



Das BR-Kinderinsel-Kochbuch

mit all euren Rezepten aus dem Jahr 2006

Von „Ameisenkuchen“

bis „Brockate“ 2

Ameisenkuchen
Apfelkuchen mit Vanillepudding
Auberginenrolle
Banane, gebacken
Bananenbrot
Bananen-Drink „White Wonder“
Bananen-Shake
Blitzpizza
Brockate

Von „Eierschlurf“ bis

„Himbeer-Traum“ 7

Eierschlurf
Eisschokolade
Eiswürfel mit Farbe
Erdbeer-Shake
Funky Flip
Gemüsepfanne
Gemüsesuppe
Grüne Wiese
Gurken-Joghurtsuppe
Haferflocken mit Banane
Himbeer-Traum

Von „Kartoffelspalten“

bis „Krapfen“ 11

Kartoffelspalten
Käse-Butter-Pfanne
Kiba
Kinder-Drink
Kokoskekse mit Schokoladenglasur
Krapfen zum Selbermachen

Von „Liebe“ bis

„Pfannkuchen“ 14

Liebe auf den ersten Blick
Mandel-Täschchen
Mango-Apfel-Bananen-Milch-Shake
Milchsuppe
Muffins mit Ananas und Kokos
Nudelsauce
Paprika (gefüllt)
Pfannkuchen
Pfannkuchen

Von „Quarkkeulchen“

bis „Rühreier“ 19

Quarkkeulchen
Reibadatschi
Risotto
Rührei
Rühreier

Von „Salami-Chips“

bis „Zauberkekse“ 22

Salami-Chips
Salatsoße
Schneekugel-Bällchen
Schnitzel ohne Fleisch
Schokocrossies
Schokoküsse
Schokoküsse-Kuchen
Schokoladenschnitten
Vanilleeis
Wattekuchen
Weihnachtsplätzchen
Wiener im Schlafrock
Zauberkekse

Von „Ameisenkuchen“ bis „Brockate“

Ameisenkuchen

Von Carmen

Dazu brauchst du:

250g Zucker
250g Mehl
5 Eidotter
5 Eiklar
1/8 l Öl
1/8 Wasser
1 P. Vanillinzucker
1 P. Backpulver
Schokostreusel

Und so geht's:

Zucker, Vanillinzucker und Eidotter schaumig rühren. Öl und Wasser langsam dazu rühren. Mehl mit Backpulver unterrühren. Dann den geschlagenen Schnee langsam unterrühren. Am Schluss dann 2-3 Esslöffel Schokostreusel unterrühren.

In einer gefetteten, bemehlten Form ungefähr 50 Minuten bei 180 Grad bei Heißluft backen. Nach dem Stürzen mit Staubzucker bestreuen.
Guten Appetit.

Apfelkuchen mit Vanillepudding

Von Katharina

Dazu brauchst du:

Für den Teig:
150g Speisequark
6 Essl. Milch
6 Essl. Pflanzenöl
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Salz
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:
1 Päckchen Vanillepudding
20g Speisestärke
75g Zucker
375ml Milch
125ml Sahne
2 Eier (getrennt)
1,5-2kg Äpfel

Und so geht's:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig: Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu dem Teig geben. Alles mit den Händen verkneten. Den Teig nun auf ein Kuchenblech gleichmäßig verteilen.

Für den Belag: Das Puddingpulver, die Speisestärke und den Zucker mit acht Essl. von den 375 ml Milch anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver unterrühren, einmal noch kurz aufkochen lassen und den Pudding abkühlen lassen!

Nun Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Eigelbe und die Sahne mit dem Pudding verrühren, den Eischnee unterheben. Diese Creme auf den Teig glatt verteilen.

Äpfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Äpfel auf die Puddingcreme schuppenartig legen.

Den Kuchen 35-40 Minuten Backen. Den Kuchen noch warm mit Zucker bestreuen und abkühlen lassen.

Auberginenrolle

Von Bianca

Dazu brauchst du:

3 Auberginen
Olivenöl
Tomatenpüree

Für die Füllung:

1 großer Mozzarella
1 Dose entsteinte Oliven
Petersilie

Und so geht's:

Die Auberginen in lange, 0,5 cm breite Streifen schneiden, mit Olivenöl bepinseln und im heißen Ofen weich werden lassen.

Auskühlen lassen.

Mit Tomatenpüree bestreichen.

Füllung: Mozzarella, Oliven und Petersilie klein hacken. Auf den Auberginen verteilen, diese aufrollen und mit 2 Zahnstochern fixieren. In der Bratpfanne im Olivenöl beidseitig anbraten.

Banane, gebacken

Von Nadine

Dazu brauchst du:

Bananen
Haselnüsse
1 Ei
Butter

Und so geht's:

Bananen schälen und vierteln.

Dann zwei Schüsseln nehmen.

In die eine kommen geröstete Haselnüsse und in die andere kommt das ganze aufgeschlagene Ei.

