

# Rezepte Challenge

im Ganzttag  
-2020-



**GWRS**  
VILLINGENDORF

# Rezepte Challenge wird zum vollen Erfolg

Mitte Mai startete der Ganztag in eine Rezepte Challenge. Aus den Klassen 1-6 wurden jeweils zwei SchülerInnen nominiert, innerhalb einer Woche ein vorgegebenes Rezept nach zu kochen bzw. zu backen. Danach wurden Fotos vom Ergebnis per schoolfox hochgeladen sowie das eigene Lieblingsrezept mitgeschickt. Die SchülerInnen durften dann zwei weitere Mitschüler nominieren.

Vor allem die GrundschülerInnen waren mit großem Eifer in der Küche tätig - ein großes Dankeschön an dieser Stelle auch an Sie liebe Eltern.

Durch die rege Teilnahme kam eine bunte Vielfalt verschiedenster Rezeptideen zusammen. Von Himbeermilch, Birnen-Ricotta-Kuchen, Brownies über Kartoffelwedges und Quarkzopf bis hin zu Kinderklassiker wie Nutellakuchen, Pfannkuchen und Waffeln, war alles mit dabei.

Aus den eingesendeten Fotos und natürlich den Lieblingsrezepten ist nun dieses Koch- und Backbuch entstanden, so dass wir uns immer wieder an eine tolle Challenge zurück erinnern können.

Vielen Dank für euer Mitmachen und ganz viele liebe

Grüße aus dem Ganztag!!!!!!!

# Schokomuffins

gebacken von Samuel Mauch

## Zutaten:

- 1 Ei
- 160g brauner Zucker
- 100ml Öl
- 320ml Buttermilch
- 210g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EBl Kakao
- Zum Verzieren: Schokoglasur und Schokostreusel
- Außerdem: 12 Muffinförmchen



## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten miteinander verrühren und in Muffinförmchen füllen.
- Muffins auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.
- Muffins abkühlen lassen und danach mit Schokoglasur und Schokostreusel verzieren.

## Überraschung:

Wenn ihr möchtet könnt ihr 150g Frischkäse mit 3 Esslöffeln Puderzucker verrühren und vor dem Backen in die Mitte des Muffins geben.

# Schokonusskuchen

gebacken von Marie Langer

## Zutaten:

- 1 Becher Schmand, Becher als weiteres Maß verwenden
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher gemahlene Nüsse
- 1 Becher Kaba
- ½ Becher Öl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- Fett für die Form
- Schokoladenguss



## Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer gut durchrühren.
- In eine gefettete Kuchenform streichen
- Bei 175 Grad ca. 60-70 Minuten auf der untersten Schiene backen.
- Nach dem Erkalten mit viel Schokoladenguss überziehen.

# Amerikaner

gebacken von Leila Klug

## Zutaten:

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver



## Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- etwas Wasser oder Zitronensaft

## Zubereitung:

- Backofen auf 190° vorheizen
- Alle Zutaten miteinander verrühren.
- Den Teig mit zwei Esslöffeln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche als Häufchen gleichmäßig verteilen - dazwischen viel Platz lassen, da sie sehr auseinander gehen.
- Die Amerikaner auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
- Nach dem Backen auskühlen lassen.
- Nun 200 g Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft zu einem Guss anrühren und die Amerikaner damit bestreichen.

Die Menge reicht für ca. 10 bis 12 Amerikaner.

# Brownies

gebacken von Emilia Banholzer

## Zutaten:

- 300g Schokolade grob gehackt
- 125g Butter
- 200g Zucker
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



## Zubereitung:

1. 150g Schokolade und die Butter vorsichtig in einem Topf auf dem Herd schmelzen.
2. Die Schokoladen-Butter-Masse abkühlen lassen.
3. Zucker, Vanillezucker und Eier gut verrühren, dann die abgekühlte Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.
4. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und löffelweise unterrühren.
5. Die restliche Schokolade ebenfalls unterrühren.
6. Nun den Teig auf einem Backblech (mit Backpapier) gleichmäßig verteilen.
7. Das Ganze auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 20-25 Minuten backen.

