

Lieblingsrezepte der 2. Klassen



Tolles Kochbuch mit den Rezepten der Schüler/innen aus der
2a, 2b und 2c der MS Altenberg
Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Pikante Rezepte.....4

Cordon Bleu	5
Fleckerlspeise	6
Frittatensuppe	7
Frittatenteig - Palatschinkenteig	8
Gemüse-Lasagne	9
Kartoffelgulasch	10
Knuspriges Brathendl	11
Kürbiscremesuppe	12
Lasagne	13
Nudeln mit Schinken-Rahm-Sauce	15
Pizza	16
Pizza	17
Pizza	18
Rindsgulasch	19
Ripperl vom Grill	21
Schnitzel.....	22
Schnitzel mit Kartoffeln	23
Rezept Schnitzel	24
Spaghetti Bolognese.....	25
Spaghetti Bolognese.....	26
Spaghetti Bolognese.....	27
Spaghetti Carbonara	29
Spaghetti mit Ricotta-Fleischbällchen	30
Speckomeletten	32
Schnitzel.....	33
Wraps.....	34
Zwiebelrostbraten.....	35

Süße Rezepte36

Apfel-Nuss-Schmarren	37
Apfelsaftpudding.....	38

Apfelstrudel	39
Apfelstrudel	40
Grießschmarren	41
Kaiserschmarren	42
Kaiserschmarren	43
Karottentorte	44
Marillenknödel	45
Marmorkuchen	46
Marmorkuchen	47
Nougatknödel.....	48
Nutella-Schnitte	49
Palatschinken	50
Palatschinken	51
Rahm-Nuss-Kuchen	52
Sachertorte	53
Scheiterhaufen.....	55
Schokokuchen	56
Schoko-Kirsch-Muffins	57
Snowball Cookies mit Schoko-Füllung	58
Topfen-Grieß-Auflauf	59
Topfencreme mit Himbeeren	60
Topfenschmarren.....	61
Vanillekipferl	62

Pikante Rezepte



Cordon Bleu

von Thomas Stiftinger

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Kalbsschnitzel
8 Scheiben Schinken
8 Scheiben Emmentaler
1 Prise Salz
80g Mehl
80g Brösel
1 Ei



Zubereitung:

1. Die Schnitzel werden geklopft, gesalzen, mit Schinken und Käse belegt, zusammengelegt und die Ränder mit dem Messerrücken festgedrückt oder mit Zahnstochern festgesteckt.
2. Wende die Schnitzel im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Bröseln und backe sie in heißem Öl goldbraun. (Gib einen Fingerbreit Öl in die Pfanne.)

Tipps als Beilage:

Serviere das Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeermarmelade und gemischtem Salat.

Fleckerlspeise

von Viktoria Gruber

Zutaten:

500g	Nudeln (Fleckerl)
500g	Haschee
2	Knoblauchzehen
etwas	Majoran
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Nudeln werden im Salzwasser gekocht.
2. Schneide die Zwiebeln klein und brate sie in einer großen Pfanne an.
3. Gib das Haschee dazu und röste es mit.
4. Presse den Knoblauch und mische ihn unter.
5. Gib das angebratene Haschee zu den gekochten Nudeln.
6. Jetzt werden alle Zutaten miteinander vermengt.
7. Würze mit Salz und Pfeffer.

Guten Appetit!

Frittatensuppe

von Tobias Roth

Zutaten:

12 dag Mehl
1 Ei
¼ l Milch
Pr. Salz
Öl zum Backen
Wasser
Suppenpulver



Zubereitung:

1. Bereite aus Mehl, Milch, Ei und einer Prise Salz einen Teig vor.
2. Anschließend wird Öl in eine Pfanne gegossen.
3. Gieße den Teig dünn in die Pfanne mit heißem Öl und backe ihn auf beiden Seiten hellbraun.
4. Jetzt wird die Palatschinke aus der Pfanne gegeben.
5. Dann werden die ausgekühlten Palatschinken feinnudelig geschnitten.
6. Bereite eine Suppe aus Wasser und Suppenpulver zu und serviere sie mit den Frittaten.
7. Verfeinere die Suppe mit gedünsteten Karottenstücken und Schnittlauch.

Frittatenteig - Palatschinkenteig

von Lina Hauser

Zutaten:

12 dag Mehl

Pr. Salz

1 Ei

¼ l Milch

Zubereitung:

1. Als Erstes wird das gesalzene Mehl in einer Schüssel mit einem Teil der Milch glattgerührt. Anschließend werden das Ei und die übrige Milch eingerührt.
2. **Backen:** Lass das Fett in einer Pfanne sehr heiß werden, gieß es ab und gib einen Schöpfer Teig in die Pfannenmitte, verteil ihn durch Drehen der Pfanne gleichmäßig, sodass der Boden dünn mit Teig bedeckt ist.
3. Als Nächstes wird er beiderseits goldgelb gebacken.

mit süßer Fülle **Palatschinken**
mit gesalzener Fülle oder als Suppeneinlage..... **Frittaten**



Gemüse-Lasagne

von Hannah Pfarrhofer

Zutaten:

1 Pkg. Lasagne Blätter
500 g Gemüse (Tiefkühl-ErbSEN u. Karotten)
Mehl griffig
etwas Butter
etwas Schlagobers

40 g Mehl griffig
40 g Butter
1/4l Gemüsebrühe
1/2l Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Zubereitung:

1. Schmelze in der Pfanne die Butter, brate darin etwas Gemüse an, bestäube es mit ein paar Löffeln Mehl, schwenke es etwas und lass es anbräunen. Danach wird es mit etwas Brühe oder etwas Obers abgelöscht, gerührt und gekocht. Rühre ab und zu um!
2. Schmelze die Butter im Topf für die Béchamelsauce, gib Mehl dazu und lass es etwas anschwitzen. Gib dann abwechselnd Brühe und Milch unter ständigem Rühren dazu. Lass es etwas köcheln, schmecke es dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.
3. Der Backofen wird auf 180 Grad vorgeheizt.
4. Fette die Auflaufform mit Öl oder Butter ein, gib zuerst etwas von der Béchamelsauce, dann eine Schicht Lasagne Blätter, danach eine Schicht Gemüsesauce dazu und wiederhole es immer, bis die Form fast voll ist.
5. Die Form wird in den heißen Ofen gegeben und bei 180 Grad ca. 35 Minuten gebacken. Streue in den letzten Minuten noch etwas Käse darüber, wenn du magst.

Guten Appetit!