Die Bananen werden in das Ei getunkt und dann in die gerösteten Haselnüsse getunkt.

Danach werden sie in der Pfanne (auf beiden Seiten) mit Butter gebraten.

Bananenbrot

Von Nicole

Dazu brauchst du:

Schwarzbrot
Bananen
Butter

Und so geht's:

Du nimmst dir das Brot, beschmierst es mit Butter und dann kommt die geschälte und geschnittene Banane drauf

Fertig.

Guten Appetit!

Bananen-Drink „White Wonder“

Vanessa

Dazu brauchst du:

10cl selbst gemachten Bananensaft
4cl geschlagene Sahne
1/2 Zitrone

Und so geht's:

Am besten verwendest du für den "White Wonder" eine weiche Banane.

Sie wird in kleine Stücke geschnitten und in einen Standmixer gegeben. Dazu kommt noch die geschlagene Sahne.

Alles kräftig mixen, bis die Banane zu einer dünnflüssigen Creme geworden ist.

Diese Creme füllst du in ein hohes Glas und gibst einen Spritzer Zitronensaft dazu.

Mit einem Strohhalm und Minze als Dekoration kannst du dir diesen Drink schmecken lassen.

Übrigens:

Statt der Banane kannst du auch Erdbeeren oder Kiwis nehmen - je nachdem, was du gerne magst oder zu Hause hast. Dann wird aus dem "White Wonder" ganz schnell ein „Red“ oder „Green Wonder“.

Bananen-Shake

Von Nicoletta

Dazu brauchst du:

5 Bananen
2 Liter Milch

Und so geht's:

Man mixt alles zusammen.

Fertig ist der Drink!

Blitzpizza

Von Franziska

Dazu brauchst du:

2 Scheiben Toast
1 EL Tomatenmark
Dein liebster Pizzabelag (Peperoni, Oliven, Salami usw.)
geriebenen Käse oder Mozzarella

Und so geht's:

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Brot hellbraun vortoasten.

Eine Seite mit Tomatenmark bestreichen, den Belag darauf legen und mit Käse bestreuen.

Auf dem Blech im Ofen überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

WARNUNG: Lecker!

Brockate

Von Nadine

Dazu brauchst du:

ca. 500g älteres Schwarzbrot

2 Eier

Salz

Zwiebeln

Butter

Kümmel

Und so geht's:

Schwarzbrot in Wasser einweichen und wenn es schön weich ist, gut ausdrücken.

In einer Pfanne ein wenig Butter erhitzen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln anschwitzen.

Jetzt das ausgedruckte Schwarzbrot dazugeben und gut anbraten.

Eier verquirlen und unter das Brot vermischen. Wenn das Eiergemisch stockt, alles mit Salz und Kümmel würzen.

Sehr gut passt heiße Schokolade dazu.

Von „Eierschlurf“ bis „Himbeer-Traum“

Eierschlurf

Von Vanessa

Dazu brauchst du:

2 Eier

4-5 Teelöffel Zucker

Und so geht's:

Eiweiß von Eigelb trennen, Eiweiß steif schlagen und das Eigelb in einem Becher mit 4 bis 5 Teelöffeln Zucker verrühren. Das Eigelb auf das Eiweiß kippen. Das ist sehr lecker.

Eisschokolade

Von Carolin

Dazu brauchst du:

2 Kugeln Schokoeis

ein Glas Kakao

Schokostreusel

Sahne

Und so geht's:

Stelle ein Glas mit Kakao so lange in den Kühlschrank, bis er kalt ist. Danach die zwei Eiskugeln in den kalten Kakao tun.

Sahne drauf und zu guter letzt die Schokostreusel drüber.

Fertig ist die Eisschokolade!

Guten Durst!

Eiswürfel mit Farbe

Von Lisa

Dazu brauchst du:

Säfte

Und so geht's:

Nimm Fruchtsaft(zum Beispiel Orangensaft)und füll ihn in die Eiswürfelform.

Dann stellst du die Eiswürfelform ins Gefrierfach bis die Eiswürfel gefroren sind.

Fertig!

Erdbeer-Shake

Von Dicle

Dazu brauchst du:

500g Erdbeeren
4 Esslöffel Zucker
1/2 l Milch

Und so geht's:

Du nimmst die Erdbeeren und schüttest sie in eine große Schüssel. Dann kommen die Milch und der Zucker hinterher. Jetzt nimmst du einen Handrührer und rührst damit den Shake bis er flüssig geworden ist. Jetzt kannst du ihn genießen!

Funky Flip

Von Beni

Dazu brauchst du:

200ml Kokosnussmilch
200ml Halbrahm
200ml Blue Curacao-Sirup (alkoholfrei) oder Waldmeistersirup
800ml Orangensaft
600ml Ananassaft
Eis

Und so geht's:

Alle Zutaten mit 2-3 Eiswürfeln kräftig shaken, durch das „Barsieb“ (Strainer) ausschenken und servieren.