# Kleine Törtchen

gebacken von Lina Neder

## Zutaten für den Teig:

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Fanta oder Orangenlimo
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver



## Zubereitung Teig:

- Alle Teigzutaten miteinander verrühren und in Muffinförmchen füllen.
- Muffins auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.

## Damit daraus kleine Törtchen oder Cupcakes werden:

- Zum Beispiel Sahne steif schlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Türmchen auf die Muffins spritzen.
- Nach Belieben mit Kaba, Schokostreuseln, Zuckerperlen... verzieren.



# Himbeereis

zubereitet von Joel Kontowski

## Zutaten:

- 300 g gefrorene Himbeeren (funktioniert auch mit anderen Früchten)
- 150 g Sahne
- 80 g Zucker

## Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Schon ist das Eis fertig und bereit zur Verzierung mit Waffeln, Streuseln oder Früchten!





# Kartoffelsuppe

gekocht von Andrea Milojevic

## Zutaten:

- 2kg Kartoffeln
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 200ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen großen Topf geben.
2. Zu den Kartoffeln 2 Liter Gemüsebrühe geben und alles 25 Minuten köcheln lassen.
3. Sahne dazugeben und alles mit dem Pürierstab mixen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

# Kartoffeln & Quark

gekocht von Alea Drossel

## Zutaten

- Kartoffeln
- Öl
- Paprikapulver
- Salz
- Quark
- Salz
- Kräuter (z.B. Schnittlauch)



## Zubereitung

Als erstes den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und die Augen entfernen. Danach in Spalten schneiden. Hierzu erst die Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit der flachen Seite nach unten auf ein Brettchen legen und wieder der Länge nach in Spalten schneiden. Anschließend die Bleche mit Backpapier belegen und die Kartoffeln darauf verteilen. In einer kleinen Schüssel Öl, Salz und etwas Paprikapulver vermischen die Kartoffelspalten mit dem Gemisch bestreichen. Dann die Kartoffeln in den Ofen schieben (Backzeit etwa 20 Minuten). Solange die Kartoffeln backen Kräuterquark zubereiten. Hierzu Quark mit etwas Salz abschmecken und frische Kräuter zugeben.

# Käsestangen

gebacken von Levin Sali

## Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei und Wasser
- geriebener Käse
- Salz



## Zubereitung:

- Rollt den Blätterteig aus und bestreut ihn mit Salz
- Belegt den unteren Teil (längs) mit geriebenem Käse
- Klappt den Teig zusammen und schneidet ihn in fingerdicke Streifen
- Dreht die Streifen spiralförmig zusammen und legt sie auf ein Backblech
- Das Ei mit Wasser vermengen und die Käsestangen damit bestreichen
- Danach geht es für 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

# Kokosnusschneebälle

zubereitet von Elin Möller

## Zutaten:

- 300g Schokolade
- 30 g Butter
- 30g Kokosfett
- 165ml Schlagsahne
- 100g Kokosraspeln



## Zubereitung:

Weißer Blockschokolade, Butter, Kokosfett und 125ml Schlagsahne im Wasserbad schmelzen und gut miteinander verrühren. Danach für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Sahne in die kalte Masse einrühren. Kleine Bällchen formen, auf ein Backpapier legen und nochmals für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Bällchen ringsum in Kokosraspeln wälzen und in Pralinenkapseln aus Papier setzen. Dann am besten im Kühlschrank aufbewahren, sie werden sonst weich.

# Melonenpizza

zubereitet von Leonie Seifried

## Zutaten:

- 1 kleine Wassermelone
- 2 Kiwi
- 200g Heidelbeeren/Erdbeeren/Himbeeren...
- weiße Schokoraspeln

## Zubereitung:

- Wassermelone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.
- Beeren waschen und evtl. kleinschneiden.
- Wassermelone mit den Früchten belegen.
- Weiße Schokoraspeln darüber streuen.





