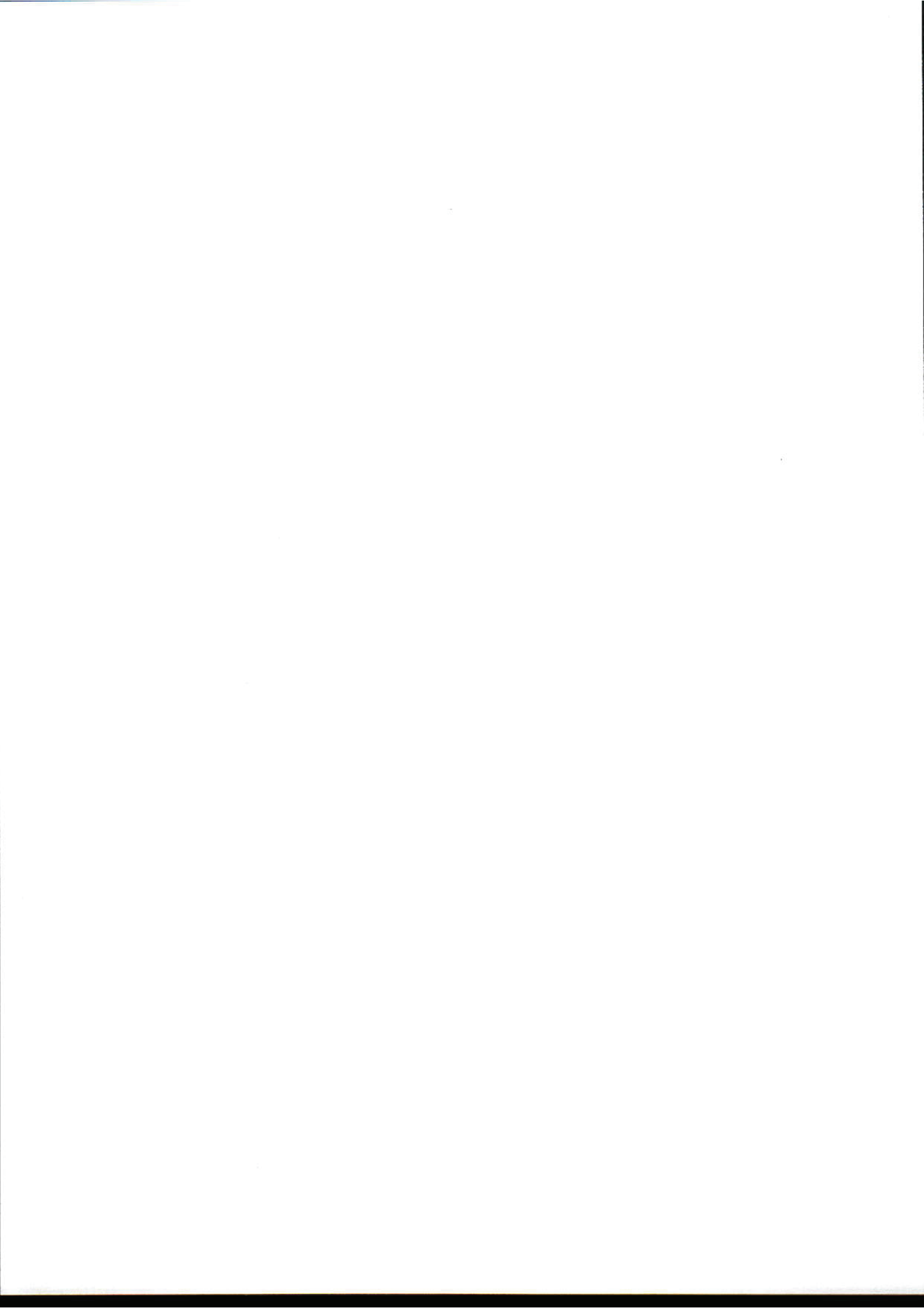


**S**chmackhafte

**M**osaik

**S**peisen





## Vorwort

Das vorliegende Kochbuch enthält eine **Sammlung der beliebtesten Kochrezepte** aus den Klassen der Mosaikschule.

Die 45 Rezepte sind mit dem SMS-Programm (Schreiben mit Symbolen) geschrieben, d.h. über den einzelnen Wörtern befinden sich die entsprechenden Symbole und der Text ist somit komplett illustriert. Dies soll Schülerinnen und Schüler - mit und ohne Lesefähigkeit - beim selbstständigen Zubereiten von Mahlzeiten unterstützen und zu mehr Selbstständigkeit in der Alltagsversorgung verhelfen.

Die erste Seite jedes Rezeptes zeigt ein Foto des fertigen Gerichtes sowie die Auflistung der erforderlichen Zutaten (Zutaten:...) und nötigen Küchengeräte (Außerdem brauchen wir: ...). Im Rezept wird der Ablauf des Zubereitens in einfacher Sprache beschrieben.

Es wurde darauf geachtet, dass die Zubereitungszeit der Gerichte 45 Minuten nicht überschreitet.

Für den Umgang mit der CD-ROM ist ein DIN-A3-Drucker, mit dem die Rezepte in einem größeren Format gedruckt werden können, vorteilhaft. Hier hat man den Vorteil, dass Symbole und Texte auch von sehbehinderten Schülerinnen und Schülern noch besser zu erkennen sind. In diesem Format kann man die einzelnen Arbeitsschritte auch als "Arbeitsschritte-Karten" zuschneiden und so noch differenzierter arbeiten.

Für den Einkauf der Zutaten besteht eine gute Möglichkeit darin, die Symbole und Wörter (Zutaten) nach dem Ausdruck als Einkaufsdatei auszuschneiden. Diese "Zutaten-Karten" stehen den Schülern somit zum Einkauf zur Verfügung.

Viel Spaß beim Kochen wünscht  
Carin Buchmann





# Rezeptregister

## Salate

Nudelsalat mit Thunfisch  
Karottensalat  
Kartoffelsalat

## Suppen

Kürbissuppe  
Blumenkohlsuppe  
Hühner - Suppe mit Nudeln  
Kartoffel - Lauch - Suppe

## Warme Gerichte

Flache Pfannkuchen (Crêpes)  
Apfelpfannkuchen  
Pellkartoffeln mit Kräutercreme  
Schinken - Käse - Nudeln  
Pizza  
Hawaii - Toasts  
Gemüsekuchen mit Zucchini und Tomaten  
Flammkuchen mit Putenbrust und Zwiebeln  
Haferflockenbratlinge  
Zwiebelkuchen  
Blätterteig mit Spinat und Schafskäse  
Nudel - Spinat - Auflauf  
Spaghetti mit Gemüsesoße  
Pommes mit Ketchup und Mayonnaise  
Hamburger (Cheeseburger)

## Kalte Gerichte

Müsli  
Sandwichtoast  
Ungiftige Fliegenpilze

## **Nachtisch**

Quarkspeise mit Früchten

Obstsalat

Süßkartoffeldessert

Apfelmus

Vanille - Pudding

## **Kuchen und Gebäck**

Kalter Hund

Rosinenbrot

Nüsse - Plätzchen (Hussarenkrapfen)

Käsefüße

Limonadekuchen (Fantakuchen)