Gemüsepfanne

Von Kornelius

Dazu brauchst du:

Zwiebeln
Paprika (gelb und rot)
Brokkoli
Sellerie
Auberginen
Käse

Und so geht's:

Alle Zutaten in eine Pfanne mit Öl geben, etwas erhitzen und zum Schluss den Käse darüber legen!

Fertig ist die Gemüsepfanne!

Schmeckt auch sehr gut mit Brot dazu!

Guten Appetit!!!!

Gemüsesuppe

Von Sarah

Dazu brauchst du:

1 Bund Gemüse
1 Löffel Kraftbrühe
1 Tasse Nudeln

Und so geht's:

Gemüse schneiden und in einen Topf mit Wasser und der Brühe geben und gut durchrühren. Die Nudeln begeben und nach 30 Minuten ist alles fertig. Mmmmh!

Grüne Wiese

Von Elif

Dazu brauchst du:

4cl Moninsirup Blue Curacao (ist ohne Alkohol und die Farbe ist blau)
0,2 l kalten Orangensaft
Trinkhalm

Und so geht's:

Gieß zuerst in einem Glas den Sirup und danach den Orangensaft. Beim Eingießen des Orangensaftes wird das Getränk grün. Zum Schluss rühre es mit deinem Trinkhalm noch einmal um. Wenn du magst verziere das Glas (Obstspalten, mit Zuckerrand am Glas)

Du kannst das Getränk auch in einem Shaker zubereiten. Gebe zuerst ein paar zerstoßene Eiswürfel, danach den Sirup und zuletzt den Orangensaft hinein. Deckel auf den Shaker und kräftig durchschütteln. In ein Glas gießen und mit Deko verzieren. Fertig ist dein Drink. Schmeckt super lecker.

Vorsicht aber, das Getränk wird für die Erwachsenen mit normalen Blue Curacao gemixt. Dieser enthält Alkohol!

Gurken-Joghurtsuppe

Von Elif

Dazu brauchst du:

1 Gurke
1 Knoblauchzehe (oder mehr, je nach deinem Geschmack)
500g Joghurt natur
Salz und etwas Wasser

Und so geht's:

Gurke und Knoblauch schälen. Die Gurke fein raspeln. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse pressen. Die fein geraspelten Gurken, den Knoblauch, den Joghurt und etwas Wasser in eine Schüssel geben und umrühren. Mit Salz abschmecken. Guten Appetit.

Du kannst auch noch ein paar Eiswürfel in die Suppe legen. So ist sie schön kalt. Sehr lecker für heiße Sommertage!

Haferflocken mit Banane

Von Jessica

Dazu brauchst du:

10-12 EL Haferflocken
1 Banane
1 Glas Milch

Und so geht's:

Für eine Portion ungefähr 10-12 Esslöffel Haferflocken (grob oder fein) in eine Schüssel oder Teller geben. Die Banane vorher klein matschen und dazu geben. Das ganze mit Milch übergießen.

Ich esse es immer mit warmer Milch. Geht auch mit Äpfeln.

Himbeer-Traum

Von Katarina

Dazu brauchst du:

12 Löffelbiskuits
1 Zitrone
1 TL Honig
500g Himbeeren
1 Becher Schlagsahne
1 Vanillejoghurt

Und so geht's:

Die Löffelbiskuits in eine Form mit der Zuckerseite nach unten legen. Zitronensaft mit Honig vermischen und auf die Biskuits schütten.

Himbeeren anschließend auch drauf tun. Sahne steif schlagen und mit dem Vanille-Joghurt vermischen. Anschließend auf die Himbeeren drauf tun! Fertig!

Von „Kartoffelspalten“ bis „Krapfen“

Kartoffelspalten

Von Jasmin

Dazu brauchst du:

Eine Handvoll Kartoffeln
Kräuter der Provence
Butter
1 Ei

Und so geht's:

Man brät die Kartoffelspalten in der gebutterten Pfanne bis sie knusprig sind. Dann mit Kräutern der Provence bestreuen. Das Ei kann man gleich im Anschluss dazugeben.

Die Kombination schmeckt gut zu Ketchup und Toast.

Käse-Butter-Pfanne

Von Georgei

Dazu brauchst du:

Edamer oder Emmentaler Käse
40g Butter

Und so geht's:

Die Butter in einer Bratpfanne flüssig und braun werden lassen.
Nach einer Weile die flüssige Butter auf einen Teller geben.
In der Pfanne werden dann die Käsescheiben braten.
Danach wird der Käse auf den Teller mit Butter gegeben.
Mit Brot reintupfen und essen!

Kiba

Von Inka

Dazu brauchst du:

Bananensaft
Kirschsaff

Und so geht's:

Kiba ist ein Fruchtcocktail. Vermixe die beiden Getränke und du hast ein leckeres Getränk!