Kartoffelgulasch

von Lea Veraguth

Zutaten:

2 Paar Frankfurter
1000 g Kartoffeln
400 g Zwiebeln
4 Stk. Knoblauchzehen
150 g Bauchspeck
80 g Schmalz
700 ml Suppe
1 Becher Sauerrahm
1 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
2 TL Majoran
40 g Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Kümmel



Zubereitung:

1. Es werden zuerst die Kartoffeln, Zwiebeln und der Knoblauch geschält. Danach werden die Zwiebeln und der Knoblauch kleingehackt. Die Kartoffeln werden in Würfel geschnitten.
2. Vermische Kümmel, Majoran und den gehackten Knoblauch und stelle es beiseite.
3. Schneide den Speck in Würfeln und röste ihn goldgelb mit den Zwiebeln im Schmalz an. Gib den Paprika und das Tomatenmark zu dem Gemisch von Kümmel, Majoran und Knoblauch hinzu. Röste es kurz mit an. (Pass dabei auf, dass das Paprikapulver nicht anbrennt, sonst wird das Gulasch bitter!)
4. Gieße es mit der Suppe auf, salze es und lass es aufkochen. Füge danach die Kartoffeln dazu und koche sie weich (dauert je nach Größe der Kartoffel ca. 20 Minuten).
5. Zum Schluss werden die geschnittenen Frankfurter dazugegeben. Lass danach alles kurz durchziehen. Gib kurz vor dem Anrichten den Sauerrahm mit dem Mehl zum Kartoffelgulasch dazu.

Knuspriges Brathendl

von Ulrich Ramerstorfer

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hendl (ca. 1 ½ kg)
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika (edelsüß)
- ¼ TL Thymian (gerebelt)
- ¼ Oregano
- 1 Prise Pfeffer (z.B. aus der Mühle)
- ¼ TL Majoran (gerebelt)
- 1 Prise Rosmarin (gemahlen)
- 30 g Butter

Zubereitung:

1. Wasche das ganze Hendl innen und außen gut ab und trockne es mit Küchentüchern ab.
2. Die Gewürze werden in einer Schüssel vermischt.
3. Reibe das Hendl innen und außen mit den Gewürzen ein.
4. Gieße zirka 1 cm Wasser in das Backblech und setze das Hendl darauf. Verteile Butterflocken darauf und brate es im vorgeheizten Backofen (170°C Umluft) zirka eine Stunde.
5. Das Hendl wird während des gesamten Bratvorganges immer wieder mit Bratensaft übergossen.

Gutes Gelingen!



Kürbiscremesuppe

von Simon Traxler

Zutaten:

20 dag Kürbisfleisch
1 Zwiebel
etwas Olivenöl
2 kl. Kartoffel
etwas Weißwein

Salz, weißer Pfeffer
Gemüsesuppe
100 ml Schlagobers
2 dag Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung:

1. Zuerst werden das Kürbisfleisch, die Kartoffeln und die Zwiebel kleinwürfelig geschnitten.
2. Danach werden die Zwiebeln im Öl angedünstet. Gib die Kartoffeln und den Kürbis dazu, röste alles gut durch und lösche es mit Weißwein ab. Würze und gieße mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser (bzw. Gemüsesuppe) auf.
3. Zuletzt lass alles 30 Minuten kochen. Püriere dann die Suppe fein und schmecke sie ab. Schlage das Schlagobers steif und rühre es unter in die Suppe. Zum Schluss wird die Suppe nochmals mit einem Stabmixer aufgemixt.



Lasagne

von Miriam Fraberger, Alexander Konwalinka und Kelvin Nana Agyapong

Zutaten:

1 Schuss Olivenöl (für die Form)
12 Stk. Lasagneblätter
200g Gouda (gerieben, zum Bestreuen)

Zutaten für die Béchamelsauce:

3 EL Butter
2 EL Mehl
0,25 l Milch
1 Prise Muskat
1 Prise Pfeffer (weiß)

Zutaten für die Bolognesesauce:

400 g Rinderfaschiertes
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
1 Stk. Knoblauchzehe (gepresst)
1 Stk. Knoblauchzehe (gepresst)
1 Stk. Karotte (gehakt)
1 Dose Tomaten
5 EL Tomatenmark
3 EL Ketchup
1 Prise Salz
1 Prise Oregano
1 Prise Basilikum
1 Prise Pfeffer
1 Schuss Öl
1 Prise Thymian

Zubereitung:

- Bolognesesauce:** Das Öl wird in einem Topf erhitzt, das Faschierte darin angeröstet. Hacke die Zwiebeln, die Karotte und den Knoblauch fein, gib sie dazu und brate alles weiter an. Gib die Tomaten und das Tomatenmark sowie das Ketchup und alle Gewürze dazu und lass es auf kleinster Stufe ca. 10 Min. köcheln.
- Béchamelsauce:** Zerlasse die Butter in einem Topf, füge das Mehl hinzu und rühre mit einem Schneebesen sofort um. Füge jetzt langsam unter ständigem Rühren die Milch hinzu. Lass alles aufkochen und rühre, bis die Sauce dicklich ist. Würze mit Muskat und weißem Pfeffer.



3. **Lasagne:** Fette die Auflaufform mit Olivenöl ein. Schichte nun abwechselnd die Lasagneblätter und Bolognesesauce ein, beginne mit den Lasagneblättern, danach kommt die Sauce darauf usw. – schließe mit der Sauce ab.
4. Ganz zum Schluss oben drauf wird die Béchamelsauce verteilt, noch frisch geriebener Gouda darüber gegeben und im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad Heißluft ca. 30 Min. gebacken.



Nudeln mit Schinken-Rahm-Sauce

von Ina Stockmayr

Zutaten:

20 dag Schinken
15 dag Kräutergervais
¼ l Rahm
1 Zehe Knoblauch
Salz
Pfeffer
Petersilie



Zubereitung:

1. Der Knoblauch wird in der Butter kurz angebraten.
2. Gib den in Streifen geschnittenen Schinken dazu und röste ihn mit.
3. Der Kräutergervais wird dazugegeben und geschmolzen.
4. Rühre zum Schluss den Rahm ein (nicht mehr kochen!) und schmecke mit Gewürzen ab.
5. Verteile die fertige Sauce über die bissfesten Spiralnudeln (man rechnet ca. 12 dag für eine Person) und richte sie mit grünem Salat an.

Pizza

von Daniel Reindl

Zutaten:

500g griffiges Mehl
200g Germ
1/8 Liter Wasser
1/2 TL Salz
2EI Öl

Zutaten für den Belag:

Tomatensauce
150g Schinken
150g Mais
Speck (so viel man will)
Salami (so viel man will)
Lauch (so viel man will)
Pfefferoni (so viel man will)
eine Packung Käse



Zubereitung:

1. Bereite aus allen angegebenen Zutaten einen Germteig zu und lass ihn rasten (30 min).
2. Danach wird der Teig ausgerollt und auf ein befettetes Backblech gegeben.
3. Streiche die Tomatensauce gleichmäßig auf den Teig. Gib je nach Geschmack die Zutaten für den Belag darauf.
4. Backe die Pizza im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 10 Minuten.