# Himbeer-Milchshake

zubereitet von Charlotte Rolli

## Zutaten:

- 200g gefrorene Himbeeren
- 500ml Milch
- Honig nach Belieben



## Zubereitung:

- Alle Zutaten in ein hohes Rührgefäß geben.
- Mit dem Stabmixer ca. 30 Sekunden pürrieren.
- In ein Glas umfüllen.

## Obstspießchen zur Dekoration:

- Obst (z.B. Himbeeren oder Bananen) klein schneiden.
- Das Obst auf ein Holzspießchen spießen.
- Das Glas mit dem Obstspießchen dekorieren.



# Pfannkuchen

gebacken von Konstantin Kübler

## Zutaten:

- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Öl, zum Braten



## Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann mit der Milch verrühren. Nun Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Danach den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen, da das Mehl noch ausquillt. Dann 1-2 große Schöpfkellen Teig in eine auf mittlere Hitze erhitzte, beschichtete Pfanne geben. Nach ca. 2 Minuten bilden sich kleine Bläschen, dann den Pfannkuchen einmal wenden und von der anderen Seite schön goldbraun ausbacken.

# Pfannkuchen mit Nutella

gebacken von Max Ivanenko

## Zutaten

- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 100 ml Mineralwasser
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Tropfen Rum Aroma
- 1 Teelöffel Öl



## Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren.
- Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen.
- Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen.
- Den Pfannkuchen von beide seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken.
- Zum Schluss mit Nutella bestreichen und einwickeln

# Pizza-Toastbrot

zubereitet von Mila Milojevic

## Zutaten:

4 Scheiben Butters toast

4 Teelöffel Ketchup

2 Scheiben Kochschinken

4 Scheiben Salami

geriebener Käse

Pizzagewürz



## Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Toast-Scheiben auf dem Blech verteilen.

Ketchup auf den Scheiben mit einem Teelöffel verteilen. Pizzagewürz darüberstreuen.

Schinken und Salami auf kleine Würfel schneiden; Würfel auf die Toast-Scheiben verteilen.

Geriebener Käse darüberstreuen.

Belegte Toast-Scheiben im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp: Bei diesem Rezept kannst du ganz frei entscheiden, mit was du die Toast-Scheiben belegen willst.

# Quarkzopf

gebacken von Sarah Flinsbach

## Zutaten für den Teig:

- 1000g Mehl
- 500g Quark
- 20 Eßlöffel Milch
- 20 Eßlöffel Öl
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Backpulver
- Prise Salz
- Eigelb+Milch zum bestreichen



## Zubereitung Teig:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Danach einen großen oder mehrere kleine Zöpfe formen.
- Zöpfe auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier) geben und mit Eigelb+Milch bestreichen.
- Die Zöpfe bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

# Pizzabrötchen

zubereitet von Emma Pfister

## Zutaten:

- 200g Schmand
- 100g Sahne
- 6 Aufbackbrötchen
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 150g Schinken
- 150g Käse
- 1 Bund Petersilie
- 200g Pilze
- 300g Paprika



## Zubereitung:

- alle Zutaten klein schneiden und alles zu einer streichfähigen Masse vermischen
- die Aufbackbrötchen halbieren und bestreichen
- bei 180 Grad 10-15 Minuten im Ofen überbacken

# Schokomuffins

## „Bärenfamilie“

gebacken von Levin Dargel

### Zutaten:

- 160g brauner Zucker
- 1 Banane
- Chiasamen
- 100ml Öl und 320ml Hafermilch
- 210g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EBI Kakao
- Zum Verzieren: Schokoglasur und Schokostreusel
- Außerdem: 12 Muffinförmchen



### Zubereitung:

- Alle Teigzutaten miteinander verrühren und in Muffinförmchen füllen.
- Muffins auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.
- Muffins abkühlen lassen und danach mit dunkler Schokoglasur und Zuckeraugen als Bären verzieren.

### Überraschung:

Wenn ihr möchtet könnt ihr 150g Frischkäse mit 3 Esslöffeln Puderzucker verrühren und vor dem Backen in die Mitte des Muffins geben.