Kinder-Drink

Von Sophie

Dazu brauchst du:

- 1 Apfel
- 4 Strohhalme
- 1 Flasche Apfelsaft
- 2 Gummibärchen

Und so geht's:

1. Apfelsaft in die Gläser füllen.
2. Den Apfel in der Mitte halbieren.
3. Die Apfelhälften auf jeweils einen Strohhalm in der Mitte aufspießen und auf den anderen Strohhalm das Gummibärchen aufstecken.

Prost!

Kokoskekse mit Schokoladenglasur

Von Lisa

Dazu brauchst du:

- 170g Mehl
- 80g kalte Butter
- 80g Zucker
- 50g Kokosraspeln
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Vanillin
- Schokoladenglasur
- Milch zum Bestreichen.

Und so geht's:

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, den Kokosflocken und dem Vanillin verrühren. Die kalte Butter in Flocken und die Eier dazugeben. Alles rasch zu einem Teig verkneten und ihn eingepackt in Folie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen und dünne Scheiben abschneiden. Diese mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen bis die Kekse goldbraun sind. Die abgekühlten Kekse mit Schokoladenglasur überziehen und auf den noch weichen Guss Kokosflocken aufstreuen

Krapfen zum Selbermachen

Von Matthias Morgenroth für radioMikro

Dazu brauchst du:

1 kg Mehl
250 g Butter
5 Eier
250 ml Wasser
150 g Zucker
50 g Hefe
Prise Salz
ein Spritzer Zitrone
Frittierfett für die Friteuse oder eine hohe Pfanne
Puderzucker
Marmelade oder andere Füllung nach deinem Geschmack.

Und so geht's:

Zuerst mischst du die Zutaten zusammen und rührst sie mit einem Teigrührgerät gründlich durch. Mindestens zehn Minuten. Nimm den Knethaken, weil es ein sehr fester Teig ist.

Dann stellst du den Teig an einen warmen Ort und deckst ihn mit einem Küchentuch ab. Dort soll die Hefe eine Viertelstunde lang aufgehen.

Danach knetest du ihn noch einmal kräftig durch und formst kleine Bällchen. Tipp: Mach die Bällchen wirklich sehr klein, nicht größer als Tischtennisbälle, eher kleiner, sonst bleibt der Teig beim Durchbacken innen roh.

Diese kleinen Bällchen sollen noch einmal aufgehen. Dazu legst du sie auf ein mit einem Küchentuch bedecktes Blech und schiebst sie in den Backofen, stellst ein kleines Schälchen Wasser mit rein und stellst den Backofen auf 40 Grad. Nicht heißer! Dann wartest du eine Viertelstunde, bis sie aufgegangen sind.

Wenn du eine Friteuse hast, dann stellst du sie auf 180 Grad. Wenn die Bällchen aufgegangen sind, nimmst du eines nach dem anderen und bäckst sie schön goldbraun raus. Wenden nicht vergessen! Teste selbst, wie lange sie brauchen. Schneide den ersten auf und vergewissere dich, dass der Teig ganz durch gebacken ist.

Wenn du keine Friteuse hast, kannst du eine hohe Pfanne nehmen und mit Biskin-Fett füllen. Herdplatte nicht zu heiß werden lassen. Wenn du ein Holzstöckchen ins Fett hältst und das Öl kleine Blasen ringsum wirft, dann hat das Öl die richtige Temperatur. Dann kannst du die Krapfen auch in der heißen Ölpfanne rausbacken.

Zum Füllen brauchst du eine Spritze. Kauf sie in der Apotheke und nimm eine große, mit einer langen Tülle vorne dran. Sie ist ganz billig. In die Spitze kannst du Marmelade, Pudding (oder wenn du gemein sein willst, Senf) reinfüllen. Spritz die Füllung in die noch heißen Krapfen!

Puderzucker drüber – und fertig!

Nicht ganz einfach, aber es lohnt sich!

Von „Liebe auf den ersten Blick“ bis „Pfannkuchen“

Liebe auf den ersten Blick

Von Veronika

Dazu brauchst du:

Schlagsahne
Himbeeren
Kirschen
Zucker
rote Speisefarbe
viiiieeel Liebe

Und so geht's:

Schlagsahne und Himbeeren gut pürieren. Dabei den Zucker langsam hinzugeben. Nun mit der Speisefarbe gut verrühren und die Kirschen drauf legen (ist nur zur Zierde).
Hhhmmmmmm!

Mandel-Täschchen

Von Stefanie

Dazu brauchst du:

Fertiger Blätterteig
Fertige Mandelfüllung
Eigelb

Und so geht's:

Mit den Händen formt man aus dem Blätterteig kleine Täschchen. Dann gibt man einen Teelöffel Mandelmasse dazu.

Dann bestreicht man die Ränder mit Eigelb und schließt das Täschchen.
Dann gibt man sie auf ein Blech und legt sie in den kalten Ofen!
Dann 20 Minuten bei 120 Grad backen!!

Lecker!!!

