

Badische Apfel Küchle



Zutaten für drei Personen:

- 3 säuerliche Äpfel (Boskop oder Braeburn)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Zucker
- 100 g Mehl
- 125 ml Milch
- Salz
- 40 g Butterschmalz

Material;

1 Entkerner, 1 Sparschäler, 1 Heizplatte, 1 Pfanne, 1 Waage, 1 Petrischale, 1 Mixer, 2 große Schüsseln, 3 kleine Schüsseln, 1 Stoppuhr, 1 Handtuch, Küchenpapier, 1 Backblech, 1 Brettchen, 1 Messer, 1 Pfannenwender, 1 Meßbecher, Handtuch

1. Das Kerngehäuse ausstechen (**Entkerner**), Äpfel schälen (**Sparschäler**) und in dicke Scheiben schneiden (**Brettchen und Messer**).

2. Apfel Scheiben mit Vanillezucker bestreuen.

Herstellung des Teigs:

3. Eier in zwei Schüsseln trennen (**2 kleine Schüsseln**)

4. 125ml Milch in einen **Meßbecher** gießen.

5. 100g Mehl abwiegen. (**kleine Schüssel, Waage**)

6. Eigelb mit dem Mixer schaumig rühren (**Mixer, große Schüssel**)

7. Mehl und Milch im Wechsel mit dem Mixer unter die Eier rühren (**Mixer**)

8. Teig ca. 10 Minuten ausquellen lassen (**Stoppuhr**), Rührstäbe abwaschen und abtrocknen (**Handtuch**).

9. Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Mixer steif schlagen (**Mixer, große Schüssel**)

Apfelküchle backen:

1. 20 g Butterschmalz abwiegen (**Petrischale und Waage**)

2. Heizplatte auf die mittlere Stufe einstellen und das Butterschmalz flüssig erhitzen (**Heizplatte und Pfanne**)

3. Die Hälfte der Äpfel durch den Teig ziehen und auf mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun ausbacken (**Pfannenwender**)

4. Die Apfelküchle auf Küchenpapier abtropfen lassen (**Küchenpapier und Backblech**)

5. 20 g Butterschmalz abwiegen (**Petrischale und Waage**), in der Pfanne erhitzen, die zweite Hälfte der Äpfel durch den Teig ziehen und ausbacken.

6. Die Apfelküchle mit Zucker bestreuen und möglichst heiß servieren.

Deutscher Gemüsesalat:

Zutaten für vier Personen:

200g Kartoffeln
100g Möhren
100g Sellerie
150g grüne Dosenerbsen
100g saure Gurken
1 großer Apfel
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Glas Mayonnaise
Salz
Pfeffer
Zucker
Garnierung: grüner Salat und 3 Tomaten

Material: 6 Schüsseln, Waage, Zeitung, Sparschäler, 2 Töpfe, 2 Heizplatten, 2 Stoppuhren, 5 Messer, 5 Brettchen, Entkerner, Zitronenpresse, 2 große Siebe, 1 Teelöffel, 3 Eßlöffel, 2 Gabeln, 1 Salatschleuder, 1 Zerkleinerer, 1 Dosenöffner

1. 200g Kartoffeln (**Schüssel**), 100g Möhren (**Schüssel**), 100g Sellerie (**Schüssel**), 150 g Dosenerbsen (**Schüssel/Dosenöffner/Eßlöffel**) und 100g saure Gurken (**Schüssel**) abwiegen (**Waage**).
2. Kartoffeln schälen (**Zeitung und Sparschäler**) und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten kochen. (**Topf und Heizplatte, Stoppuhr**)
3. Möhren und Sellerie schälen und mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser 10 Minuten kochen (**Topf und Heizplatte, Stoppuhr**)
4. Zwiebel schälen und in Viertel schneiden (**Messer und Brettchen**), dann fein würfeln (**Zerkleinerer**).
5. Gurken fein würfeln (**Messer und Brettchen**)
6. Apfel entkernen und Schälen (**Entkerner und Sparschäler**) und fein würfeln (**Messer und Brettchen**).
7. Die Zitrone auspressen (**Zitronenpresse**) und den Apfel damit beträufeln.
6. Gekochte Kartoffeln und gekochtes Gemüse in 2 Sieben im Waschbecken **vorsichtig!** abgießen, (**2 Siebe, Topflappen**), abkühlen lassen.
7. Abgekühltes Gemüse und Kartoffeln fein würfeln und in eine Schüssel geben (**Messer und Brettchen, Schüssel**).
8. Gurken, **1 Teelöffel** zerkleinerte Zwiebeln und Apfelstücke zu den Kartoffeln und das Gemüse hinzufügen, **1 3/4 Glas** Mayonnaise (**Eßlöffel**) dazu geben und alles vorsichtig mit **2 Gabeln** vermischen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anrichten:

1. Salatblätter waschen und trocken schleudern. (**Salatschleuder**)
2. 3 Tomaten vierteln. (**Brettchen und Messer**)
3. Salat auf Teller legen, **1 Eßlöffel** Gemüsesalat dazu geben und mit Tomaten dekorieren.

Albanische Bombica (Schoko-Keks-Kugeln mit Kokos)



Material: 1 Gefrierbeutel 3 Liter, 1 Tasse, 4 Eßlöffel, 1 Kochlöffel, 1 Brettchen

Zutaten für vier Personen:

300g Butterkekse
1 Packung Schokoladenpudding oder Kakao
200g Kokosstreusel
1 Tasse Milch

1. Die Butterkekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. **(1 Gefrierbeutel 3 Liter)**
2. Den Schokoladenpudding zu den Butterkeksen hinzufügen.
3. Eine Tasse Milch **(1 Tasse)** zufügen und anrühren. **(1 Eßlöffel)**
4. Fast alle Kokosstreusel unterrühren. **(1 Eßlöffel)**
5. Die Zutaten mischen, bis eine glatte Teigmasse entsteht. **(1 Eßlöffel/Kochlöffel)**
6. Den Teig mit 2 Esslöffeln **(2 Eßlöffel)** zu runden Kugeln formen
7. Die Kugeln in den restlichen Kokosstreuseln wälzen **(Brettchen)**.
8. Die Bombica kalt stellen.

Albanische Trileçe (Milchkuchen mit Karamell)



Material:

1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln, Mixer, Stoppuhr, Backform, Kuchenspatel, Backofen
Küche, Waage, Topf, Heizplatte, Schneebesen, Brettchen, Gabel, Topflappen

Zutaten für den Teig:

8 Eier

12 Esslöffel Zucker

14 Esslöffel Mehl

1 Backpulver

Für das Karamell:

200g Zucker

200g Creme fraîche (1 Becher)

außerdem: 1 Liter Milch

Herstellung des Teigs:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Alle Zutaten für den Teig (ohne Milch) in einer **Schüssel** vermischen und 15 Minuten mit dem Mixer mixen. (**Mixer, Stoppuhr**)

3. Teig in eine Backform (**Backform 28 x 28**) gießen und mit einem **Kuchenspatel** glatt streichen.

4. Kuchen ca. 20 Minuten im **Backofen in der Küche** bei 180 Grad backen. (**Stoppuhr**)

Herstellung des Karamells:

5. 200 g Zucker abwiegen (**Schüssel, Waage**) und bei mittlerer Hitze langsam! erhitzen (**Topf, Heizplatte**), dabei immer wieder den Topf schwenken.

6. Wenn der Zucker geschmolzen ist, den Becher Creme fraîche zum Zucker dazugeben und gut! mit einem **Schneebesen** umrühren, bis die Klümpchen vollständig verschwinden.

7. Karamell in eine kalte **Schüssel** gießen und abkühlen lassen.

8. Nach 20 Minuten: Kuchen aus dem Ofen nehmen (**Topflappen**), auf ein **Brettchen** stellen und kalt werden lassen.

9. Löcher mit einer **Gabel** einstechen und 1 Liter Milch darüber gießen.

10. Das Karamell auf den Kuchen gießen und mit dem **Kuchenspatel** gleichmäßig verteilen.

Deutsche Käsespätzle



Material:

Zerkleinerer, 4 Messer (2 scharfe, 2 normale), 2 Brettchen, 1 Pfanne, 1 Heizplatte, 1 Kochlöffel, 1 Pinsel, 1 Stoppuhr, 1 Auflaufform

Zutaten für 4 Personen:

1 kg frische Spätzle aus dem Kühlregal
100g Speckwürfel
400 ml Sahne (2 Becher)
200g geriebener Emmentaler
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Butterschmalz
Margarine zum Einfetten