# Spaghetti Bolognese

gekocht von Nele Grimm

## Zutaten:

- 400 g Spaghetti kochen
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gr. Dose Tomaten, geschälte
- 1 kl. Dose Tomatenmark
- 2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- 3 EL Olivenöl



## Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einen ausreichend großen Topf geben und erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und glasig anbraten. Das Hackfleisch dazu geben, unter Rühren braun und krümelig braten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten, dann die geschälten Tomaten in der Dose ein paar mal durchschneiden und mit ihrem Saft dazugeben. Aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren mindestens 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Paprika würzig abschmecken.

# Waffeln mit Apfelmus

gebacken von Louis Krüger

## Waffeln:

### Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 250g Margarine
- etwas Öl



### Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Eier, Milch und Margarine zugeben und alles gut verrühren.
- Das Waffeleisen etwas mit Öl einfetten und heiß werden lassen.
- Einen großen Löffel Waffelteig ins Waffeleisen geben und ausbacken.

## Apfelmus:

### Zutaten:

- 1,5 kg Äpfel schälen und klein schneiden
- 100g Zucker (für Apfelmus)
- 1 TL Zimt
- 10 Eßl. Wasser

→ Alles zusammengeben und köcheln lassen, zum Schluss pürieren.

# Waffeln

gebacken von Konstantin Kübler

## Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 250g Margarine
- etwas Öl



## Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Eier, Milch und Margarine zugeben und alles gut verrühren.
- Das Waffeleisen etwas mit Öl einfetten und heiß werden lassen.
- Einen großen Löffel Waffelteig ins Waffeleisen geben und ausbacken.

# Zimtkuchen

gebacken von Fionn Müller

## Zutaten für den Teig:

- 250g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 65g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125g Margarine

→ Alle Zutaten kneten und den Teig bei 180° C 10 Minuten backen.

## Zutaten für den Kuchenbelag:

- 3 Eier
- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Milch
- 60g Zucker Kuvertüre
- 1 Prise Salz
- 200g gemahlene Mandeln
- 40g gemahlener Zwieback
- 1 ½ EL Zimt
- ½ TL Backpulver



## Zubereitung:

Eier, Sahne und Milch verrühren und schlagen. Danach Zucker, Salz, Mandeln, Zwieback, Zimt und Backpulver dazugeben und miteinander verrühren. Die Masse anschließend auf den Mürbteig geben und ca. 45 Minuten weiterbacken.

# Apple Pie

gebacken von Josefin Kübler

## Zutaten:

- 300g Mehl
- 150g Zucker
- 150g Butter
- 1 Ei
- 2 Gläser Apfelmus (mind. 700g)



## Zubereitung:

- Alle Zutaten außer dem Apfelmus zu einem Teig verkneten.
- $\frac{2}{3}$  des Teiges in eine Springform D26 drücken, mit kleinem Rand.
- Das Apfelmus auf dem Boden verteilen und den restlichen Teig als Streusel darauf streuen.
- Bei ca. 170°C ca. 45 min. backen.
- Der Kuchen ist fest nach vollständigem Erkalten.
- Der Kuchen schmeckt auch mit Pflaumenmus statt Apfelmus lecker!

# Birnen Ricotta Kuchen

gebacken von Nicholas Cassese

## Zutaten:

### Kuchenteig

- 60 g Mehl plus etwas Mehl für die Form
- 180 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g Butter plus etwas Butter für die Form
- 6 Eier
- 130 g Zucker

### Birnen

- 350 g Birnen Pennate di Agerola oder Williams Christ
- 1 Zitrone klein
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Zucker
- 1 TL Maisstärke
- 100 ml Birnengeist

### Ricotta-Creme

- 600 g Ricotta vorzugsweise Büffel-Ricotta
- 250 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 250 g Sahne