Mango-Apfel-Bananen-Milch-Shake

Von Jessica

Dazu brauchst du:

1 Mango
1 Banane
1 Apfel
Milch

Und so geht's:

Man muss eine halbe Mango, eine Banane und einen Apfel klein schneiden und in einen Mixer geben. Das ganze durchmischen zu einem Brei.

Danach so viel Milch wie man will dazu geben und noch mal Mixen.

Der fertige Shake in Gläser geben und einfach genießen und entspannen.

Er ist echt lecker und warm schmeckt er auch!

Milchsuppe

Von Kathy

Dazu brauchst du:

1 Ei
1 Liter Milch
200g Mehl
Zucker

Und so geht's:

Man gibt die Milch in einen Topf und stellt den Herd auf die mittlere Stufe. In eine Schüssel gibt man das Mehl und ein Ei. Das tut man dann mit einer Gabel rumrühren, so dass es Klumpen gibt, aber keinen Teig! Ab und zu die Milch rumrühren.

Wenn die Klumpen fertig sind, kann man die Milch unter ständigem Rühren auf die größte Stufe stellen. Wenn die Milch kocht, also wenn's anfängt zu blubbern, gibt man die Klumpen dazu.

Jetzt noch ungefähr 5-10 Minuten warten. Dann kann man den Herd ausschalten und denn Deckel auf den Topf tun. Nach zwei Minuten kann man die Milchsuppe verspeisen.

Mit Zucker schmeckt sie noch viel besser. Also guten Appetit!

Muffins mit Ananas und Kokos

Von Judith

Dazu brauchst du:

200g Weizenmehl
2 TL Backpulver
50g Kokosraspeln
250g Ananas aus der Dose
1 Ei
150g brauner Zucker
100ml neutrales Öl
250g Jogurt

Und so geht's:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Kokosraspeln sorgfältig vermischen.

Ananas in kleine Stücke schneiden.

Ei, Zucker, Öl und Jogurt gut verrühren.

Die Ananasstückchen hinzufügen und untermischen.

Zuletzt die Mehlmischung unterheben.

Den Teig in ein Muffinblech füllen und auf der mittleren Schiebeleiste bei 170°C 20-25 Minuten goldgelb backen.

Die Muffins fünf Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen.

Nudelsauce

Von Sophie und Katharina

Dazu brauchst du:

einen EL Tomaten Pesto

eine Dose Tomatensaft

eine Zwiebel

Sellerie

Hackfleisch

eine Priesse Pfeffer und Salz

ein Lorbeerblatt

einen TL Oregano

einen TL Basilikum

ein wenig Ingwer

einen TL Olivenöl

Champignons

etwas Wasser

einen EL Currygewürz

einen EL Paprikagewürz

etwas Chillie

Tomatenmark

Und so geht's:

In eine hohe Pfanne das Öl hinein geben und erhitzen!!! Gewürfelte Zwiebel hinein geben. Gewürfelte Sellerie und Hackfleisch dazu und solange brutzeln lassen bis das Fleisch fast durch ist.

Tomatensaft und Tomatenmark dazu geben. Mit Oregano, Basilikum, Ingwer, Pfeffer, Salz und Paprikagewürz würzen.

Wasser dazugeben. Mit Chillie noch verschärfen.

Nach 15 Minuten servieren und schmecken lassen!

Tipp: Es gehören Nudeln und Käse noch dazu!

Paprika (gefüllt)

Von Christian

Dazu brauchst du:

500g Hackfleisch
2 - 4 Paprikas
Schlagsahne
Saure Sahne
geriebener Käse
1 Zwiebel

Und so geht's:

In einer Pfanne muss zuerst das Hackfleisch mit der klein geschnittenen Zwiebel angebraten werden. Dann eine Paprika in kleine Stücke schneiden und zufügen. Jetzt muss noch ein bisschen geriebener Käse mit in die Pfanne. Danach muss alles mit saurer Sahne und Schlagsahne vermengt werden. Etwas Salz und Pfeffer zufügen.

Die restlichen Paprikas müssen jetzt nur noch ausgehöhlt werden.

Die Füllung muss in die ausgehöhlten Paprikas. Alles sollte gleichmäßig verteilt sein! Zuletzt etwas geriebenen Käse auf die Füllung geben.

Die Paprikas auf ein Backblech stellen und in den Ofen schieben und dort bei 200 Grad ungefähr 40 Minuten lang lassen.

Die Paprikas dürfen im Ofen nicht schwarz werden, denn sie sind nicht mehr so richtig lecker wenn sie schwarz sind.

Schließlich muss nur noch alles schön und sauber angerichtet werden (Zum Beispiel mit Toastbrot oder anderem.)

Dann wünsche ich nur noch: Guten Appetit!

Pfannkuchen

Von Viktoria

Dazu brauchst du:

3 Eier
150g Mehl
3/8 Liter Milch
1 Prise Salz

Und so geht's:

Alles mit einem Handrührgerät und Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Einen Schöpflöffel Teig zugeben und zerfließen lassen.