Haferflockenkekse

Haselnussmakronen

Hefeteigmänner

Waffeln

Schokolade - Crossies

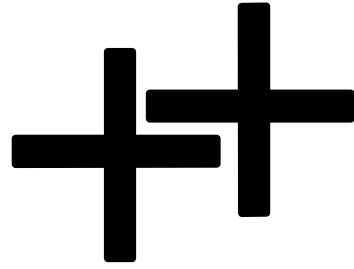
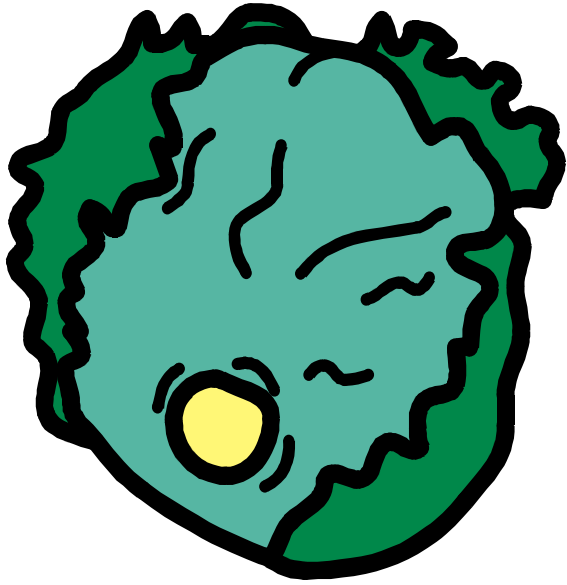
## **Getränke**

Bananenmilch

Erdbeermilch

Punsch

# SALATE









Nudel

-

Salat

mit

Thunfisch



Zutaten:

1



Dose



Erbсен,

1



rote



Paprika,

1



gelbe



Paprika,

1

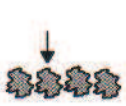


Päckchen Salatfix,

1



Dose Thunfisch,



etwas



Öl,



etwas



Salz und Pfeffer,

1



Packung



Nudeln,

1

1



Liter



Wasser.



Außerdem

brauchen

wir:



Schüssel,



Löffel,



Messer,



Schneidebrett,



Topf,



Sieb.

**Rezept:**



Die Nudeln in einem Kochtopf mit Wasser und ca.



1 Teelöffel Salz kochen.



Die Paprika in Stücke schneiden. Das Päckchen Salatfix mit



Öl in einer Schüssel zusammenrühren.



Dann die Dose Erbsen, die geschnittene Paprika, den



Thunfisch und die gekochten Nudeln dazu geben.



Umrühren.



# Karotten - Salat



## Zutaten:



4



500 Gramm Karotten, 4 Eßlöffel Kokosflocken,

100



100 Gramm Rosinen, 2 Eßlöffel Apfelsaft, 1 Teelöffel Zitronen-Saft,



2 Eßlöffel Öl, 1/8 Liter Wasser.



## Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Küchen-Reibe, Eßlöffel, Teelöffel.



Ryan's Brownies  
1 cup flour 1 cup sugar  
1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
1/2 tsp salt 1 egg  
Mix the ingredients together &  
bake in a 350 degree oven for  
25 minutes

## Rezept:



Karotten fein raspeln (kein Brei).



Kokosflocken und Rosinen in etwas Apfelsaft einweichen.



Alles mit etwas Zitronen-Saft, Öl und Wasser



mischen.





# Kartoffel - Salat



## Zutaten:



2 Kilogramm Kartoffeln, 1/4 Liter Gemüsebrühe,

**1**



1 Glas Remoulade, Salz.



Außerdem brauchen wir:



Topf, Schüssel, Schneidebrett, Messer, Koch-Löffel.

## Rezept:








  
 Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen.










  
 Kartoffeln abkühlen lassen.



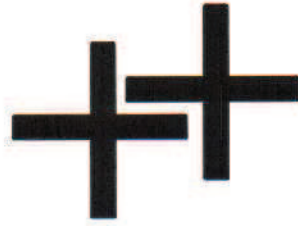


  
 Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.






  
 Die Remoulade mit den Kartoffel- Scheiben und der


  
 Gemüsebrühe mischen.

# Suppen









# Kürbis - Suppe



## Zutaten:

1



1 Hokkaido - Kürbis,

1



1 Zwiebel,



Fett,



1 Tasse Orangensaft, Ingwer, Salz und Pfeffer, 2 Teelöffel Gemüsebrühe,



1/2 Tasse Sahne.



Außerdem

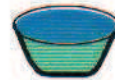
brauchen

wir:



Topf, Schneidebrett, Messer, Pürierstab.

**Rezept:**

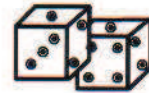


Hokkaido - Kürbis entkernen und mit Schale klein



schneiden.

**1**



1 Zwiebel und Ingwer schälen und würfeln.



Fett im Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig



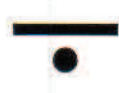
braten.



Kürbis- Fleisch hinein geben, mit Orangensaft auffüllen



und mit Ingwer, Salz und Pfeffer und Gemüsebrühe



ab- schmecken, pürieren und Sahne unter- rühren.



# Blumenkohl - Suppe



## Zutaten:



1



1 Blumenkohl, 2,5 Liter Wasser,

8



8 Eßlöffel Gemüsebrühe,

6



6 Kartoffeln, 2 Zwiebeln.











## Außerdem brauchen wir:



Topf, Schneidebrett, Messer, Eßlöffel, Kochlöffel, Mixer.



**Rezept:**

         
 Das Wasser in einem Topf mit der Gemüsebrühe

      
 kurz auf- kochen und auflösen.




        
 Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.

        
 Den Blumenkohl ebenfalls in Stücke schneiden und in den

    
 Koch- Topf geben.

       
 Die Blumenkohlsuppe 20 Minuten kochen und dann

  
 pürieren.

      
 Sahne dazu geben und umrühren.





Hühner- Suppe mit Nudeln



Zutaten:



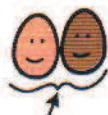
Tütensuppe

Hühner-

Suppe

mit

Nudeln).



Außerdem

brauchen

wir:



Wasserkocher,

große

Tassen,

Schere, Eßlöffel.

## Rezept:



Tüten-

Suppe

mit

der

Schere

aufschneiden.



1



Tüteninhalt

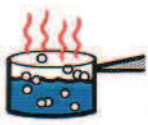
in

eine

große

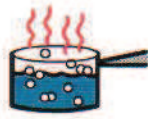
Tasse

geben.



Wasser

kochen.



Tasse

mit

kochendem

Wasser

auffüllen.



Gut



umrühren.

4



4

Minuten

stehen

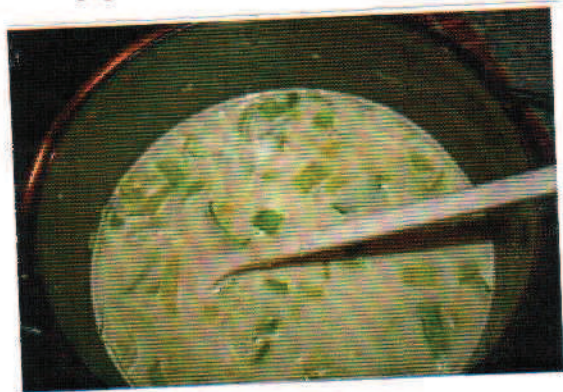
lassen.



Kartoffel - Lauch - Suppe



Zutaten:



3 Kilogramm Kartoffeln,



2 Kilogramm Lauch,



1,5 Kilogramm Suppengemüse,



2 Zwiebeln,



4



2 Liter Gemüsebrühe,

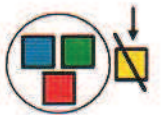
4 Knoblauchzehen,



2 Becher

Crème-fraîche,

Tymian, Muskat, Petersilie.








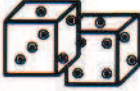

Außerdem brauchen wir:




Topf, Kartoffel-Schäler, Schneidebrett, Messer.



## Rezept:

    &     
 Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.






   &   
 Lauch waschen und in Scheiben schneiden.

 &   &    
 Knoblauch und Zwiebel schälen und in kleine Würfel

  
 schneiden.

 &      
 Zwiebel und Knoblauch im Topf anbraten.

    &      
 Kartoffeln, Lauch und Suppengemüse 10 Minuten dünsten.

