dunklen Teig. Den Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Bei <b>180 °C</b> ca. <b>50 Min.</b> backen. Nach dem Auskühlen schmelzen lassen und über den Kuchen verteilen.
100 g	Kuvertüre	

**Tipps und Tricks:**

- Der Kuchen eignet sich auch gut zum Einfrieren!

**Anrichte- und Garnierungsmöglichkeiten:**

- Statt mit der Kuvertüre kann der Kuchen auch mit einer Puderzuckerlasur überzogen werden!

**Beachte:**

- Zutaten genau abmessen bzw. wiegen!

**Anmerkungen zum Rezept:**


Nachspeise
Snack


Frühjahr
Sommer
Herbst
Winter