Goldbraun backen und Pfannkuchen wenden.

Guten Appetit!

Pfannkuchen

Von Salime

Dazu brauchst du:

4 Eier

Eine Prise Salz

20g Zucker

Ein halbes Päckchen Backpulver

250ml Milch

160g Mehl

Und so geht's:

Die Eier in ein hohes Rührgefäß schlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Salz, Zucker, Backpulver und Milch gut unterrühren, dann das Mehl hineinsieben und gut untermischen, bis kein Klümpchen mehr zu sehen ist.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Öl verteilen und ca. eine Schöpfkelle Pfannkuchenteig (das zeigt nur die Erfahrung) in die Mitte geben. Durch Schwenken der Pfanne den Teig gleichmäßig verteilen und bei mäßiger Hitze anbraten. Der Teig muss sich leicht vom Pfannenboden lösen und sollte stellenweise gebräunt sein. Die Oberfläche darf nicht mehr flüssig sein.

Den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Auf eine Platte setzen und warm halten. Dann den nächsten Pfannkuchen machen.

Dazu passt Apfelmus, Apfelkompott oder Marmelade!

Von „Quarkkeulchen“ bis „Rühreier“

Quarkkeulchen

Von Mareike

Dazu brauchst du:

500g Pellkartoffeln
500g Magerquark
150g Mehl
1 Ei
Öl oder Schmalz

Und so geht's:

Die Kartoffeln durch die Presse drücken und mit den Zutaten (außer dem Öl) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu feucht sein, noch etwas Mehl unterkneten.

Mit stark bemehlten Händen aus dem Teig „Keulchen“ formen. Diese sind etwa 1 cm dick und 7-8 cm im Durchmesser. Im heißen Öl goldbraun braten.

Die Keulchen werden mit Zucker bestreut und zu Apfelmus gegessen. Wer mag, kann noch Rosinen unter den Teig kneten.

Dazu gibt's Kaffee.

Reibadatschi

Von Ruth

Dazu brauchst du:

4 mittelgroße Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
2 Eier
Salz/Pfeffer nach Geschmack
etwas Mehl

Und so geht's:

Die Kartoffeln schälen und in der Küchenmaschine kleinhäckseln (wenn du keine Küchenmaschine hast, nimm einfach eine Reibe, und zwar die Seite, mit der man Käse reibt, die mit den größeren Löchern).

Die Zwiebel schälen, den Strunk unten wegschneiden und ebenfalls kleinhäckseln.

Die Kartoffel-Zwiebelmasse in eine mittlere Schüssel geben (in der man die Masse noch umrühren kann, ohne dass was rausfällt), die Eier hineinschlagen (ohne Schale!), salzen und pfeffern. Kann ruhig etwas salziger sein, da die Kartoffeln viel Salz aufnehmen. Wenn die Masse noch zu flüssig ist (das ist leider meistens so), soviel Mehl dazugeben, bis eine teigartige Masse entsteht, die darf aber nicht zu flüssig sein!!

In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, den Teig in etwa handtellergroßen Portionen ins Öl legen und flachdrücken. Solange warten, bis sich der Datschi von selber unten löst (wenn nicht, fliegt das Teil meist auseinander) und dann umdrehen. Dazu schmeckt gut etwas Knoblauch (gepresst), Schmand oder Sauerrahm.

An guadn!

Risotto

Von Sarah

Dazu brauchst du:

1 Zwiebel
1-2 EL Öl
250g Reis
1 Tasse gefrorene Erbsen
1-2 l Brühe
1 Teelöffel Salz
geriebener Käse

Und so geht's:

Fett erhitzen. Zwiebel schälen, würfeln und im Fett andünsten.

Den Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen.

Salz überstreuen.

Erbsen dazutun.

Die Brühe zufügen und 25-30 Minuten bei leichter Hitze kochen.

Zum Schluss Käse darunter rühren.

Fertig!

Rührei

Von Alina

Dazu brauchst du:

5 Eier
eine Prise Salz
einen Schluck Milch

Und so geht's:

Gib die Zutaten in eine Schüssel und verrühre sie kräftig miteinander. Dann stell eine Pfanne auf den Herd und gib zuerst etwas Öl oder Butter und dann die Masse hinein.

Die Eimasse dann in der Pfanne hin und herschieben und wenden bis du eine ziemlich feste Masse hast. Die Masse teilst du zwischendurch in kleine Stücke. So das du grobe Klumpen hast.

Aber lass es nicht zu lang in der Pfanne, sonst wird das Rührei braun und trocken.

Danach kommt das auf einen Teller. Es reicht für ca. 4 Personen.

Kleiner Tipp:

Nimm eine Scheibe Brot und lege Käse darauf. Danach das Rührei auf den Käse!

Also: Guten Appetit!!!