   &    
 Gemüsebrühe dazu geben und alles ca. 30 Minuten

     
 bei kleiner Hitze köcheln.



Danach



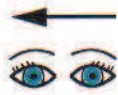
pürieren



und



mit



Sahne,



Muskat



und



Petersilie

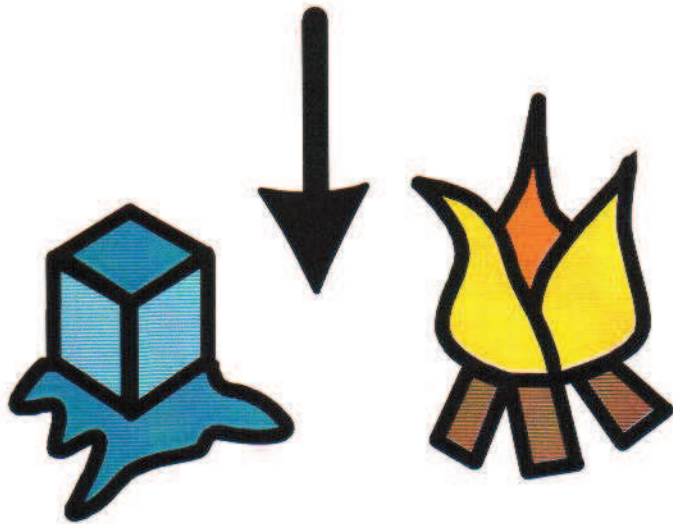


ab- schmecken.

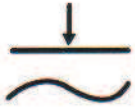




# Warme Gerichte







# Flache Pfannkuchen (Crêpes)



## Zutaten:



250g

Mehl,



50g Butter,



200ml Milch,



250ml Wasser,



2

Eier,

1

Prise

Salz.



Außerdem



brauchen



wir:



Schüssel,



Mixer.



# Rezept:



Alle



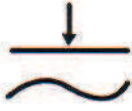
Zutaten



zu



einem



glatten



Teig

ver-



rühren



und



in



der



Pfanne



ohne



Fett



kurz



aus-



backen.



Zwischendurch wenden.



Mit



Nutella, Marmelade



oder



mit



Zimt



und



Zucker

bestreichen



zusammen klappen



oder



ein-

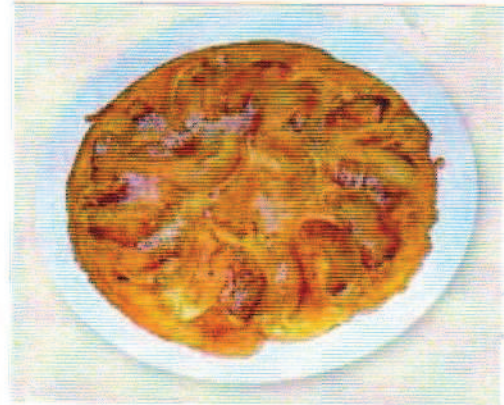


rollen.





# Apfel - Pfannkuchen



## Zutaten:

6

6



Eier,

6

6



Eßlöffel



Mehl,



Milch



nach Bedarf,



Zucker



nach



Geschmack, Öl.



Außerdem



brauchen



wir:



Schüssel,



Mixer,



Pfanne,



Eßlöffel.

Ryan's Brownies  
1 cup flour 1 cup sugar  
1/4 cup cocoa 1/2 cup butter  
1/4 tsp salt 1 egg  
Mix the ingredients together &  
bake in a 250 degree oven for  
25 minutes

## Rezept:



Äpfel



schälen,



klein



schneiden



und



in



den



Teig



rühren .



Pfannkuchen



in



öl



ausbacken



und



mit



Zimt



und



Zucker bestreuen.



# Pellkartoffeln mit Kräuter-Creme



## Zutaten:



65



800 Gramm Kartoffeln, 65 Gramm Creme-Fraiche,

1



1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer,



1/2 Bund Schnittlauch, 1 Eßlöffel Kerbel gehackt.








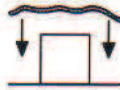
Außerdem brauchen wir:





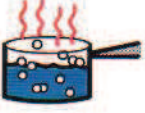

Topf, Schneidebrett, Schüssel, Köchlöffel.

**Rezept:**





      
 Kartoffeln unter fließendem Wasser säubern.


 **1**      **&**  
 In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und

    
 zugedeckt zum Kochen bringen.

**...**    **&**  **++**  
 Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren und Kartoffeln

   
 ca. 30 Minuten kochen.

**...**   **++**  **1**  **=**  
 Wenn sich die Kartoffeln leicht einstechen lassen, sind

  
 sie gar.

       
 In der Zwischenzeit Creme-Fraiche mit Salz und Pfeffer





ab- schmecken.



Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine



Rollen chneiden.



Zusammen mit dem Kerbel unter die Creme



ziehen.





# Schinken - Käse - Nudeln



## Zutaten:



200 Gramm Schinken, 500 Gramm Nudeln,

**1**



1 Päckchen Streukäse,

**1**



1 Ei,

**4**



4

Eßlöffel



Milch.



## Außerdem brauchen wir:



Topf,



Kochlöffel,



Schneidebrett,



Messer,



kleine



Schüssel.

**Ryan's Brownies**  
 1 cup flour 1 cup sugar  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1/4 tsp salt 1 egg  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 350 degree oven for  
 20 minutes.

**Rezept:**



Die Nudeln in Salz- Wasser gar kochen und

abgießen.



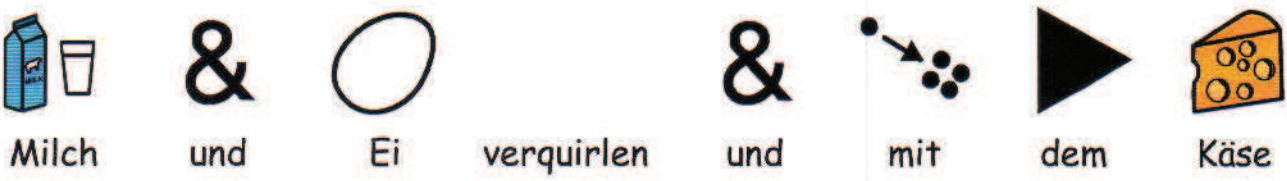
Schinken in Stücke schneiden.



Die Nudeln auf dem Herd auf kleiner



Stufe in Butter schwenken.



Milch und Ei verquirlen und mit dem Käse

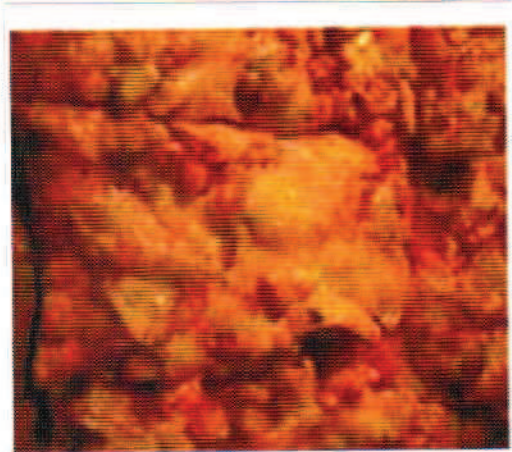


über die Nudeln geben und umrühren.





Pizza



Zutaten:



Pizza-



Teig,



Salami,



Pilze,



Mais



aus



der



Dose,



Paprika,



Tomaten



geschält



und



püriert, Streukäse,



Pizza-Gewürz.



Außerdem



brauchen



wir:



Backblech, Backpapier,



Schneidebrett,



Messer,



Dosenöffner,



Teigrolle.

**Ryan's Brownies**  
 100g Butter 100g Zucker 100g Mehl 100g Eier  
 Alle Zutaten zusammen in  
 einem Mixer 5 Minuten  
 backen bei 180°C für  
 20 Minuten

**Rezept:**



Pilze

&

und



Paprika



waschen

&

und

.

klein



schneiden.