1. Den Backofen in der Küche auf 200 Grad vorheizen (**Ober - und Unterhitze!**)
2. Die Zwiebel schälen und in Viertel schneiden (**Messer, Brettchen**) und im **Zerkleinerer** fein würfeln.
3. Etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen (**Messer, Pfanne, Heizplatte**) und Zwiebel- und Speckwürfel anbraten.
4. 1/2 Bund Petersilie fein hacken (**Messer, Brettchen**) und zusammen mit 2 Bechern Sahne in die Pfanne geben.
5. Kurz aufkochen lassen, dann die Hälfte vom Emmentaler dazugeben und gut durchrühren (**Kochlöffel**).
6. Die Spätzle unterheben.
7. Eine Auflaufform einfetten (**Margarine, Messer, Pinsel**), die Spätzle hineingeben und mit dem restlichen Emmentaler bestreuen.
8. Bei 200 Grad 20 Minuten (**Stoppuhr**) überbacken.

Rogaliki (Hörnchen mit Marmelade und Nutella)



Material:

2 Teller, Waage, Topf, 1 Heizplatte, 1 große Schüssel, 1 Eßlöffel, 2 Teelöffel, Lineal, Nudelholz,

1 Messer, Stoppuhr, Topflappen, Backblech, Backpapier

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Butter

150 g Schmand

2 Teelöffel Backpulver

ca. 2 Tassen Mehl

2 Eßlöffel Zucker

Puderzucker

Marmelade und Nutella

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

2. 150g Butter und 150g Schmand abwiegen. **(2 Teller, Waage)**

3. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze in einem **Topf** schmelzen **(Heizplatte)** und abkühlen lassen.

4. 2 Teelöffel Backpulver mit 2 Tassen Mehl in einer **Schüssel** mischen.

5. Butter, Schmand und 2 Eßlöffel Zucker zu Mehl/Backpulver geben **(Eßlöffel)** und mit den Händen mischen, bis ein klebriger Teig entsteht.

6. Den Teig auf etwas Mehl auf dem Tisch in 15 cm Durchmesser **(Lineal)** große Kreise ausrollen **(Nudelholz)** und mit einem **Messer** wie eine Pizza in 8 gleiche Tortenstücke schneiden.

7. Einen Klecks Marmelade oder Nutella mit einem **Teelöffel** auf jedes Stück geben und wie ein Hörnchen zusammenrollen (beginnt mit der breiten Seite).

8. Auf ein Backblech Backpapier legen und die Hörnchen nicht zu nah nebeneinander legen.

9. Im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen. **(Stoppuhr)**.

10. Hörnchen mit **Topflappen** aus dem Backofen nehmen und in Puderzucker wälzen **(Schüssel)**, bis sie ganz bedeckt sind.

Polnische Rezepte

Quarkstreuselkuchen mit Pfirsichen und Baiser



Material: 2 große Schüsseln, 1 Waage, Mixer, 1 normales Messer, 2 Schüsselchen, 1 Teelöffel, 3 Eßlöffel, Frischhaltefolie, Dosenöffner, großes Sieb, Kuchenspatel, Stoppuhr, Kuchengitter, Topflappen

Zutaten:

Quarkfüllung:

1 kg Quark
250 g Butter (= 1 Packung)
2 Eier
150 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Teig:

450 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
250 g Margarine (= 1 Packung)
5 Eigelb
3 Eßlöffel Puderzucker
1 Eßlöffel saure Sahne

Baiser:

5 Eiweiß
200 g Zucker

außerdem: 800 g Pfirsiche aus der Dose, abgetropft

Zubereitung:

Füllung:

1. 150g Puderzucker abwiegen. (**Schüssel, Waage**)
2. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel mit einem **Mixer** verrühren.

Baiser:

3. 200g Zucker abwiegen (**Schüssel, Waage**).
4. Eiweiß mit 200 g Zucker mit dem **Mixer** zu steifem Schnee schlagen.