Rühreier

Von Isabella

Dazu brauchst du:

4 Eier

Margarine

Und so geht's:

Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel verquirlen. Dann eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und etwas Margarine hineingeben. Anschließend die Eier in die Pfanne geben und durchrühren. Die Eier goldgelb braten.

Guten Appetit!

Von „Salami-Chips“ bis „Zauberkekse“

Salami-Chips

Von Miriam

Dazu brauchst du:

Ein paar Scheiben Salami

Und so geht's:

Man nimmt ein paar Scheiben Salami aus der Packung. Dann stellt man eine Pfanne auf den Herd, auf mittlere Stufe. Danach muss man etwas Öl darin verlaufen lassen. Wenn das Fett verlaufen ist, kann man die Salamischeiben hinein legen. Man muss die Scheiben aber gelegentlich mit einer Gabel wenden, damit sie nicht an der einen Seite anbrennen! Wenn man denkt, dass sie knusprig genug sind, kann man sie herausholen. Man kann sie dann, wenn sie etwas abgekühlt, sind essen! Das schmeckt dann wie knusprige Chips, nur dass es Salamis sind.

Lasst es euch auf der Zunge zergehen!!!!!!!!!!!!!!

Salatsoße

Von Laura

Dazu brauchst du:

1 Pries Salz
etwas Pfeffer
1 bis 2 Ei Öl
4 bis 5 Ei Essig
1/2 Becher Natur-Jogurt

Und so geht's:

Alles gut vermischen und über den gut gewaschenen Salat schütten. Wer will kann auch etwas Dill darüber schütten.

Guten Appetit !!!!!!!!!!!

Schneekugel-Bällchen

Von Isabel

Dazu brauchst du:

100g Schokolade
50g Kokosraspeln
Hilfsmittel:
Topf mit heißem Wasser
Metallschälchen
Klarsichtfolie

Und so geht's:

Die Schokolade in dem Metallschälchen zerkleinern, dann in dem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Das Schälchen hineinstellen und warten bis die Schokolade geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Kokosraspeln auf der Folie verteilen.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, nehmt ihr immer ein bisschen davon und wälzt es in den Kokosraspeln.

Wartet bis die Schokolade fest geworden ist .

Und guten Appetit!

Schnitzel ohne Fleisch

Von Christian

Dazu brauchst du:

Semmelmehl, Semmelbrösel oder Paniermehl

1 Ei

Und so geht's:

Man sollte einen großen Teller nehmen, das Ei darauf geben und es gut mit einer Gabel verrühren. Darauf gibt man dann Paniermehl und mixt es entweder mit den Händen oder einer Gabel.

Wenn das Gemisch langsam hart wird dann knetet man es platt bis es ca. 1-1,5 cm dick ist. Dann muss es noch mit Margarine in der Pfanne gebraten werden bis es beidseitig goldig ist.

Man sollte es nicht schwarz werden lassen denn dann schmeckt es nicht mehr so gut. Nachdem es durch ist kann man es entweder so essen oder Ketchup darauf verschmieren und es dann essen.

Noch ein Tipp: Das gebratene „Schnitzel“ mit einer Scheibe Käse darauf in die Mikrowelle geben.

Schokocrossies

Von Luca

Dazu brauchst du:

Eine Tafel Schokolade

Cornflakes

Und so geht's:

1. Die Schokolade in einem Topf schmelzen lassen.

2. Cornflakes auf einen Esslöffel machen und vorsichtig in den Topf mit der

geschmolzenen Schokolade tunken.

3. Nun legst du einen zweiten Esslöffel auf den anderen und formst dir dein Schokocrossie, wie du es willst.

4. Jetzt legst du dein Schokocrossie auf ein Backblech mit Backpapier.

5. Zum Schluss nimmst du dein Backblech und lässt es ein oder zwei Tage an einem kalten Ort abkühlen.

Schokoküsse

Von Martine

Dazu brauchst du:

Für den Teig:

3 Eier

1 El warmes Wasser

150g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker, 150g Weizenmehl, 50g Speisestärke, 3g (1 gestrichener Teelöffel) Backpulver

Für die Füllung:

1 Päckchen Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

50g Zucker

½ Liter Milch

Für den Guss:

125g Milkschokolade

einen Schnitt Butter und etwas Wasser

Und so geht's:

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen und fügt zwei Drittel des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf die Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl gesiebt. Man zieht dann alles vorsichtig unter die Eigelbkrem (nicht rühren!). Nun füllt man den Teig in eine Schokoküsse-Form.

Wenn man solche Form hat: Mit zwei Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel setzt man gleichmäßig Teighäufchen (Durchmesser drei bis fünf Zentimeter) nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Backblech. Backzeit: Etwa zwanzig Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb backen.

Man lässt die Schokoküsse kalt werden. Dann schneidet man sie in der Mitte auf und macht eine Vertiefung, damit man später den Vanillepudding hineinfüllen kann. Nun füllt man den Vanillepudding hinein und legt das obere Stück des Schokokusses wieder drauf. Nun schmilzt man die Schokolade und mit Hilfe eines Löffels macht man die Schokolade noch heiß darüber.