Den



Pizzateig ausrollen



&

und



mit



Tomaten-



Püree

bestreichen.



Dann



nach

Belieben



mit



dem



Gemüse

&

und



Salami



belegen.



Streu-

Käse



darüber verteilen.



Im Ofen



20 Minuten



bei

180°



backen.



# Hawaii - Toasts



## Zutaten:



Toastbrot, Ananas- Scheiben aus der Dose, Butter, gekochter



Schinken, Schmelz- Käse in Scheiben.



Außerdem brauchen wir:



Backblech, Back- Papier, Dosenöffner.






## Rezept:













Backofen auf 200° vorheizen.





 auf  das Backblech  legen.

 Die Dose  mit  den Ananasscheiben  mit  dem

 Dosenöffner öffnen  und  die Ananasscheiben  abtropfen lassen  lassen.

 Toastbrote mit  Butter  bestreichen und  auf  das

 Backblech  legen.

 Jeweils nacheinander zuerst  Schinken, dann  die  Ananas-  Scheibe

 und  obenauf  eine  Käse-  Scheibe  auf  die  Toastbrote

 legen.

 10 Minuten  bei  200° überbacken.





# Gemüse - Kuchen mit Zucchini und Tomate



## Zutaten:



500 Gramm



Mehl,



1 Tasse



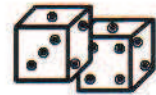
warmes



Wasser,



1



Würfel Hefe,



1/2 Glas



Öl,



1 Teelöffel



Salz,



1 Teelöffel



Kräuter (Provence),



2 Zucchini,

1



Schale



kleine



Tomaten,



1 kleine



Zwiebel,



1



Becher



saure



Sahne,



2 Eier,



Salz,



geriebener Käse.



Außerdem

brauchen

wir:



1



Schneidebrett

Messer,

Teelöffel,

Schüssel,

1

Glas,



Rezept:



Die

Hefe

im

Wasser

auflösen

und

mit

den anderen



Zutaten

zu

einem feuchten

Teig

verarbeiten.



Ein Backblech

mit

Papier

auslegen.



Den

Teig

mit

Mehl

bestäuben

und

darauf verteilen.



Das

Gemüse waschen, Zucchini

und

Zwiebel in Stücke schneiden.



Tomaten

klein

schneiden

und

auf

den

Teig



geben.



Saure



Sahne,



Eier



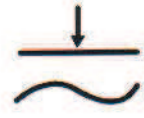
und



Gewürze verquirlen



und



ebenfalls



auf



dem



Teig verteilen.



Mit



geriebenem



Käse

bestreuen.



Bei

200°



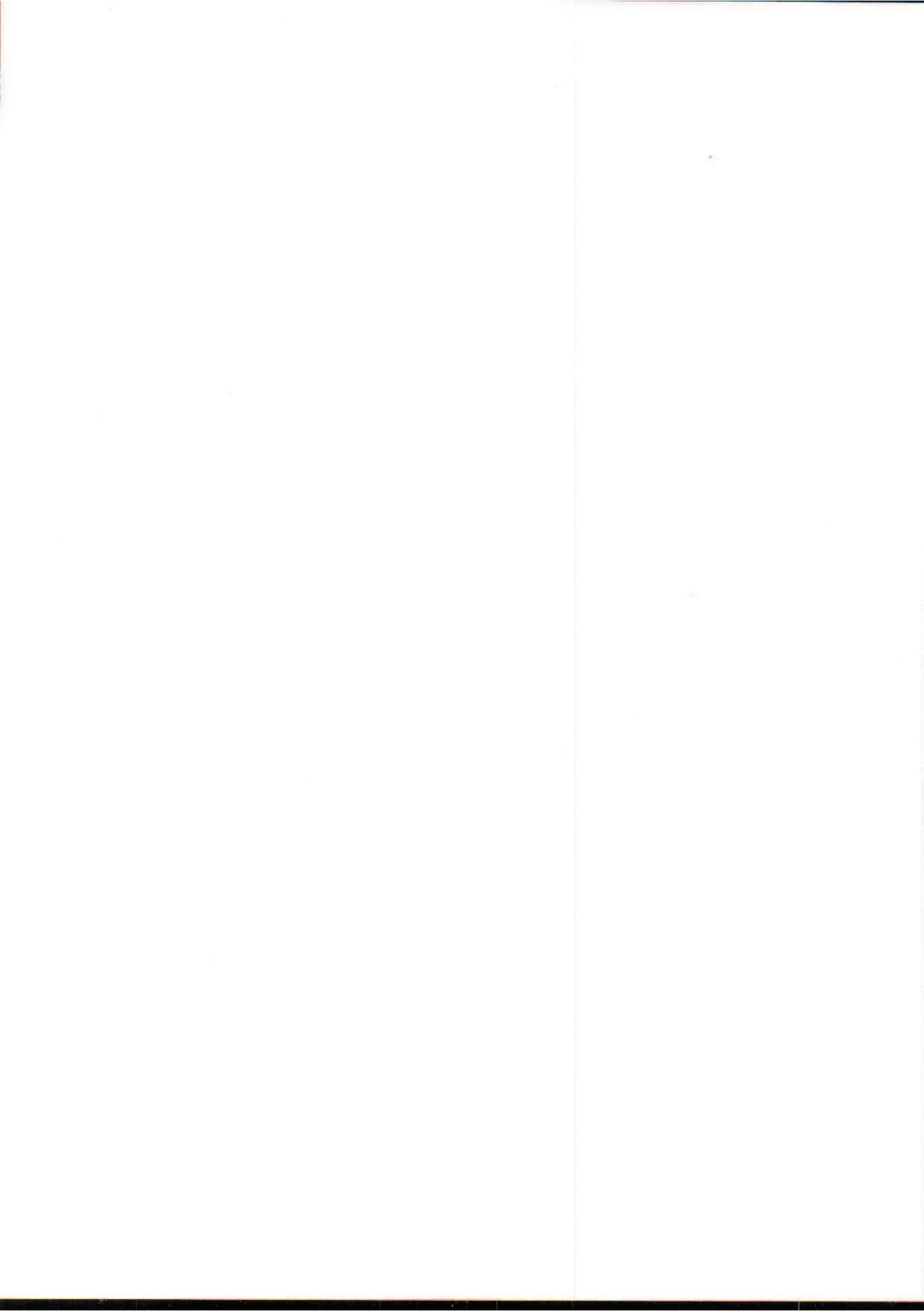
gold-



braun



backen.







Flamme- Kuchen mit Putenbrust und Zwiebeln



Zutaten:



4



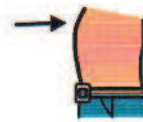
400 Gramm Mehl, 4 Eßlöffel Oliven- Öl,



250 ml Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1-2 Becher Creme- Fraiche,



1



2 große Zwiebeln, 1 Paket Puten- Brust,

1



1 Päckchen geriebener Käse.



Außerdem brauchen wir:






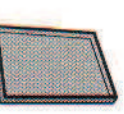
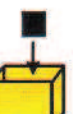
Schneidebrett, Messer, Teigrolle, Backblech, Backpapier, Eßlöffel.



## Rezept:

       **1**  
Aus Mehl, Oliven- Öl, Salz und Wasser einen

      
Teig kneten und dünn ausrollen.


        
Auf ein mit Back- Papier ausgelegtes Backblech legen

   
und mit Schmand bestreichen.



Putenbrust klein schneiden.

         
Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe

        
schneiden und mit dem geriebenen Käse auf dem

  
Teig verteilen.



Bei

220°



10-15



Minuten



backen.



Der



Kuchen

sh~

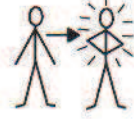
sollte



nicht



braun



werden.