Pizza

von Maximilian Aichberger

Zutaten für den Teig:

Wasser
500 g Mehl
1 Pck. Trockengerm
Schuss Olivenöl
1TL Salz

Belag:

Tomatenmark
Käse
Schinken
Salami
Mais
Pizzagewürz



Zubereitung:

1. Zuerst werden alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig gerührt.
2. Dann lass den Teig in einer Germteigschüssel ca. eine Stunde rasten.
3. Wenn der Pizzateig gut aufgegangen ist, wird er mit einem Nudelwalker dünn ausgerollt.
4. Gib anschließend den Teig auf ein Backblech, bestreiche ihn mit Tomatenmark und belege ihn nach Belieben.
5. Streue zum Schluss noch etwas Pizzagewürz darüber und backe ihn ca. eine halbe Stunde bei 180° Grad Umluft.

Guten Appetit!

Pizza

von Tobias Pichler

Zutaten für den Teig:

40 dag Mehl
1/4 Liter Wasser
1 Pkg. Germ
5-7 EL Öl
1 Prise Salz

Zutaten für meinen Belag:

Tomatensauce
Salami
Schinken
Mais
Käse
Oliven



Zubereitung:

1. Aus den angeführten Zutaten wird ein Teig geknetet.
2. Lass den Pizzateig mindestens 30 Minuten bei warmer Temperatur rasten.
3. Schneide in der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag.
4. Der Teig wird ausgerollt, auf das Backblech gelegt und mit Tomatensauce bestrichen.
5. Belege den Teig je nach Geschmack.
6. Schiebe die Pizza bei 210 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Gutes Gelingen!

Rindsgulasch

von Leon Birngruber

Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Zwiebel
0.75 l	Rindsuppe
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprika edelsüß
1 TL	Paprika scharf
1 Prise	Kümmel
1 EL	Essig
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
3 EL	Butter oder Schmalz
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Majoran, fein gehackt

Zubereitung:

1. Schneide für das Rindsgulasch das Fleisch in ca. 2 cm große Würfeln. Hacke die Zwiebeln fein und röste sie in einem Topf mit Butter oder Schmalz goldgelb an.
2. Würze nun das geschnittene Fleisch (Gulaschfleisch) mit Salz und Pfeffer und brate es mit der Zwiebel mit, bis es rundum grau angelauten ist.
3. Gib danach 1 Esslöffel Tomatenmark dazu und röste es ebenfalls gut mit, damit es die Säure verliert.
4. Menge anschließend die fein gehackten Knoblauchzehen sowie den scharfen und den edelsüßen Paprika dazu und röste sie kurz an (nicht zu lange, sonst wird es bitter!).

5. Danach wird mit einem Spritzer Essig (oder Rotwein) abgelöscht, mit Suppe aufgegossen und mit Kümmel (nicht zu sparsam) und Majoran gewürzt.
6. Das Gulasch wird zugedeckt ca. 1-1,5 Stunden gedünstet und zum Schluss - falls nötig - mit Mehl gestaubt/gebunden.



Ripperl vom Grill

von Simon Starzengruber

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 EL Öl
- 1 kg Spareribs
- 3 EL Chilisauce
- 2 EL Honig
- 2 EL Senf
- 1 Prise getrocknete Kräuter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (frisch gemahlen, bunt)



Zubereitung:

1. Den Spareribs wird die Bindehaut auf der Innenseite vorsichtig abgezogen.
2. Verrühre für die Marinade alle Zutaten (bis auf die Spareribs) in einer Schüssel. Streiche die Spareribs damit ein und lasse sie eine Nacht im Kühlschrank ruhen.
3. Gare nun die Spareribs auf einem mit Alufolie belegten Blech bei 150 Grad für ca. 45 Minuten im Backofen vor. (Hat den Vorteil, dass sich das Fleisch komplett vom Knochen löst.)
4. Heize dann den Grill ein und lege die Spareribs für 15-20 Min. auf den Grill. Drehe sie dabei öfters um, damit das Fett abtropfen kann.
5. Die fertigen Spareribs werden nun serviert.

Schnitzel

von Konrad Ramerstorfer

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Kalbschnitzel (à 160 g)
150 g griffiges Mehl
2 Stück Eier
300 g Semmelbrösel
1 Stück Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Backfett/Öl/Butterschmalz



Zubereitung:

1. Klopfe behutsam die Schnitzel zwischen einer Frischhaltefolie. Salze das Fleisch beidseitig. Wende dann die Schnitzel in Mehl, ziehe sie durch die Eier und wende diese in Brösel.
2. Danach werden die Schnitzel goldgelb in zirka fingerhohem Backfett gebacken. Während des Backens wird die Pfanne ein wenig gerüttelt, damit werden die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Hebe die Schnitzel heraus und lasse diese auf Küchenpapier abtropfen.
3. Schneide eine Zitrone in Spalten und garniere die fertigen Schnitzel auf einem Teller damit.

Gutes Gelingen!

Schnitzel mit Kartoffeln

von Max Aichberger

Zutaten:

- 4 Kalbsschnitzel
- 2 Eier
- 12 kl. Kartoffeln, festkochend
- 4 EL Petersilie, grob gehackt
- 2 TL Schweineschmalz
- Butter
- Mehl, glattes
- Semmelbrösel
- n. B. Maiskeimöl
- 1 EL Sahne, geschlagenen für Portionen



Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten, Gesamtzeit ca. 1 Stunde

1. Wasche und schäle die Kartoffeln und stelle sie auf die Seite.
2. Dann wasche die Schnitzel und tupfe sie trocken. Bedecke sie anschließend mit Klarsichtfolie und klopfe sie vorsichtig.
3. Salze und pfeffere auf beiden Seiten. Salze die Eier und verschlage sie gemeinsam mit einem EL geschlagener Sahne. Wende die Schnitzel anschließend in Mehl, drücke leicht an, und ziehe sie durchs Ei. Bedecke sie mit Brösel und drücke leicht an.
4. Gieße in eine Pfanne Maiskeimöl und erhitze es gemeinsam mit den beiden Teelöffeln Schweineschmalz. Leg dann die Schnitzel ins heiße Fett und backe sie auf beiden Seiten goldgelb.
5. Danach werden die Kartoffeln halbiert. Schäume reichlich Butter in einer Pfanne auf und schwenke die Kartoffeln kurz darin. Salze die Kartoffeln und bestreue sie mit grob gehackter Petersilie.
6. Die Schnitzel werden gemeinsam mit den Kartoffeln auf einem Teller angerichtet, daneben wird auf ein Salatblatt eine Zitronenspalte gelegt. Mir schmeckt das Schnitzel besonders gut mit Preiselbeermarmelade.

Rezept Schnitzel

von Paul Daxecker

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel
Mehl
2 Eier
1 L. Öl oder Milch
Brösel

Zubereitung:

1. Klopfe, salze und schneide die Schnitzel ein.
2. Die Schnitzel werden in Mehl, Ei und in Bröseln paniert.
3. Backe die Schnitzel im heißen Fett auf beiden Seiten.
4. Petersilie und Zitronensaft werden darauf gegeben. Ich hoffe, es schmeckt euch.

Guten Appetit!