## Zubereitung:

- Eine Springform (Durchmesser: 26 cm) buttern und bemehlen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Wenn dein Ofen groß genug ist und du eine zweite Springform hast, kannst du die Böden gleichzeitig backen.
- Das Mehl sieben und mit den gemahlenden Haselnüssen mischen. Die Butter langsam schmelzen. Währenddessen die Eier mit Zucker 10 Minuten lang mit dem Handmixer schaumig schlagen.
- Mit dem Spachtel das Mehl und die Haselnüsse vorsichtig von unten nach oben unter die Eimasse heben und vermischen. Die flüssige Butter untermischen. Für den ersten Kuchenteig die Springform 1 cm hoch befüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen. Zweiten Teig (am besten parallel) backen und ebenfalls auskühlen lassen.
- Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden (1 cm x 1 cm). Die Zitrone auspressen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Birnen mit Zucker und Zitronensaft 10-15 Minuten sanft einköcheln, bis sie weich sind. Mit Maisstärke bestäuben und 1-2 Minuten sirupartig einkochen. Birnengeist angießen, umrühren und die Birnen abkühlen lassen.
- Den Ricotta in eine Schüssel geben. Ricotta mit Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote 4-5 Minuten lang auf niedrigster Stufe mit dem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Ricotta ziehen.

- Die Birnen aus dem Sirup nehmen, abtropfen lassen und beiseite Stellen. Die abgetropften Birnenstücke vorsichtig unter die Ricottacreme heben.
- Einen Tortenring um den ersten Boden geben. Den Boden mit etwas Birnensirup bestreichen. Ricottacreme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Den zweiten Kuchenteig daraufsetzen und diesen ebenfalls mit ein wenig Birnensirup bestreichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Tortenring vorsichtig lösen. Den oberen Tortenboden mit Puderzucker bestreuen und die Torte genießen.



# Blitzmus

zubereitet von Elias Liebermann

## Zutaten:

- 175g Nutella
- 250g Schmand
- 1 EL Esspressopulver (Karokaffeepulver geht auch)
- 1 EL Kakao
- 100g steife Sahne

## Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf die Sahne zu einer homogenen Masse zusammen rühren.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
- Einige Zeit kühl stellen, dann ist das Blitzmus schon fertig.



# Energiekugeln

zubereitet von Mattia Banholzer

## Zutaten:

- 12 weiche Datteln
- 80g gemahlene Mandeln
- 80g gehackte Cashewkerne
- 1 EL Kokosraspeln oder Kakao
- Kokosraspeln zum Wälzen

## Zubereitung:

- Alle Zutaten gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Forme aus der Masse kleine Kugeln, hier kannst du die Hände ein wenig anfeuchten, damit es einfacher gelingt.
- Wälze die Kugeln in Kokosraspeln oder Kakao.
- Gebe die Kugeln zum Festwerden in den Kühlschrank.



# Waffeln

gebacken von Yara Dannecker

## Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 250g Margarine
- etwas Öl



## Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Eier, Milch und Margarine zugeben und alles gut verrühren.
- Das Waffeleisen etwas mit Öl einfetten und heiß werden lassen.
- Einen großen Löffel Waffelteig ins Waffeleisen geben und ausbacken.



# Ketchup

hergestellt von Emma Pfister

Zutaten für 1 Flasche (ca. à 500 ml):

- 2 Zwiebeln
- 6 TL Zucker
- 4 EL Apfelessig
- 800 g stückige Tomaten (passiert)
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und würfeln.
- 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und mit Zucker karamellisieren.
- Danach mit Essig ablöschen.
- Tomaten hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Zucker nachwürzen.
- Tomatenmischung durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und abkühlen lassen. (oder alles im mixer pürieren). Anschließend durch einen Trichter in eine Flasche füllen. Fertig!



Tipp: Um den Ketchup zu verdicken, kannst du 1-3 TL Tomatenmark unter die Tomatenmischung rühren. Im Kühlschrank 1-2 Wochen haltbar.



# Schokonusskuchen

gebacken von Katharina Rosenberger

## Zutaten:

- 1 Becher Schmand, Becher als weiteres Maß verwenden
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher gemahlene Nüsse
- 1 Becher Kaba
- ½ Becher Öl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- Fett für die Form
- Schokoladenguss



## Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer gut durchrühren.
- In eine gefettete Kuchenform streichen
- Bei 175 Grad ca. 60-70 Minuten auf der untersten Schiene backen.
- Nach dem Erkalten mit viel Schokoladenguss überziehen.