# Haferflocken- Bratlinge



## Zutaten (für 8 Bratlinge):



1

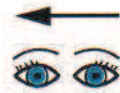


200 Gramm Haferflocken,

1

Ei,

100



100 Gramm geriebener Käse (Gouda), 200ml Sahne,

1



1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel, Salz und Pfeffer, Paprika- Gewürz,



&



geschnittene Petersilie

und

Schnittlauch.



Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Pfanne, Schneidebrett, Messer.

**Rezept:**



Zwiebel



und



Knoblauchzehe



schälen



und



klein



schneiden.



Petersilie



und



Schnittlauch waschen,



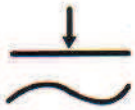
abtropfen lassen



lassen



und



ebenfalls



klein



schneiden.



Alle



Zutaten



miteinander vermengen,



kleine



Bratlinge



formen



und



sie



von



beiden



Seiten



in



der



Pfanne



braten.



# Zwiebel- Kuchen



## Zutaten:



**40**



250 Gramm Mürbeteig, 40 Gramm Butter,

**75**



75 Gramm durchwachsener Speck (gewürfelt),



700 Gramm Zwiebeln, 2 Eier,



Streu- Käse (Parmasan), 1 Teelöffel getrockneter Salbei,



Salz und Pfeffer





Außerdem

brauchen

wir:



Topf, Schneidebrett, Messer, Springform (24cm), Gabel.



Rezept:



Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen



und in die Spring- Form einpassen.



Den Teig mit einer Gabel einstechen und



30 Minuten kalt stellen.



Die Butter in einem Topf erhitzen.



Zwiebeln und Speck darin bei geringer Hitze etwa





25 Minuten dünsten.



Eier verquirlen und unterrühren.



Käse und Salbei zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und



gut vermengen.

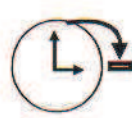


Die Mischung auf dem Teig in der Form

verteilen.



Den Zwiebelkuchen bei 180° im vorgeheizten Backofen 20-30



Minuten backen bis die Füllung stockt und



gold-braun geworden ist.

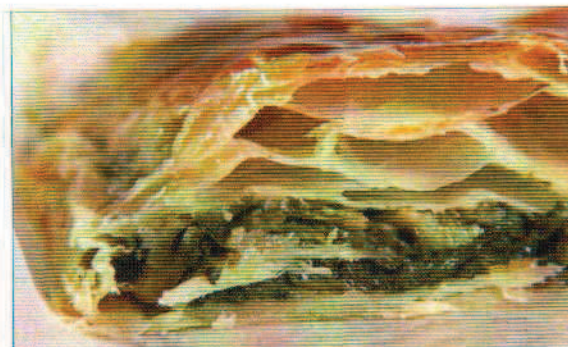




&



Blätter - Teig mit Spinat und Schafs- Käse



Zutaten:



2 Packungen Blätter- Teig, 400 Gramm Blatt- Spinat,



300 Gramm Schafs- Käse, 3 Zehen Knoblauch,



2 Zwiebeln, 2 Eier, Salz und Pfeffer, 1 Teelöffel Olivenöl.



Außerdem brauchen wir:



Pfanne, Schneidebrett, Messer, Backpinsel, Backblech,



Back- Papier.





## Rezept:



Spinat



nach



Packungsanweisung zubereiten.



Zwiebeln



und

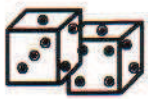


Knoblauch schälen,



in

kleine



Würfel



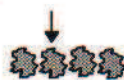
schneiden



und



in



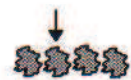
einer



Pfanne



mit



etwas



Öl



an-



schwitzen.



Gekochten



Spinat



hinzufügen,



mit



Salz und Pfeffer würzen



und



abkühlen



lassen.



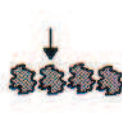
Schafs-



Käse



mit



einer

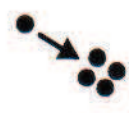


Gabel

zerkrümeln



und



mit



dem



Spinat



vermengen.



1



1

Ei

unter-

rühren.



Backblech mit Backpapier auslegen.

1



&



1

Packung

Blätter-

Teig

darauf

legen

und

die



Spinat-

Schafs-

Käse-

Masse

auf

dem

Teig

verteilen

&

1

1



und

einen

1

cm

breiten Rand lassen.



&



Ein

Ei

verquirlen

und

mit

einem Back-

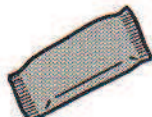
Pinsel



den Rand bestreichen.



1 2 3



Die

zweite

Packung

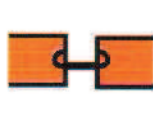
Blätter-

Teig

als

Deckel

mit



dem

unteren

Teig

verbinden.



Den Rand rundherum



mit



einer



Gabel



zusammen



drücken



und



den

restlichen



Teig



mit



dem



Ei

bestreichen.



25 Minuten



bei

180°



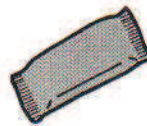
backen.



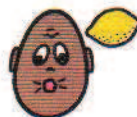
# Nudel - Spinat - Auflauf



## Zutaten:



500 Gramm Nudeln, Wasser, 1 Packung gefrorener Rahm-



Spinat, 1 Becher saure Sahne, Salz und Pfeffer,



1 Packung geriebener Käse.



Außerdem brauchen wir:







Topf, Auflauf- Form, Kochlöffel.

















 Fryer's Brackets  
 1 cup flour 1 cup water  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1/4 tsp salt 1 tsp  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 350 degree oven for  
 25 minutes




**Rezept:**

         
 In einem Topf Salz- Wasser zum Kochen bringen und

     
 die Nudeln ca. 10 Minuten gar kochen.



         
 Die Nudeln mit dem Spinat aus der Packung

        
 in eine Auflaufform geben, mischen und mit

    
 Pfeffer und Salz würzen.

   
 Geriebenen Käse darüber verteilen.

       
 Den Nudel- Spinat- Auflauf bei 150° ca. 30 Minuten

   
 im Backofen backen.





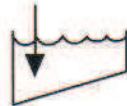
# Spaghetti mit Gemüse - Soße



## Zutaten:



500 Gramm Spaghetti, Salz,



300 Gramm Suppen- Gemüse tief- gefroren,

**10**



**100**



10 Gramm Butter, 100 ml Gemüsebrühe,

**1**



**1**

1 Päckchen passierte Tomaten, Salz, Pfeffer, 1



Bund Schnittlauch.



Außerdem

brauchen

wir:



Topf,



Salz,



Pfanne,



Schere,



Koch- Löffel.



Rezept:



Die Spaghetti im Salz- Wasser in einem Topf ca.



10 Minuten kochen, abschütten und zugedeckt beiseite stellen.



Gemüse in der Butter andünsten.



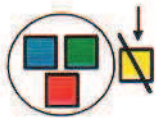
Nach etwa 5 Minuten mit Gemüsebrühe ablöschen und



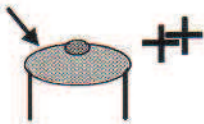
zugedeckt weitere 8 Minuten dünsten.



Passierte Tomaten dazu- geben, salzen, pfeffern und



ohne



Deckel



wenige



Minuten



weiter

schmoren.