Spaghetti Bolognese

von Simon Behuliak

Zutaten:

1	EL	Olivenöl
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Karotte
350	g	Faschiertes Rindfleisch
400	g	Tomatensauce
2	EL	Oregano
2	EL	Tomatenmark
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
370	g	Spaghetti
1	EL	Petersilie

Zubereitung:

1. Schneide die Zwiebel würfelig und klein. Schäle den Knoblauch und hacke ihn in kleine Stücke. Die Karotten werden gewaschen. Die harten Enden werden weggeschnitten, der Rest wird sehr klein geschnitten. Wasche die Petersilie, schüttele sie aus und hacke sie klein.
2. Koche danach reichlich Salzwasser auf. Koche die Nudeln darin weich (=al dente) und seihe sie anschließend durch ein Sieb ab.
3. In der Zwischenzeit wird das Öl in einem Topf erhitzt und dann darin Knoblauch sowie die Zwiebel vier Minuten lang gedünstet. Füge die Karotten hinzu und dünste es weitere 2 Minuten.
4. Gib nun das Faschierte dazu und brate es kurz durch. Füge Tomatensauce und Oregano hinzu und lasse die Flüssigkeit etwas reduzieren. Gib den Deckel auf den Topf und köchle es bei kleiner Hitze gute 40 Minuten.
5. Zum Schluss wird das Tomatenmark untergerührt und die Sauce mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abgeschmeckt.
6. Richte die gekochten Spaghetti appetitlich auf Tellern an. Gib die Sauce darüber und garniere es mit ein paar frischen Basilikumblättern.

Spaghetti Bolognese

von Tobias Reisenberger

Zutaten für 8 Portionen:

740 g Spaghetti
2 Stk. Zwiebel
2 Stk. Karotten
700 g faschiertes Rindfleisch
800 g Tomatensauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 Stk. Knoblauchzehen



Zubereitung:

1. Koche die Spaghetti so lange, bis sie weich sind.
2. Wasche in der Zwischenzeit die Karotten, schälen sie und schneide sie in kleine Stücke. Dasselbe machst du mit den Zwiebeln und dem Knoblauch (nur ohne Waschen).
3. Wenn die Nudeln weich sind, werden sie abgeseiht.
4. Gib das Faschierte in einen Topf und brate es, bis es durch ist. Dann gibst du die Tomatensauce mit dem klein geschnittenen Gemüse hinzu.
5. Sobald es weichgekocht ist, gib einen Teil der Nudeln auf einen Teller, die Sauce darüber und streue noch etwas Parmesan für den extra Kick darauf.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen
wünscht euer Reisi 😊

Spaghetti Bolognese

von Raphael Höglinger

Zutaten für 4 Portionen:

1	EL	Olivenöl
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Karotte
350	g	faschiertes Rindfleisch
400	g	Tomatensauce
2	EL	Oregano
2	EL	Tomatenmark
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
370	g	Spaghetti
1	EL	Petersilie

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Karotte und schneide sie sehr klein. Die Petersilie wird gewaschen, ausgeschüttelt und fein gehackt.
2. Koche die Nudeln danach in reichlich Salzwasser al dente und gieße sie anschließend durch ein Sieb ab.
3. In der Zwischenzeit wird das Öl in einem Topf erhitzt und darin der Knoblauch sowie die Zwiebel 4 Minuten gedünstet. Füge die Karotten hinzu und dünste sie weitere 2 Minuten mit.
4. Menge nun das Faschierte bei und brate es kurz durch. Füge die Tomatensauce und den Oregano hinzu und lass die Flüssigkeit etwas reduzieren. Gib den Deckel auf den Topf und lasse es bei kleiner Hitze gut 40 Minuten köcheln.

5. Zum Schluss wird das Tomatenmark dazugegeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abgeschmeckt.
6. Richte die gekochten Spaghetti appetitlich auf Tellern an, gib die Sauce darüber und garniere das Ganze mit ein paar frischen Basilikumblättern.

Spaghetti Carbonara

von Yara Fraberger und Felix Mayrhofer

Zutaten:

400	g	Spaghetti
100	g	Speck (ungeräuchert)
2	Stk.	Eier
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
100	g	Pecorino oder Grana Padano Käse
1	Schuss	Olivenöl

Zubereitung:

1. Für die Spaghetti Carbonara werden die Spaghettinudeln zuerst in gut gesalzenem Wasser bissfest gekocht und danach abgeseiht.
2. Schneide den Speck in kleine Würfel bzw. feine Streifen und brate ihn in einer größeren Pfanne in Olivenöl leicht an. Gib den geriebenen Käse und die versprudelten Eier hinzu. Etwas Kochwasser von der Pasta kann hinzugefügt werden, damit es schön cremig wird. Würze danach noch mit Pfeffer.
3. Portioniere die Spaghetti auf den Tellern und übergieße sie mit der Sauce. Streue nach Wunsch geriebenen Parmesan darüber und serviere das Gericht.



Spaghetti mit Ricotta-Fleischbällchen

von Leon Wagner

Zutaten für 4 Personen:

- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 4 Handvoll Petersilienblätter
- 100g Ricotta
- 400g gemischtes Faschiertes
- 1TL Paprikapulver
- 1TL getrockneter Majoran
- 1EL Tomatenmark
- 700g Cherrytomaten
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 400g Spaghetti
- 80g Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Heize das Backrohr auf 200°C vor. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfle sie fein. Erhitze 2 EL Öl in einem Topf, gib Zwiebel und Knoblauch hinein und schwitze sie bei mittlerer Hitze glasig an.
2. Nimm es vom Herd und gib die Hälfte in eine Rührschüssel. Hacke 2 Handvoll Petersilie fein und gib sie dazu. Ricotta, Faschiertes, Paprikapulver, Majoran, Salz und Pfeffer werden daruntergemischt und gut verknetet. Die Fleischmasse wird zu kleinen Bällchen (ca.1-2cm groß) geformt. Lege sie auf ein Backblech, beträufle sie mit 2 EL Öl und brate sie auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten.
3. Erhitze währenddessen den Topf mit der restlichen Mischung bei mittlerer Hitze wieder, gib das Tomatenmark rein und röste es unter Rühren an. Gib die Tomaten dazu und brate sie ca.10 Minuten an, bis sie zerfallen. Hacke 6 Basilikumblätter und gib sie dazu. Lass die Sauce ca. 3 Minuten köcheln und schmecke sie mit verschiedenen Gewürzen ab.

4. Die Spaghetti werden nach Packungsanleitung bissfest gekocht und danach abgeseiht. Richte die Spaghetti mit Fleischbällchen und Tomatensauce an. Bestreue sie mit Parmesan, Pfeffer, Basilikum und restlicher Petersilie.

Guten Appetit!

Speckomeletten

von Maria Schwarz

Zutaten:

2 Eier
100g griffiges Mehl
1/8 l Milch
etwas Salz, Muskat, Kümmel
100g Bauchspeck
1 Esslöffel Schnittlauch
Butterschmalz



Zubereitung:

1. Die Eier werden getrennt.
2. Bereite mit griffigem Mehl, Milch sowie Gewürzen einen dickflüssigen Teig zu.
3. Lass ihn 10 Minuten quellen.
4. Schlage danach Eiklar zu Schnee und hebe es vorsichtig unter die Masse.
5. Schneide Speck in Würfel und teile die Masse in vier Teile.
6. In einer Pfanne wird etwas Butterschmalz erhitzt.
7. Brate darin ¼ des Specks.
8. Gieße ¼ des Teiges dazu und brate es beidseitig.
9. Wiederhole den Vorgang 4-mal für 4 Omeletten.
10. Bestreue sie mit Schnittlauch.