Teig:

1. 450g Mehl abwiegen (**Schüssel, Waage**) und mit 3 **Teelöffel** Backpulver mischen
2. Margarine in Würfel schneiden (**Messer**) und dazu geben.
3. Mehl, Margarine und Backpulver zwischen den Fingern zu einer krümeligen Masse zerreiben.
4. Fünf Eier trennen (Eigelb vom Eiweiß) - (**2 Schüsselchen**).
5. Eigelb (Eiweiß aufbewahren!), 3 **Eßlöffel** Puderzucker und 1 **Eßlöffel** saure Sahne dazugeben und alles rasch verkneten, bis der Teig zusammenhält.
6. 1/4 des Teigs in Folie (**Frischhaltefolie, Messer**) einwickeln und ins Gefrierfach legen.
7. Den Rest des Teigs in eine Backform von 30x25 cm oder vergleichbarer Größe verteilen (**Eßlöffel**) und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
8. Ofen auf 180 C Umluft vorheizen.

Kuchen backen: (die ganze Gruppe)

1. Pfirsichdose öffnen (**Dosenöffner**) und in einem **Sieb** im Waschbecken gut abtropfen lassen.
2. Form aus dem Kühlschrank nehmen, die Füllung darauf verteilen und mit den gut abgetropften Pfirsichen belegen.
3. Darauf das Baiser (steif geschlagenes Eiweiß) geben und mit einem **Kuchenspatel** glatt streichen.
4. Den beiseite gestellten Teig aus dem Gefrierfach nehmen und mit den Fingerspitzen zu Streuseln formen, diese auf der Baiserschicht verteilen.
5. Kuchen 1 Stunde (**Stoppuhr**) im vorgeheizten Ofen bei 180 C Umluft backen.
6. Kuchen mit den Topflappen aus dem Ofen holen und auf einem **Kuchengitter** abkühlen lassen.
7. Kuchen direkt in der Form mit einem **Messer** in Stücke schneiden.

Indische Küche

Dhal (Linsengericht) mit Naan (Fladenbrot)

Material: 1 kleine Schüssel, 1 Waage, 1 Sieb, 4 Messer, 2 Brettchen, 1 Knoblauchpresse, 1 Tasse, 1 Sparschäler, 1 Ingwerreibe, 1 Messbecher, 5 Teelöffel, 2 Heizplatten, 1 Topf, 1 Pfanne, 1 Stoppuhr, 1 Kochlöffel, 1 Zerkleinerer

Zutaten für 4 Portionen:

200g rote Linsen (Mansoor Dhal)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (2-3 cm)
4 kleine Tomaten
1/2 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel Korianderpulver
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Kurkumapulver
1 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Ghee (gereinigte Butter)
Mehrere Fladen Naan (indisches Brot)

Vorbereitung:

1. 200g Linsen abwiegen (**Schüssel, Waage**) und waschen (**Sieb, Waschbecken**) und abtropfen lassen.
2. 2 Zehen Knoblauch schälen (**Messer**) und durch die **Knoblauchpresse** in eine **Tasse** drücken.
3. Ingwer schälen (**Sparschäler**) und auf einer **Ingwerreibe** reiben.

Zubereitung:

1. 250ml Wasser (**Messbecher**) in einen **Topf** geben und Linsen, Knoblauch, Ingwer, 1 **Teelöffel** Kurkuma mit 1 **Teelöffel** Salz dazugeben.
2. Alles auf mittlerer Hitze auf einer **Heizplatte** erhitzen und dann 35 Minuten (**Stoppuhr**) köcheln lassen.
3. Wenn die Linsen zu trocken werden: Etwas Wasser hinzufügen. (**Messbecher**)

Während die Linsen kochen:

1. 2 Zwiebeln schälen (**Messer**) und vierteln (**Messer, Brettchen**) und fein würfeln. (**Zerkleinerer**)
2. 4 kleine Tomaten in acht Stücke schneiden. (**Messer, Brettchen**)

Wenn die Linsen fertig sind:

1. 4 Esslöffel Ghee in einer **Pfanne** auf mittlerer Hitze auf einer **Heizplatte** erhitzen, dann 1/2 **Teelöffel** Chilipulver und 1 **Teelöffel** Kreuzkümmel kurz anbraten (Kochlöffel)
5. Die Zwiebeln dazugeben (**Teelöffel**) und goldbraun braten (**Kochlöffel**).
6. Die Tomaten dazugeben und kurz weiter braten.
7. Dann die gekochten Linsen hinzugeben und ca. 10 Minuten weiter kochen lassen. (**Stoppuhr**)