Mit



der



Küchen-



Schere



Schnittlauch schneiden



und



über



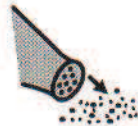
die



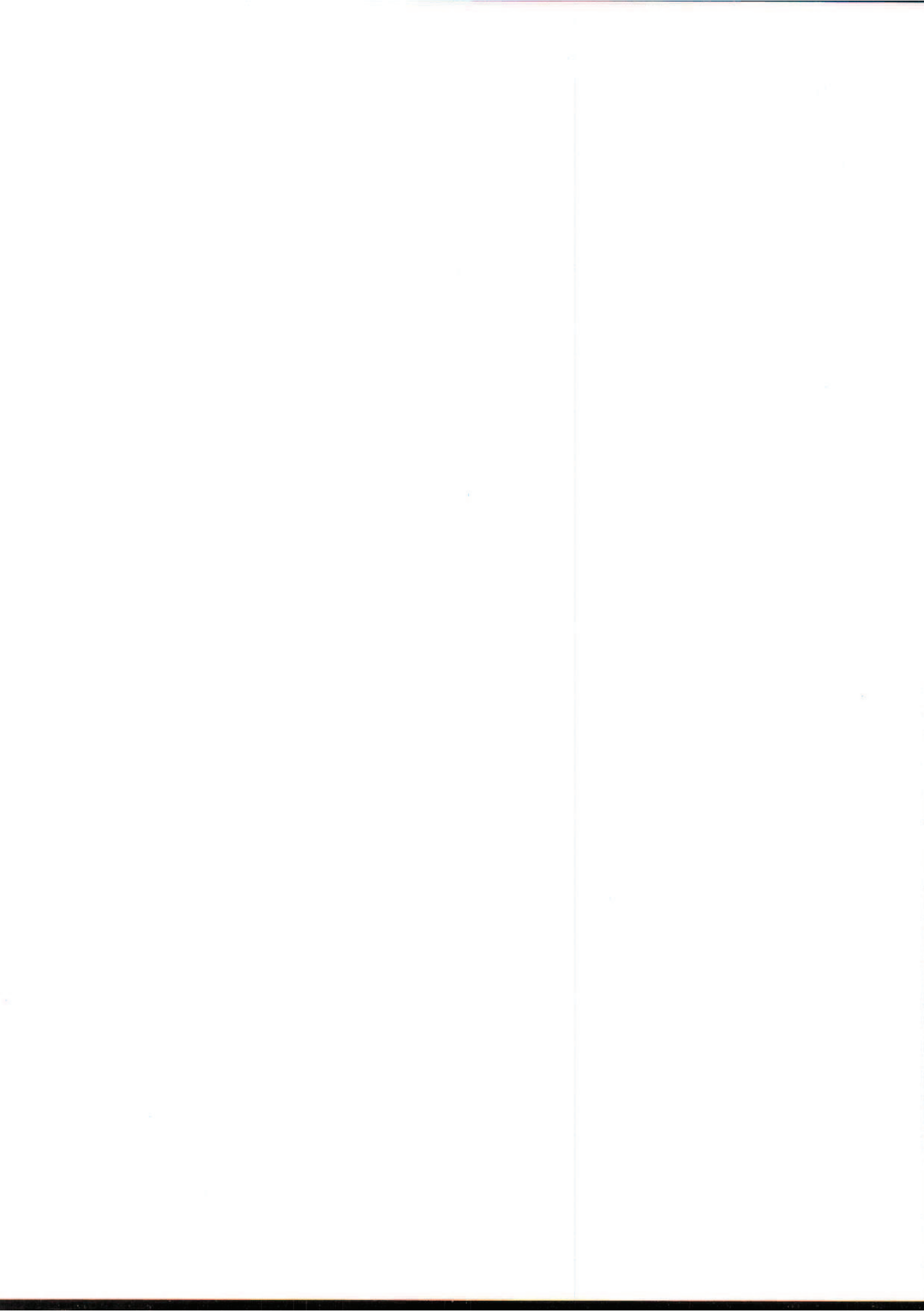
fertige



Soße



streuen.



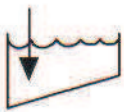




Pommes mit Ketchup und Mayonnaise



Zutaten:



Tiefgefrorene Pommes, Ketchup, Mayonnaise, Salz.



Außerdem brauchen wir:



Backblech, Papier zum Backen, Schere.



## Rezept:



Backofen auf 180 Grad vorheizen.



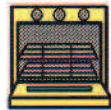
Backblech mit Backpapier belegen.



Pommes mit der Schere aufschneiden und die



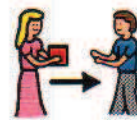
Pommes auf dem Backblech verteilen.



Backblech in den Ofen schieben und bei 180°



18-20 Minuten backen.



Pommes in eine große Schüssel geben, mit Salz



bestreuen und mit Ketchup und Mayonnaise servieren.



# Hamburger (Cheeseburger)



## Zutaten:



1



500 Gramm Hackfleisch,

1

Päckchen Hackbratenfix,

Öl,



Salat, Tomaten, Gewürz- Gurken, Hamburger- Brötchen,



Scheiben- Schmelz- Käse, Ketchup.



Außerdem brauchen wir:








Schüssel, Messer, Pfanne, Schneidebrett.






**Ryan's Brownies**  
 1 Cup Flour 1 Cup Sugar  
 1/4 Cup Cocoa 1/2 Cup Butter  
 1/4 Cup Salt 1 Egg  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 100 degree oven for  
 20 minutes.

**Rezept:**










      
 Hackfleisch und Hackbratenfix nach Packungsanweisung mischen,

       
 Frikadellen formen und in Öl von beiden

    
 Seiten braten.

   
 Salat waschen.

       
 Tomaten und Gewürz-Gurken in Scheiben schneiden.

