Brötchen Schlange mit Paprikadip

- 500g Mehl Typ 405
- 250-300 ml Wasser
- 1 Pack. Trockenhefe
- 1 Pr. Zucker
- 2 TL Salz
- Deko nach Wahl: Sesam, Mohn, Körner etc.

1. Alle Zutaten (außer die Deko) gut miteinander verkneten
2. Den Teig für 30 min an einem warmen Ort gehen lassen
3. Backblech mit Backpapier belegen
4. Danach kleine Brötchen formen und Schlangenartig auf das Backblech legen
5. Beliebig mit Deko verzieren
6. Ggf. Brötchen weitere 20-30 min gehen lassen
7. Anschließend die Brötchen bei 180°c grad für 20 min Backen

Paprikadip

- 250g Frischkäse
- 200g Schmand
- 1 1/1 rote Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter

1. Paprika waschen und putzen
2. Mit einer Küchenmaschine grob zerkleinern
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Gewürzen abschmecken

Fliegenpilze

Zutaten:

10 Eier

5 Tomaten

Mayonnaise

Zubereitung:

Die Eier hart kochen. Tomaten waschen und halbieren. Den Strunk entfernen und das Innere der Tomate aushöhlen. Die gekochten Eier schälen. Die Tomatenhälften auf das Ei legen und mit Mayonnaise bepunkten.

Lustige- Käse- Käfer *(4. Portionen)*

Zutaten:

2	Babybel
2 TL	Mayonnaise
½ TL	Senf
2 Scheiben	Pumpernickel, kleine, runde Taler
2 Halme	Schnittlauch
1 EL	Tomatenketchup
2 Scheiben	Gurke
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Babybel halbieren und mit einem Messer einen kleinen Schlitz reinschneiden und ein bisschen auseinanderziehen
- Mayonnaise mit Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pumpernickel- Scheiben damit bestreichen
- Gurke waschen, in Scheiben scheiden und auf das Brot legen
- Schnittlauchfühler auf die Gurke legem und Babybel drauflegen
- Mit Ketchup die Punkte setzen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe die Augen machen

Crêpes *(12. Portionen)*

Zutaten:

250g	Mehl
500 ml	Milch
Prise Salz	Salz
3	Eier
5 EL	Rapsöl
12	Tomaten
500g	Emmentaler
	Salz, Pfeffer, italienische Kräuter der Provance und frischen Basilikum

Zubereitung:

- Mehl, Milch, Salz und Eier in einer Schüssel ca. 5 Min. mit einem Mixer zu einem glatten Teig rühren
- Rapsöl zugeben und mixen
- Tomaten waschen und in scheiben
- Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig draufgeben und mit einem Holzschaber zu einem runden Teig drehen
- Wenn der Crêpe sich von der Pfanne lösen lässt, einmal wenden
- Nach den wenden direkt auf einer hälfte mit den Tomaten, Käse belegen und würzen
- Anschließend eine hälfte umklappen und nochmal umklappen.

Mini Pizzen (3 große oder mehrere Kleine)

Zutaten Teig

7 g Salz

750 g Weizenmehl

1,5 Pck. Trockenhefe

480 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Belag

passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, gemischte Kräuter

geriebener Gouda

Paprika, Mais, Salami, Oliven…

Zubereitung

- Mehl mit Hefe, Salz und dem lauwarmen Wasser in einer Schale vermischen
- Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit reichlich Mehl verkneten (10 Minuten)
- In eine Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken
- 30 Minuten aufgehen lassen
- In drei Teile teilen, Kugeln formen und erneut in je einer Schale mit feuchtem Küchenhandtuch bedeckt nochmal 30 Minuten aufgehen lassen
- Alle 3 Kugeln in jeweils 10 kleine Kugeln formen und ausrollen.
- Mit Tomatensoße bestreichen
- Gemüse waschen und kleinschneiden
- Nach Wunsch mit Gemüse belegen und mit Käse bestreuen
- Kleine Pizzen auf Backpapier legen und namentlich beschriften
- Ofen auf 200 ° Umluft vorheizen und 10 – 15 Minuten backen.

Pizzaschnecken mit Käse

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

Tomatensoße

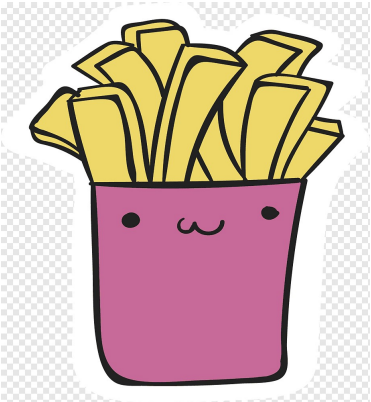
2 Pck. Gouda gerieben

Salz, Pizzagewürz

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen. Die Tomatensoße darauf verteilen und verstreichen. Nun den Käse überstreuen und würzen. Den Teig einrollen und in fingerbreite Stücke schneiden. Die Schnecken in eine Auflaufform legen und nochmal mit ein wenig Käse betreuen.