Mein Tipp:

Man kann etwas Puderzucker mit sehr wenig Wasser vermischen. Dann füllt man es in eine Spritze und kann damit lustige Gesichter auf die Schokoküsse malen. Und anstatt dem Pudding kann man auch Marmelade nehmen.

Schokoküsse-Kuchen

Von Vanessa

Dazu brauchst du:

500g Magerquark
2 Becher Schlagsahne
Saft von einer Zitrone
12 Schokoküsse
1 Tortenboden

Und so geht's:

Deckel von den Schokoküssen entfernen und die Schokoküsse in eine Schüssel geben. Deckel separat legen. Schokoküsse mit einer Gabel zerdrücken. Dann Quark hinzufügen und vermengen.

Nun die Schlagsahne mit einem Rührgerät steif schlagen und diese unter die Masse heben. Den Saft einer ausgepressten Zitrone hinzufügen. Die Masse auf einen Tortenboden verteilt. Deckel halbieren und am Tortenrand außen dekorieren. Guten Appetit!

Schokoladenschnitten

Von Carmen

Dazu brauchst du:

200g Butter
200g Staubzucker
200g griffiges Mehl
200g zerlassene Schokolade
6 Eidotter
6 Eiklar
1 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Päckchen Backpulver

Glasur:

300 g Staubzucker
Zitronensaft

Und so geht's:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eidotter schaumig rühren.

Zerlassene Schokolade unterrühren. Dann das Mehl mit Backpulver dazugeben.

Zum Schluss den Eischnee unterrühren.

Das ganze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 170 Grad Heißluft backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit der Glasur aus Staubzucker und Zitronensaft bestreichen.

Guten Appetit.

Vanilleeis

Von Simone Wichert für radioMikro

Dazu brauchst du:

250ml Milch
250ml süße Sahne
1 Vanilleschote
5 Eigelbe
100g Zucker
125ml süße Sahne

Und so geht's:

Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und mit etwas Zucker vermischen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Metallschüssel schaumig schlagen.

Milch und 250ml Sahne mit dem Vanillezucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote herausfischen und die kochendheiße Milch unter ständigem Schlagen zu den Eigelben geben.

Die Schüssel in kochendes Wasser setzen („Wasserbad“) und alles dick und cremig aufschlagen. Dann die Schüssel in kaltes Wasser setzen und solange weiterschlagen, bis die Metallschüssel nur noch handwarm ist. Im Kühlschrank völlig abkühlen lassen.

Die süße Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen. Dann ab in die Eismaschine damit.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Wattekuchen

Von Katharina

Dazu brauchst du:

Teig:
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver
300g Zucker
1 Päckchen Zitronenschale
1 Essl. Zitronensaft
4 Eier
150ml Speiseöl

150ml Sprudelwasser

Guss:

150g Puderzucker

1 Essl. Zitronensaft

Und so geht's:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten verrühren und auf ein gefettetes mit Mehl bestäubtes Kuchenblech glatt verteilen.

Circa 20 Minuten backen.

Kuchen erkalten lassen und den Guss dünn auftragen, diesen wiederum auch abkühlen lassen.

Weihnachtsplätzchen

Von Tobias

Dazu brauchst du:

250g Zucker

125g Margarine

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

750g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Und so geht's:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit den Eiern unterrühren. Alles ganz dünn ausrollen (1 mm) und mit Förmchen ausstechen.

Bei 175°C circa 15 Minuten backen. Wenn die Plätzchen gebacken sind, einen Tag abkühlen lassen. Dann Kuvertüre auflösen, die Plätzchen damit bepinseln und gleich mit Streusel oder Kokosraspeln verzieren.

Fertig!

Wiener im Schlafrock

Von Xenia

Dazu brauchst du:

Blätterteig

6 Scheiben Käse

6 Wiener Würstchen

Und so geht's:

Du musst als Erstes den Blätterteig in sechs Stücke teilen. Dann tust du eine Scheibe Käse auf jedes Stück Blätterteig.

Danach kommen die Wiener drauf. Jetzt muss du nur noch die Blätterteigstücke zuklappen und mit einer Gabel festdrücken.

Dann für 20 Minuten bei 220 Grad in den Backofen schieben.

Zauberkekse

Von Jessica

Dazu brauchst du:

250g Margarine

3 Esslöffel Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Salz

1 Ei

200g Mehl

2 Esslöffel Stärkemehl

Und so geht's:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Ei schaumig rühren und das Mehl unterkneten(dabei kann eine Messerspitze Hirschhornsalz zugegeben werden).

Dann gut kalt stellen.

Ausrollen und beliebig ausstechen.

Die Zauberkekse kommen bei 180 Grad in den Backofen und da bleiben sie für fünf bis sieben Minuten.

Fertig sind dein ZAUBERKEKSE!!!!!!