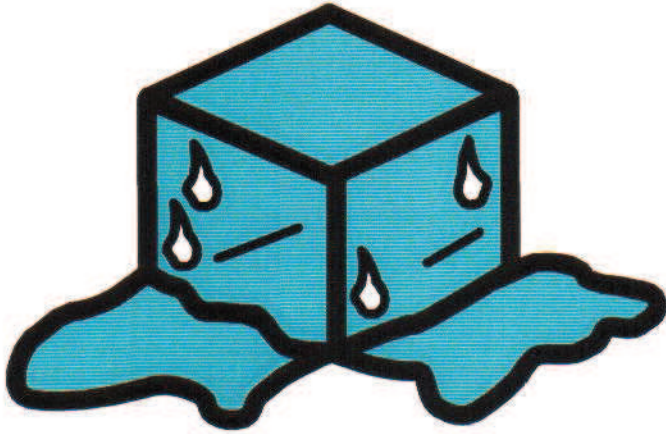
          
 Hamburger-Brötchen aufschneiden und mit Salat,

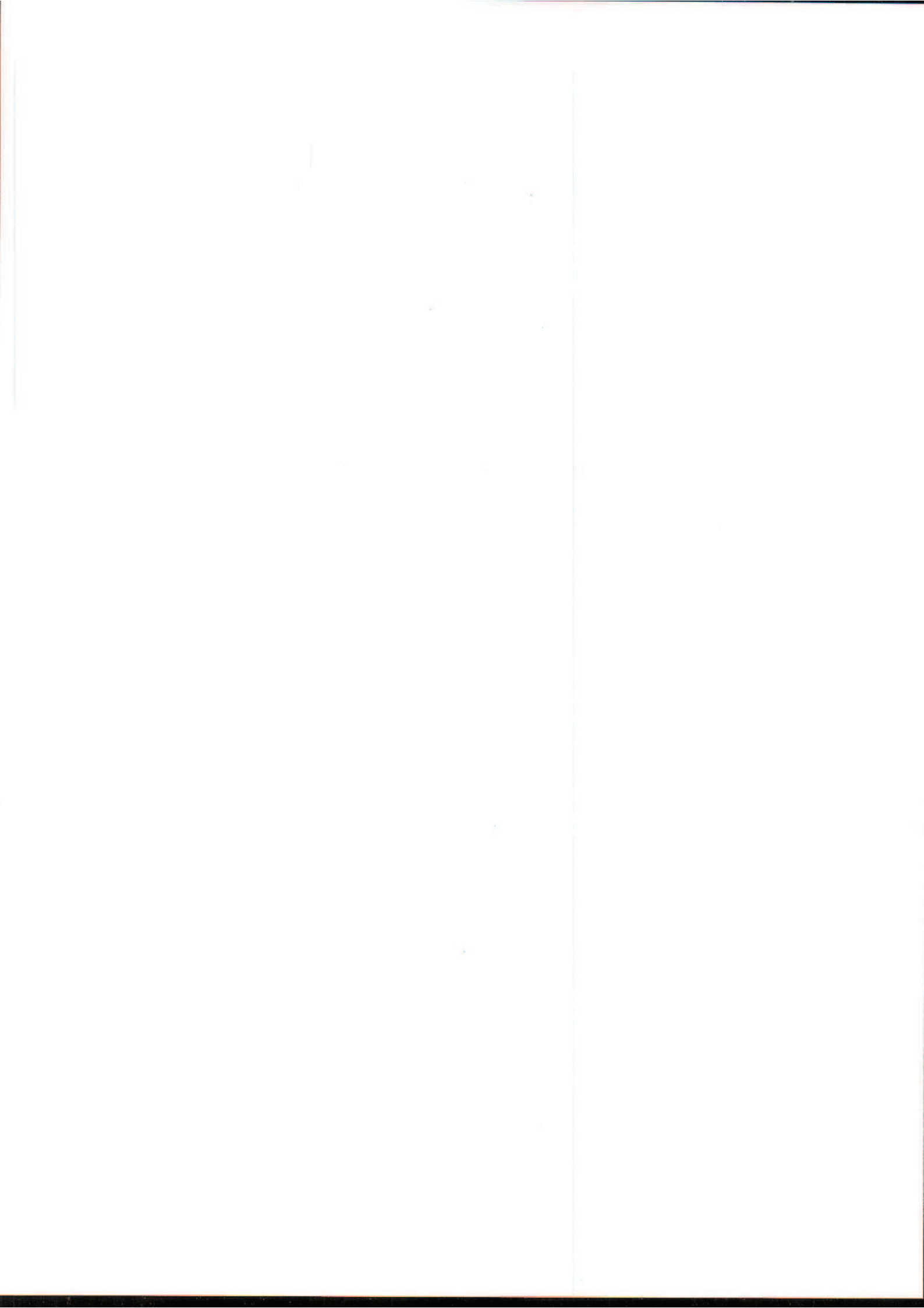
         
 Tomaten, Gewürz-Gurken und Hamburger belegen.

      
 Nach Belieben Schmelz-Käse und Ketchup darauf geben.



# Kalte Gerichte







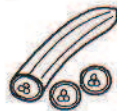
# Sandwichtoasts



## Zutaten:



Sandwichtoasts, Sandwich- Creme.



Nach Bedarf: Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Gewürzgurken, Thunfisch,



Toastscheibletten, Schimmelkäse.



Außerdem

brauchen

wir:



Schneidebrett, Messer, Dosenöffner, Backofenrost.



## Rezept:



Sandwich- Creme auf den Toasts verstreichen.



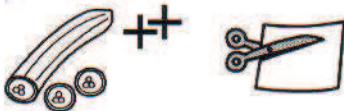
Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.



Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.



Gurken in Scheiben schneiden.



Gewürz- Gurken schneiden.



Thunfisch- Dose mit dem Dosenöffner öffnen.



Je nach Geschmack die Toasts belegen und



eine Käse- Scheibe darauf legen.





Obenauf

1

eine



weitere



Toastscheibe



legen

&

und



ca. 3-5

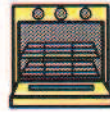
Minuten



bei

200°

im

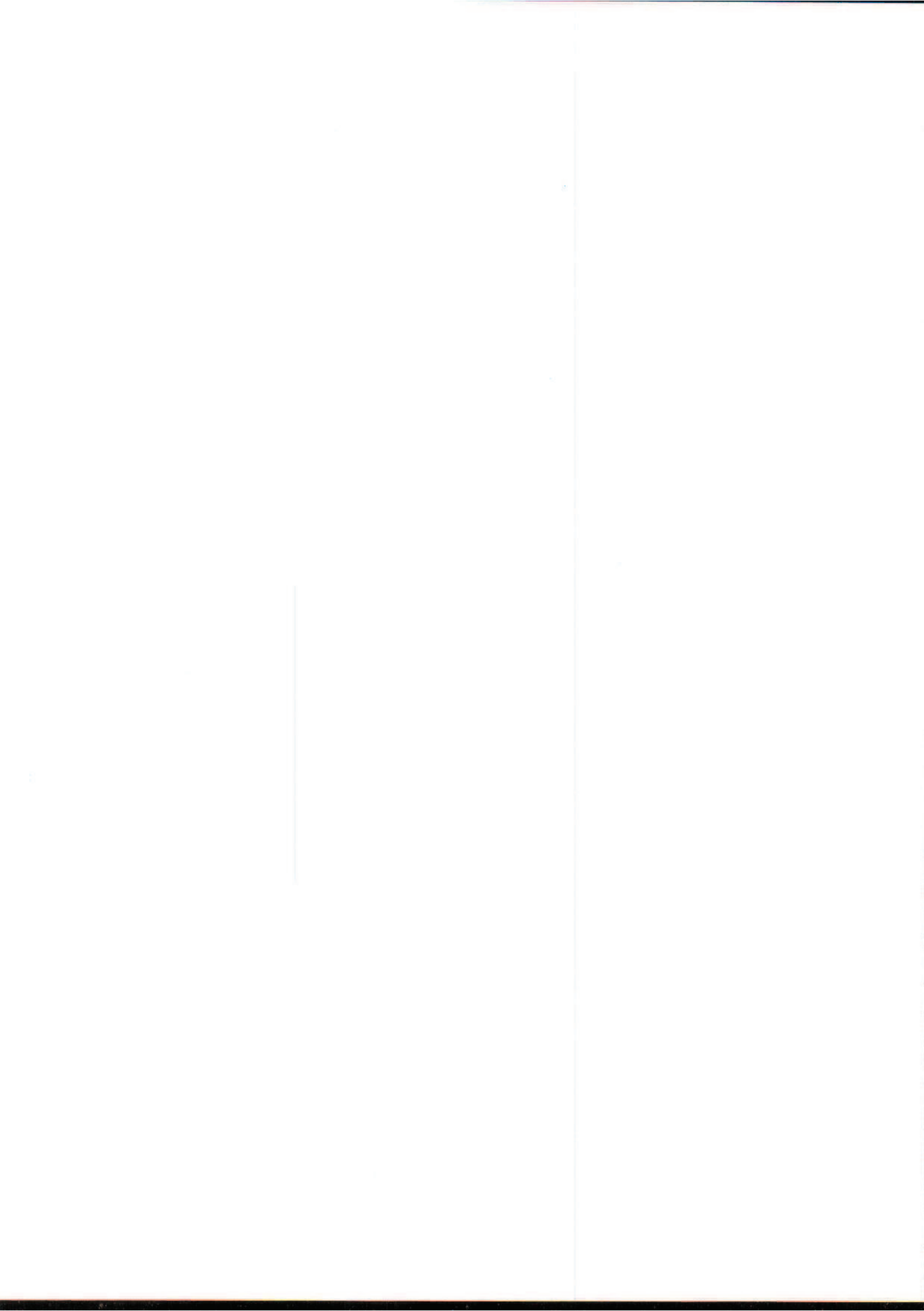


Backofen (Sandwichtoaster)



backen

(toasten).





# Müsli



## Zutaten:

6



++

6

Bananen,

3

kleine



++

Äpfel,

12



12

Eßlöffel Haferflocken,

2



++

Becher

Aprikosen-



Joghurt,

1



1

Spritzer Zitronensaft.



Außerdem

brauchen

wir:



Schüssel, Rühr-



++

Löffel,



Eßlöffel,



Schneidebrett,









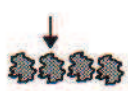


Messer,



Gabel.