Die Omeletten werden mit Krautsalat oder Blattsalat angerichtet.
Dies ist eine würzige Variante, die sowohl als Hauptspeise als auch als Vorspeise genossen werden kann. Es können nach Belieben auch Zwiebeln oder Pilze untergemischt werden.

Schnitzel

von Yannik Bieramperl

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Fleisch (Pute oder Kalb)
300 g Semmelbrösel
1 Zitrone
2 Prisen Salz
2 EL Backfett, Öl od.
Butterschmalz
150 g griffiges Mehl



Zubereitung:

1. Klopfe das Schnitzel behutsam zwischen der Frischhaltefolie. Salze das Fleisch beidseitig. Wende es in Mehl und klopfe es. Dann ziehe das Fleisch durch das Ei und das Mehl.
2. Das Schnitzel wird im ca. zwei Finger tiefen Backfett goldgelb gebacken. Rüttle die Pfanne während des Backens, damit das Schnitzel gleichmäßig goldbraun wird. Gib das Schnitzel heraus und lass es abtropfen.
3. Garniere das fertige Wiener Schnitzel mit einer gespaltenen Zitrone.
4. Was auch gut dazu passt, sind Reis oder Bratkartoffeln und Preiselbeermarmelade. Serviere auch einen gemischten Salat dazu.

Guten Appetit und gutes Gelingen!

Wraps

von Magdalena Schaubmayr

Zutaten:

Tortillas (kann man auch selbst machen)
2 Paprikaschoten
Salat
2 Zwiebeln
Käse gerieben
Mais
Oliven
Öl



Zutaten für Sauce:

3EL Sauerrahm
3EL Joghurt
1 Prise Pfeffer
Knoblauch



Zubereitung:

1. Wasche zuerst Paprika und Tomaten und schneide sie in kleine Stücke. Schäle die Zwiebeln und schneide sie ebenfalls in kleine Stücke. Als Nächstes wird der Salat gewaschen. Lass den Salat abtropfen und schneide ihn in Streifen.
2. Danach wird das Hackfleisch in etwas Öl in einer Pfanne gebraten. Gib die Zwiebelstücke dazu und würze mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung der Sauce:

1. Zerdrücke die Knoblauchzehen und rühre Sauerrahm, Joghurt, Salz und Pfeffer zu einer Sauce.
2. Belege die Tortillas mit allem, was du möchtest, und rolle sie zusammen.

Zwiebelrostbraten

von Florian Roth

Zutaten:

2 Schnitten Rostbraten
Senf (scharf), Salz, Pfeffer
Öl
10 dag Zwiebel
1/8 l Rotwein
1/8 l Rindssuppe od. Wasser
1 EL Tomatenmark
Mehl glatt zum Binden und Stauben
10 dag Zwiebel zum Frittieren



Zubereitung:

1. Klopfe zuerst die Schnitzel, dann würze sie mit Senf, Salz und Pfeffer.
2. Lege das Fleisch mit der gewürzten Seite in eine Pfanne mit heißem Öl und brate es beidseitig an.
3. Jetzt wird es in eine Kasserolle zum Dünsten gegeben.
4. Danach wird der Bratenansatz mit Rindssuppe und Wasser abgelöscht.
5. Gieße den Bratenansatz in die Kasserolle zum Rostbraten. Rühre das Tomatenmark ein und röste es, bis es braun wird.
6. Lösche es mit Rotwein ab und gieße etwas Rindssuppe hinzu. Gib den Saucenansatz zum Fleisch und dünste es zugedeckt ca. 1 ½ Stunden weich.
7. Verquirle Mehl mit Rotwein und binde die Sauce damit. Jetzt wird die Sauce kurz aufgekocht und abgeschmeckt.
8. Wende die Zwiebelringe in Mehl und backe sie in heißem Fett goldgelb.
9. Verquirle Mehl mit Rotwein und binde die Sauce damit.
10. Jetzt wird die Sauce kurz aufgekocht und abgeschmeckt.
11. Wende die Zwiebelringe in Mehl und backe sie in heißem Fett goldgelb.
12. Streue die Zwiebeln zum Servieren über den Rostbraten.

Süße Rezepte



Apfel-Nuss-Schmarren

von Luca Weissengruber

Zutaten für 4 Personen:

6 Eier
250 ml Milch
120g Staubzucker
1 Pr. Salz
etwas Zimt
180g Mehl
2 große Äpfel
Zitronensaft
60g Walnüsse
40g Zucker
etwas Butter



Zubereitung:

1. Verquirle Dotter mit Milch, Staubzucker, Salz und Zimt.
2. Rühre das Mehl unter.
3. Das Eiklar wird zu Schnee geschlagen und untergehoben.
4. Schneide die Äpfel in kleine Stücke, beträufle sie mit Zitronensaft.
5. Hacke die Walnüsse und röste sie mit Zucker und Butter in einer Pfanne.
6. Die Apfelwürfel werden zu den Nüssen gegeben und ca. 1 Min. mitgeröstet.
7. Verteile den Teig darauf, rühre kurz durch.
8. Backe ihn im Rohr bei 200 °C ca. 30 Min.
9. Teile den Schmarren in Stücke, richte ihn an und streue Zucker darauf.
10. Garniere eventuell mit Apfelspalten.

Guten Appetit!

Apfelsaftpudding

von Lana Heilbrunner

Zutaten für 4 Personen:

½ l kalter Apfelsaft

37g Vanillepuddingpulver

3 EL Zucker



Zubereitung:

1. Entnimm von dem Apfelsaft 8 EL und rühre damit in einer Schüssel das Puddingpulver glatt ab.
2. Der übrige Apfelsaft wird jetzt mit dem Zucker erhitzt.
3. Nimm den kochenden Saft von der Kochplatte.
4. Rühre dann das fein verrührte Puddingpulver langsam ein und lasse es danach 1 Min. aufkochen.
5. Nun wird der Pudding in Formen gefüllt.
6. Stelle ihn kalt und sobald er fest ist, kann man ihn verzehren.