# Spaghettimuffins

gekocht von Lia Gaehn

## Zutaten:

- 250g Spaghetti
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 200g Sahne
- 100g geriebener Käse
- 100g Schinken
- 50g Erbsen
- Pfeffer, Salz, Kräuter...



## Zubereitung:

- Muffinförmchen mit Öl einpinseln.
- Spaghetti garkochen und auf die Förmchen spiralförmig verteilen.
- Schinken klein schneiden.
- Eier, Eigelb und Sahne mit den Gewürzen verquirlen.
- Erbsen, Schinken und Käse dazugeben und die Masse über die Nudelnester verteilen.
- Bei 200 Grad Umluft 20-25 Minuten backen

# Blitzmus

zubereitet von Nils Pfister

## Zutaten:

- 175g Nutella
- 250g Schmand
- 1 EL Esspressopulver (Karokaffeepulver geht auch)
- 1 EL Kakao
- 100g steife Sahne

## Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf die Sahne zu einer homogenen Masse zusammen rühren.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
- Einige Zeit kühl stellen, dann ist das Blitzmus schon fertig.



# Quarkzopf

gebacken von Celia Kontowski

## Zutaten für den Teig:

- 1000g Mehl
- 500g Quark
- 20 Eßlöffel Milch
- 20 Eßlöffel Öl
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Backpulver
- Prise Salz
- Eigelb+Milch zum bestreichen



## Zubereitung Teig:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Danach einen großen oder mehrere kleine Zöpfe formen.
- Zöpfe auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier) geben und mit Eigelb+Milch bestreichen.
- Die Zöpfe bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

# Waffeln

gebacken von Max Langer

## Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 250g Margarine
- etwas Öl



## Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Eier, Milch und Margarine zugeben und alles gut verrühren.
- Das Waffeleisen etwas mit Öl einfetten und heiß werden lassen.
- Einen großen Löffel Waffelteig ins Waffeleisen geben und ausbacken.

# Pfannenkuchen

gebacken von Jaron Liebermann

## Zutaten:

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 350 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Öl zum Backen



## Zubereitung:

- Mehl, Salz und Eier verrühren
- nach und nach erst die Milch, dann am Schluss das Mineralwasser dazugeben und zu einem glatten Pfannenkuchenteig verrühren
- den Pfannkuchenteig 15 Minuten stehen lassen, damit der Teig für die Pfannkuchen noch etwas quellen kann
- Portionsweise in einer heißen Pfanne mit etwas Öl oder Butterschmalz ausbacken.



# Maulwurfkuchen

gebacken von Bianca Schübel

## Zutaten

- 100 g Fett
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 2 Ei(er)
- 75 ml Milch
- 3 Bananen
- 60 g Schokoflocken
- 1 Becher Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif



## Zubereitung

Aus den ersten 7 Zutaten (Fett bis Milch) einen Rührteig herstellen. Eine Springform einfetten und den Teig einfüllen. 30 min. bei 170°C backen.

Den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Esslöffel 1 - 2 cm tief aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen. Die

Krümel in einer Schüssel grob zerkleinern. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren und mit der flachen Seite auf den ausgehöhlten Boden legen.

Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Schokoflocken unterheben. Die Sahnecreme kuppelartig auf den Boden streichen und mit den Gebäckkrümel bestreuen.

# Amerikaner

gebacken von Xander Grimm

## Zutaten:

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver

## Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- etwas Wasser oder Zitronensaft



## Zubereitung:

- Backofen auf 190° vorheizen
- Alle Zutaten miteinander verrühren.
- Den Teig mit zwei Esslöffeln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche als Häufchen gleichmäßig verteilen - dazwischen viel Platz lassen, da sie sehr auseinander gehen.
- Die Amerikaner auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
- Nach dem Backen auskühlen lassen.
- Nun 200 g Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft zu einem Guss anrühren und die Amerikaner damit bestreichen.

Die Menge reicht für ca. 10 bis 12 Amerikaner.