Rezept: Pommes



Zutaten:

- 1,5 Kg Kartoffeln
- 50 ml Rapsöl
- Gewürz: Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Backofen Vorheizen: Ober-/Unterhitze 180°C
2. Kartoffeln schälen und in „Stifte“ schneiden
3. In eine Schüssel die Pommes mit Öl und Gewürzen vermengen
4. Ein Backblech das Backpapier legen und die Pommes geben
5. Ca. 30 Minuten backen

Rezept: Obstspieße

<u>Zutaten:</u>

- Weintrauben
- Wassermelone
- Erdbeeren
- Nektarine
- Apfel
- Ananas
- Dunkle Schokolade
- Weiße Schokolade
- Große Spieße

Zubereitung:

- Obst waschen, schälen, klein schneiden und aufspießen
- Schokolade in einem Wasserbad erhitzen und über die Spieße träufeln
- In einem Kühlschrank für 30 Minuten kalt stellen

Reismuffins

Zutaten für 12 Muffins

150 g	Erbsen tiefgefroren
150 g	Möhren
1	Zwiebel
1 EL	Öl
200 g	Reis
1 TL	Gemüsebrühe
100 g	Schinken
3	Eier
	Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian
15 g	Parmesan gerieben
25 g	Gouda, gerieben
12	Silikomförmchen bzw. Muffinblech

Zubereitung

1. Möhren und Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren und Zwiebel darin bei schwacher Hitze ca. 5 Min. dünsten. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

2. Reis in der doppelten Menge Gemüsebrühe aufkochen lassen und dann auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten quellen lassen. In einem zweiten Topf die Erbsen mit etwas Wasser ca. 5- 10 Minuten kochen.

3. Reis und Gemüse mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und unter die Reise-Gemüse rühren. Parmesan zugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen.

4. Reismischung in die Silikonformen oder in die gefetteten Mulden des Muffinsbleches einfüllen. Mit Gouda bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. backen.

Sommerliche Bowle

Zutaten (für ca. 6 Personen)

500 g Erdbeeren

3 Bio- Limetten

1,5 l Zitronenlimonade

750 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Bund Minze

Evtl. Eiswürfel oder TK- Obst

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. 1 Limette halbieren und den Saft auspressen. Erdbeeren und Limettensaft mit 1-2 TL Zucker in einem Bowle-Gefäß mischen. Ca. 30 Minuten kaltstellen, bis sie etwas Saft gezogen haben.

2. Restliche Limetten heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Limettenscheiben zu den Erdbeeren geben und kurz vor dem Servieren mit gut gekühlter Limonade und Mineralwasser aufgießen.

Tortellini – Spießchen

ZUTATEN:

24	Tortellini
24 kleine	Cocktailtomaten
24 Kugel/n	Mozzarella (Minikugeln)

reicht für 24 Spießchen

- Die Tortellini nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend abgießen, kalt abspülen und auf einem sauberen Küchentuch zum Trocknen legen.
- Die Cocktailtomaten waschen und trocken tupfen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen.
- Nun 24 Holzspießchen bereitlegen. Auf jeden Spieß jeweils 1 Tortellini, 1 Cocktailtomate und 1 Mozzarellakugel spießen.

Zitronenmuffins

- 1 kleine Bio-Zitrone
- 120 Gramm Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 55 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 80 Gramm Milch
- 40 Gramm Butter
- 1 Eigelb
- Mini-Muffinförmchen aus Papier
- Puderzucker

Zubereitung

1. Papierförmchen ineinander setzen und auf einem Backblech verteilen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und 60 ml abmessen.

2. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Milch, Butter, Eigelb, Zitronensaft und -schale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz glatt rühren. Die Mehlmischung dazugeben und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Förmchen verteilen.

3. Die Mini-Zitronenmuffins im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, kurz auf dem Blech abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zucchini-Puffer (für 4 Personen)

- 450g Zucchini
- 20g geriebenen Parmesan
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, etwas Öl

1. Zucchini waschen und Putzen
2. Zucchini mit einer Küchenmaschine grob Raspeln
3. Die Zucchinimasse ausdrücken
4. Alle Zutaten miteinander vermengen
5. Backblech mit Backpapier belegen
6. 1 EL des Teiges auf das Backblech geben und etwas verteilen
7. Die Puffer für ca.20 min Backen ggf. zwischendurch wenden