Apfelstrudel

von Lara Hörschläger

Zutaten:

0,5 Pk. Strudelteig
4 STK. Äpfel
4 EL Zucker
1 TL Zimt
2-3 EL Zucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad vor und lege das Blech mit Backpapier aus.
2. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten.
3. Platziere den Strudelteig ausgebreitet vor dich hin und lege ihn mit den kleinen Apfelstücken aus. Füge anschließend Zimt und etwas Zucker dazu.
4. Der befüllte Teig wird zugeklappt und vorsichtig in den vorgeheizten Ofen geschoben. Backe ihn 20-30 Minuten goldgelb.
5. Zum Schluss wird der fertige Apfelstrudel mit Staubzucker bestreut und serviert.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Apfelstrudel

von Sebastian Berndt

Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 3 Stk. Äpfel
- 2 EL Brösel
- 1 MSP Zimt
- 1 EL Rum
- 1 EL Zucker
- 1 Ei zum Einstreichen



Zubereitung:

1. Als Erstes werden die Äpfel gewaschen, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten.
2. Mische sie mit den restlichen Zutaten und lege sie auf den ausgerollten Blätterteig.
3. Der Blätterteig wird beidseitig eingeklappt und mit dem Ei bestrichen.
4. Backe den Strudel mit Heißluft 180° C für 25 Minuten.

Gutes Gelingen!

Grießscharren

von Elisa Pirklbauer

Zutaten für 4 Personen:

½ l Milch
180 g Weizengrieß
100 g Butter
30 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker (ca. ½ Pkg.)
1 Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale
Butter zum Ausstreichen der Form
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Koche Milch, Kristall- und Vanillezucker, Butter, Salz und geriebene Zitronenschale gemeinsam auf. Dann wird der Grieß eingerührt und dick einkocht.
2. Streiche eine feuerfeste Form mit Butter aus, gib die überkühlte Scharrenmasse hinein und backe sie im Backrohr bei 200 Grad Celsius ca. ½ Stunde.
3. Wende und zerkleinere sie dabei immer wieder.
4. Zum Schluss wird der Grießscharren angerichtet, mit Staubzucker bestreut und mit Hollerröster (oder Apfelkompott) serviert.

Kaiserschmarren

von Julian Birklbauer

Zutaten:

3 Eier
350 g Dinkelmehl
1/8 l Milch
1 Prise Salz
1 TL Leinsamenschrot
Mineralwasser
Butter



Zutaten für das Kompott:

500 g gemischte Beeren
2 EL Zitronensaft
1 EL Fruchtzucker
1 Zimtstange

Zubereitung:

1. Gib für das Kompott die Beeren mit 100 ml Wasser, einer Zimtstange, Zitronensaft und Zucker in einen Kochtopf, lass es 10 Minuten kochen und schmecke es dann ab.
2. Als Nächstes werden die Eier getrennt und das Eiklar mit einer Prise Salz steif geschlagen.
3. Verrühre die Eidotter mit Milch, Mehl und Leinsamenschrot, gib Mineralwasser hinzu, bis ein zäher Teig entsteht. Hebe jetzt den Eischnee unter.
4. Im weiteren Verlauf wird etwas Butter in eine Pfanne gegeben, dann wird der Teig dazugegeben und er wird auf der Unterseite bei mittlerer Hitze langsam goldbraun angebraten.
5. Sobald die Oberseite fest wird, solltest du den Teig vorsichtig wenden und diesen kurz auf dieser Seite goldbraun anbraten.
6. Reiß dann den Teig in kleine Stücke und brate noch weiter, wenn du die Stücke knusprig magst.

Gib die Stücke auf den Teller, bestäube sie mit wenig Staubzucker und serviere dazu das Kompott.

Kaiserschmarren

von Anita Minichberger

Zutaten:

120 g glattes Mehl oder glattes Dinkelmehl
ca. 250 ml Milch
5 Eier
Prise Salz und etwas Zucker
30 ml Öl und Butter- Gemisch zum Backen
Kristallzucker zum Karamellisieren nach Belieben
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch wird mit Mehl, einer Prise Salz und Zucker mit dem Schneebesen sehr glatt abgerührt. Die Eier werden nur ganz kurz und flüchtig untergehoben, aber nicht verschlagen, da der Teig sonst nicht flaumig wird.
2. Erhitze in einer beschichteten Pfanne Öl und Butter. Gieße den Teig ein, decke die Pfanne kurz mit dem Deckel ab, lass es anbacken, wende es und backe es fertig (in der Pfanne oder im vorgeheizten Backrohr).
3. Reiß den Kaiserschmarren dann mit zwei Gabeln in Stücke. Nach Belieben wird noch Kristallzucker darübergestreut und der Schmarren karamellisiert.
4. Richte den Kaiserschmarren auf Tellern an und bestreue ihn mit Staubzucker.



Karottentorte

von Waris Winter

Zutaten:

250g	Haselnüsse	4	Dotter
250g	Karotten	½	Zitrone (Saft)
4	Eiklar		ev. Rum
200g	Zucker	1 Pr.	Nelkenpulver
½ Pkg.	Backpulver	100g	Mehl

Zubereitung:

1. Reibe und verrühre die Haselnüsse und Karotten fein. Schlage Eiklar zu Schnee, gib 1/3 vom Zucker löffelweise dazu.
2. Verrühre die Dotter mit dem restlichen Zucker dickschaumig, und vermenge den Teig anschließend mit dem Zitronensaft und ev. Rum.
3. Das Haselnussgemisch und das Gemisch aus Nelkenpulver wird mit dem Mehl und dem Backpulver abwechselnd mit dem Schnee untergehoben.
4. Lass es bei 150 Grad etwa 50 min. backen.
5. Die ausgekühlte Torte wird mit Zitronen- oder Schokoladenglasur überzogen.

Viel Spaß beim Nachkochen
und Essen!



Marillenknödel

von Valentin Traxler

Zutaten:

100g Grieß
500g Topfen
70g Brösel
60g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Marillen
Semmelbrösel
Zucker
ev. Zimt



Zubereitung:

1. Aus den angegebenen Zutaten wird ein Teig zubereitet und anschließend 30 Minuten im Kühlschrank rasten gelassen.
2. Aus dem Teig wird eine Rolle geformt und in kleine Teile geteilt.
3. Forme mit den Marillen Knödel und gib sie anschließend in gesalzenes, kochendes Wasser. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, schalte die Temperatur zurück und lasse sie ca. 10 Minuten ziehen.
4. Wälze die Knödel in Semmelbrösel und serviere sie heiß auf einem großen Teller.

Marmorkuchen

von Marie Sturm

Zutaten:

28 dag Zucker
28 dag Mehl
18 dag Butter
½ Pk. Backpulver
4 Eier
1/8 l Milch
3-4 EL Kakao

Zubereitung:

1. Trenne zuerst die Eier und schlage einen Schnee.
2. Vermixe Eidotter und Zucker. Gib Butter, Mehl und Backpulver dazu. Gib den Schnee dazu.
3. Die Hälfte vom Teig (weiß) wird in die Form gegeben.
4. Gib zu der übrigen Portion Kakao dazu.
5. Fülle dann die restliche Portion Teig (braun) in die Form.
6. Der Kuchen wird bei 170 Grad 30 bis 50 Minuten im Ofen gebacken.

Guten Appetit!



Marmorkuchen

von Naomi Winter

Zutaten:

- 30 dag Butter
- 30 dag Zucker
- 6 Eier
- 30 dag Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone



Zubereitung:

1. Die Zutaten werden der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeitet.
2. Die Hälfte des Teiges wird in eine Gugelhupfform gefüllt und die andere Hälfte mit Kakao gefärbt.
3. Gib den braunen Teig in die befettete Form und mache ein Muster mit der Gabel hinein.
4. Backe den Kuchen bei guter Mittelhitze 30-35 Minuten.
5. Stürze den Kuchen noch warm aus der Form und bestreue den Marmorkuchen nach dem Auskühlen mit Zucker.

Guten Appetit!

Nougatknödel

von Barbara Purner

Zutaten für 8-10 Stück:

Teig:

50g Butter
250g Topfen
1 Ei
Salz
150g Mehl
30g Grieß

Füllung:

8-10 Nougatkugeln

Brösel:

Butter
80g Semmelbrösel
1EL Zucker

Zubereitung:

1. Verarbeite alle Zutaten zu einem Teig. Forme den Teig zu einer Rolle und teile ihn in 8-10 Stücke.
2. Drücke die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach und fülle sie mit Nougat.
3. Wende die Knödel leicht in Mehl und lasse sie in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 10 min gar ziehen. (Bis sie an der Oberfläche schwimmen.)
4. Schmelze in einer Pfanne die Butter. Röste darin Zucker und Brösel hellbraun an.
5. Die Knödel werden darin gewälzt und mit Zucker bestreut.



Nutella-Schnitte

von Emily Enzenhofer

Zutaten:

6 Eier
25 dag Zucker
6 EL Wasser
1/8 l Öl
2 EL Kakao
20 dag Mehl
Marmelade (Marille, Erdbeere ...)
1 l Patisseriecreme
4 Pck. Sahnesteif
etwa 25 dag Nutella
Schokoflocken zum Bestreuen (Dekoration)



Zubereitung:

1. Gib Eier, Zucker und Wasser in eine Rührschüssel und schlage sie sehr schaumig. Füge das Öl hinzu, sobald ein schöner Schaum entstanden ist.
2. Mische Mehl, Backpulver und Kakao gut zusammen.
3. Rühre nun die Mischung unter die Eiermasse.
4. Fette nun das Backblech ein und verstreiche den Teig darauf.
5. Stelle den Backofen auf 170C°- 175C° und lasse den Kuchen ca. 20 Minuten backen.
6. Schlage in der Zwischenzeit die Patisseriecreme etwas auf, gib das Sahnesteif dazu und schlage es zu einer streifen Creme.
7. Halbiere dann die Creme und gib in eine Hälfte Nutella hinein. Die andere Hälfte weiß lassen.
8. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lass ihn zuerst auskühlen.
9. Danach wird eine eher dünne Marmeladenschicht gleichmäßig auf dem Teig verstrichen.
10. Dann wird zuerst die dunkle Nutella Creme und danach die weiße Creme auf den Teig gestrichen.
11. Zum Schluss kann man noch Schokoflocken draufstreuen.

Palatschinken

von Emely Möstl

Zutaten:

250 ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
1 Schuss Mineralwasser
15 dag Mehl



Zubereitung:

1. Gib als Erstes 250 ml Milch in eine Schüssel und füge 2 Eier dazu.
2. Nun gibst du eine Prise Salz und einen Schuss Mineralwasser hinzu.
3. 15 dag Mehl werden dazugegeben.
4. Zum Schluss wird alles mit dem Mixer verrührt und in einer Pfanne mit Butter herausgebacken.

Palatschinken

von Michael Goldmann

Zutaten für 5 Portionen:

20 dag Mehl

2 Eier

ca. 1/2 l Milch

Salz

Zucker (beliebig viel)

Zubereitung:

a.

1. Gib die Zutaten der Reihe nach in eine große Schüssel und rühre alles sorgfältig durch.
2. Dann wird etwas Öl in einer Pfanne erhitzt. Leere danach etwas Teig hinein und warte, bis die Palatschinke goldbraun ist. Wenn es soweit ist, drehe die Palatschinke um und brate sie auch von dieser Seite.
3. Die Palatschinke wird auf einen großen Teller gegeben. Bestreiche dann die Palatschinke mit Marmelade oder Nutella und fertig ist sie.



Rahm-Nuss-Kuchen

von Lisa Stoiber

Zutaten:

3 Eier
1 B. Zucker
½ B. Öl
1 B. Benco
1 B. Nüsse (gerieben)
1 B. Mehl
1 Pk. Backpulver
1 B. Sauerrahm
Fett und Brösel für die Form

Zubereitung:

1. Es werden Eier, Zucker und Öl 5 Minuten zusammengerührt.
2. Ziehe Benco, Nüsse, Mehl und Backpulver leicht unter. Gib den Sauerrahm dazu und verrühre es kurz.
3. Fülle den Teig in eine befettete und gebröselte Form und backe den Kuchen 50 Minuten bei ca. 180 Grad.



Sachertorte

von Sarah Burgstaller

Vorbereitungszeit: 40 min
Zubereitungszeit Torte: 30 min
Backzeit: 1 Std.
Zubereitungszeit Glasur: 15 min

Zutaten:

14 dag Butter
15 dag Zucker oder Honig
15 dag Kochschokolade
8 Dotter
8 Eiweiß
10 dag griffiges Mehl oder fein gemahlenes Weizenmehl
7 dag geriebene Nüsse
Marmelade zum Bestreichen

Zutaten Schokoladenglasur:

3 EL Milch
18 dag Schokolade
5 dag Butter

Zubereitung:

1. Die Butter wird flaumig gerührt, die Schokolade wird erweicht und nach und nach hinzugefügt. Rühre in einer neuen Schüssel die Dotter abwechselnd mit dem Zucker gut unter.
2. Hebe zum Schluss die Nüsse, das Mehl und den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig unter.
3. Die Masse wird in die gut befettete und bemehlte Form gegeben.
4. Backe die Torte bei 160°C etwa eine Stunde.
5. Lass anschließend die Torte auskühlen und bestreiche sie mit Marmelade.

Zubereitung Schokoladenglasur:

1. Zerkleinere die Schokolade.
2. Menge die Milch bei und erwärme alles unter ständigem Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist - nicht kochen!
3. Nimm die Glasur vom Herd und rühre die Butter unter.
4. Lass die Glasur überkühlen.
5. Nun wird sie gleichmäßig über die Torte gegossen. Schwenke diese vorsichtig, um die Glasur zu verteilen. Am Rand der Torte wird die Glasur mit dem Messer verstrichen.



Scheiterhaufen

von Maximilian Mayr

Zutaten für drei Personen:

9 Toastbrot-Scheiben
1/2 kg Äpfel
3/8 l Milch
4 Eier
Zimt
7 dag Zucker
etwas Butter



Zubereitung:

1. Trenne 3 Eier. Versprudle das Eigelb und ein Ei mit Milch und ein wenig Zucker und weiche das Toastbrot darin ein.
2. Die Äpfel werden in Scheiben geschnitten und mit Zimt und dem restlichen Zucker vermischt.
3. Streiche die Form mit Butter ein und lege abwechselnd eine Schicht Brot und eine Schicht Äpfel in die Form. Schließe mit einer Schicht Toastbrot ab und gib ein paar Butterflocken darauf.
4. Backe es eine halbe Stunde im Rohr bei 180°C.
5. Schlage während des Backens aus dem Eiklar Schnee und gib etwas Staubzucker dazu.
6. Setze nach dem Backen dem fast fertigen Scheiterhaufen die Schneehaube oben drauf.
7. Gib es noch einmal kurz in den Ofen und backe den Schnee mit. Pass aber auf: Der Schnee wird sehr schnell fertig!
8. Nimm ihn, wenn der Schnee schön braun ist, heraus und fertig ist der Scheiterhaufen.

Schokokuchen

von Moritz Friedl

Zutaten:

1B. Mehl (griffig)
1B. Benco
1B. Zucker
1B. Sauerrahm
½ B. Öl
½ B. Nüsse
½ B. Kokosette
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
6 Eier



Zubereitung:

1. Rühre zuerst Eier und Öl schaumig.
2. Zucker und Vanillezucker werden dann darunter gerührt.
3. Die restlichen Zutaten werden nach und nach dazugegeben.
4. Heize den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor.
5. Streiche die Backform mit Öl aus und bestreue sie mit Mehl.
6. Fülle den Teig in die Backform.
7. Backe den Kuchen ca. 1 Stunde.

Schoko-Kirsch-Muffins

von Anna Pfarrhofer

Zutaten für 12 Muffins:

12 Muffinförmchen
75g weiche Butter
110g Zucker
2 Eier
100g Zartbitterschokolade
2 EL Milch
200g Mehl
2TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Kakaopulver
1 Glas Kirschen



Zubereitung:

1. Schritt:

Heize den Backofen auf 160 Grad vor. Lege die Mulden eines Muffin- Bleches mit Papierförmchen aus. Verrühre Butter mit dem Zucker, rühre dann nach und nach die Eier unter.

2. Schritt: Gib Milch, Mehl, Salz, Backpulver und Kakaopulver zur Buttermasse hinzu und verrühre es gut. Gib die Kirschen in ein Sieb und lass sie abtropfen.

3. Schritt: Hacke dann die Zartbitterschokolade grob und hebe sie unter den Teig.

Dann werden die Kirschen untergehoben. Teile den Teig mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffel auf die Muffins Förmchen auf. Die Muffins werden ca. 25 min im heißen Backrohr gebacken.

Snowball Cookies mit Schoko-Füllung

von Elena Kern

Zutaten für 8 Cookies:

100g Kokosraspeln
20g Kokosmehl (alternativ anderes Mehl)
40 ml Sirup (z.B. Ahornsirup oder Reissirup)
1 EL Wasser
1 TL Kokosöl
1 große Prise Salz
30g dunkle Schokolade (z.B. 85%)



Zubereitung:

1. Lege zuerst Backpapier auf das Backblech und heize den Ofen auf 160 Grad vor.
2. Mixe jetzt die Kokosraspel für 1- 2 Minuten gut durch. Hier sollten die Raspeln etwas weicher werden, nach Möglichkeit sogar etwas Öl austreten. Jetzt werden die Raspeln immer wieder Richtung Messer gedrückt.
3. Gib nun das Mehl, Sirup, eine große Prise Salz, einen Teelöffel Kokosöl und einen Esslöffel Wasser hinzu. Jetzt entsteht eine Konsistenz, die man anschließend mit den Fingern rollen kann.
4. Forme als Nächstes mit den Händen kleine Kugeln. Quetsche und drücke sie dabei, damit als zusammenhält.
5. Schneide die Schokolade in Stückchen und stecke in jede Kugel ein Stück. Streiche danach die „Einstichstelle“ wieder mit etwas Kokosteig ein damit der Ball geschlossen bleibt.
6. Nun werden die Cookies mit Kokosöl bestrichen – optional mit einzelnen Kokosraspeln bestreut- und ab in den Ofen! In 8 bis 10 Minuten sind sie fertig.

Tipp: Füge noch etwas Flüssigkeit hinzu, wenn der Teig nicht zusammenhält.

Topfen-Grieß-Auflauf

von Anna Neumüller

Zutaten:

1 l Milch
100 g Grieß
500 g Topfen
3-4 Eidotter
3-4 Eiklar
80 g geriebene Nüsse oder Mandeln
1 abgeriebene Zitronenschale
150 g Zucker
Zimt
Vanillezucker
70 g Butter

Zubereitung:

1. Als Erstes wird der Grieß in der Milch gekocht.
2. Wenn er ausgekühlt ist, vermische ihn mit dem passierten Topfen und den übrigen Zutaten.
3. Dann wird der Eischnee untergehoben.
4. Gib die Masse in die vorbereitete Auflaufform und backe ihn bei guter Mittelhitze etwa eine Stunde.

Topfencreme mit Himbeeren

von Marlene Pichler

Zutaten für 4 Portionen:

1 Becher Topfen
1 Becher Schlagobers
3 TL Vanillezucker
30g Zucker
250g Himbeeren
80g Zartbitterschokolade



Zubereitung:

1. Schlag das Schlagobers steif und rühre den Topfen mit dem Obers und dem Vanillezucker cremig.
2. Püriere 2/3 der Himbeeren mit dem Zucker fein, heb die restlichen Himbeeren als Ganzes unter. Die Schokolade wird grob gehackt.
3. Richte die Topfencreme mit dem Himbeerpüree in Gläsern an und bestreue die Creme mit den Schokostückchen.

Topfenschmarren

von Nadine Mader

Zutaten:

25 dag Topfen
10 dag Mehl
3 Eier
1 Packerl Vanillezucker
1/8 l Milch
Öl



Zubereitung:

1. Trenne die Eier für den Teig und schlage das Eiklar zu einem festen Schnee. Gib alle anderen Zutaten in eine Schüssel und verrühre sie gut mit dem Mixer. Zum Schluss wird der Schnee mit einer Schneerute locker untergehoben.
2. Gib in eine Stielpfanne einen Esslöffel Öl. Gieße den Teig (am besten kleine Menge verwenden) in die Pfanne und backe es bei mittlerer Hitze beidseitig. Reiß es noch in Stücken und halte es anschließend im Rohr warm.

Vanillekipferl

von Manuel Hofbauer

Zutaten:

150 g Butter
50 g Staubzucker
210 g Mehl
75 g Haselnüsse
1 Pkg. Vanillezucker



Zubereitung:

1. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse werden zu einem Teig geknetet.
2. Forme aus dem Teig eine Rolle, schneide davon Stücke ab und forme diese zu Kipferl.
3. Setze diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Die Kipferl werden auf der zweiten Schiene von unten bei 175°C goldgelb (ca. 15 Min. pro Blech) gebacken.
4. Staubzucker und Vanillezucker werden gemischt. Wende die noch heißen Kipferl sehr vorsichtig darin und lasse sie auskühlen. Bewahre sie in einer Keksdose auf.