**Rezept:**










  
 Die Bananen schälen, klein schneiden und mit einer



  
 Gabel zerdrücken.


















  
 Die Äpfel in Stücke schneiden und mit




  
 Zitronen-Saft beträufeln.








  
 Das Bananenpüree und die Apfelstücke vermischen.





  
 Die Haferflocken dazu geben.








  
 Zum Schluss den Aprikosen-Joghurt unterheben und


  
 vermengen.





# Un- giftige Fliegen - Pilze



8



## Zutaten für 8 Fliegen - Pilze:

4



++

8



4

Tomaten,

8

Eier,

Mayonnaise, Petersilie.



## Außerdem brauchen wir:



Schneidebrett, Messer, Teller.



## Rezept:



Die



Eier



10 Minuten

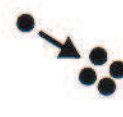


in

einem



Topf



mit

Wasser



kochen,



danach



unter



kaltem



Wasser

abschrecken

&

und



anschließend schälen.



An



den



Eiern



unten



ein



kleines



Stück



abschneiden



und



die



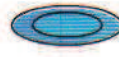
Eier



auf



einen



Teller



setzen.



Tomaten



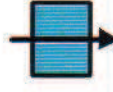
in



der



Mitte



durchschneiden



und



aus



beiden



Hälften



das



Fruchtfleisch heraus-



schneiden.



Auf



je

ein



Ei



eine



Tomatenhälfte



setzen.



Mit



Mayonnaise



kleine



Punkte



auf



die



Tomaten



tupfen.



Um

die



Fliegen-



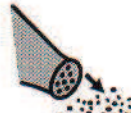
Pilze



herum

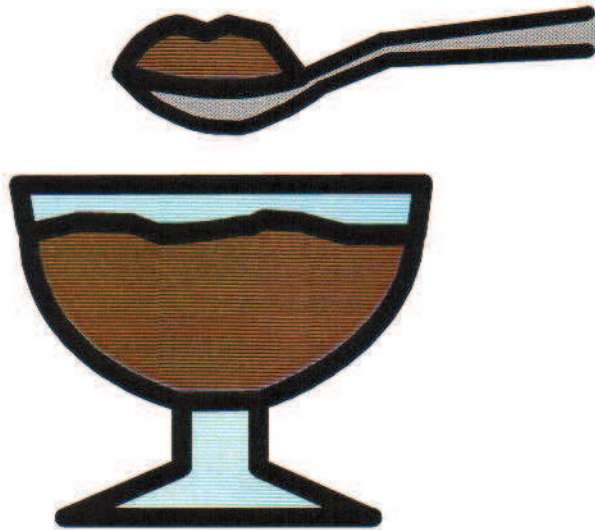


Petersilie



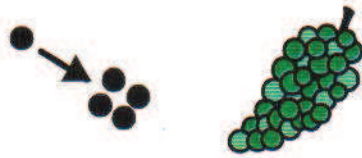
streuen.

# Nachtisch









# Quarkspeise mit Früchten



## Zutaten:



800 Gramm Quark,

4



4 Päckchen Vanille- Zucker,

16



16 Eßlöffel Milch,

4



4 Eßlöffel Zitronensaft,



400 Gramm Sahne,



800 Gramm Mandarinen

&



und Ananasstücke



aus



der



Dose .









Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Kochlöffel, Dosenöffner, Mixer, Eßlöffel.






Ryan's Brownies  
 1 cup flour 1 cup sugar  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1/4 tsp salt  
 Mix the ingredients together to  
 make a 350 degree oven for  
 25 minutes.

Rezept:





 &
 

  
 Quark, Vanille- Zucker, Milch, Zitronensaft und Zucker in




  
 einer Schüssel umrühren.






 &
 


  
 Sahne schlagen und unter die Quarkmasse mischen.








  
 Obst Dosen mit Dosenöffner öffnen, den Inhalt ebenfalls dazu


 &
 

  
 geben und unter- rühren.

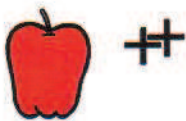


# Obst - Salat



## Zutaten:

4



Äpfel,

4



Bananen,

4



Kiwis,

4



Orangen,



Trauben,

1



Becher



Joghurt.



Außerdem

brauchen

wir:



Schüssel, Schneidebrett, Messer,

Eßlöffel.



**Rezept:**

 ++  ++  &  ++   
 Bananen, Orangen, Kiwi und Äpfel schälen.

   
 Trauben waschen.

   und  1   
 Das Obst in Stücke schneiden und in eine Schüssel

  
 geben.

       
 Den Joghurt unter die Früchte ziehen.





## Süß- Kartoffel - Dessert



### Zutaten:



500g Süßkartoffeln, 300g Zucker, 250 ml Wasser,



120 ml Kokos- milch, 2 Ei- gelb, 1 Teelöffel Zimt,

### 30



30 ml Zitronensaft, Salz.

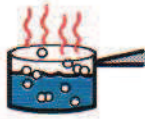


Außerdem brauchen wir:



Topf, Messer Pürierstab, Schale, Kochlöffel.

Rezept:



Süßkartoffeln schälen, kochen, abtropfen lassen, pürieren und



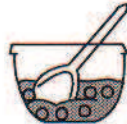
in einen Kochtopf geben.



Aus Zucker, Wasser und Zitronensaft einen Sirup



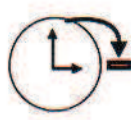
herstellen und dazugeben.



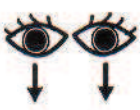
Kokos-Milch in die Mischung schütten und zum



Kochen bringen, dabei rühren.



So lange kochen lassen, bis der Boden des Topfes



sichtbar wird.



Ei- gelb

nach

und

nach

zufügen,

mit

etwas



Salz

würzen



und



einige



Minuten



kochen



lassen.



Kalt



servieren.







# Apfelmus

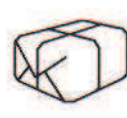


## Zutaten:

8



++



++



8

Äpfel,

1/2

Liter Wasser,

2

Pakete

Vanille-Zucker.



Außerdem

brauchen

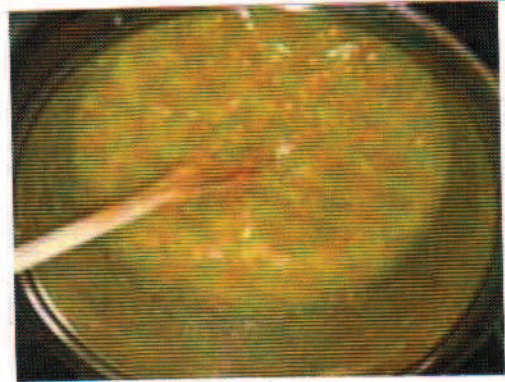
wir:



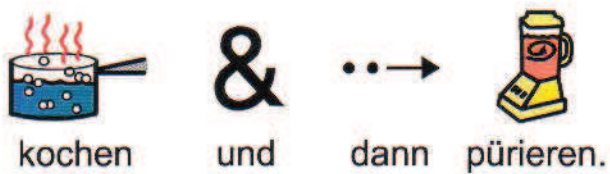
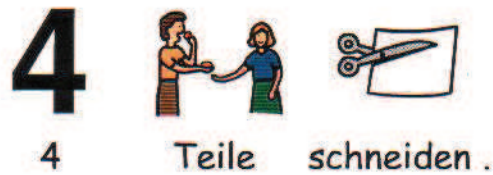
Messer, Schneidebrett,

Topf,

Mixer.



## Rezept:





# Vanille - Pudding



## Zutaten:



Päckchen Vanille- Pudding- Pulver, 2 Eßlöffel Zucker,



1/2 Liter Milch.



Außerdem brauchen wir:



Topf, Eßlöffel, Schneebesen, Tasse.



## Rezept:



Milch



auf



dem



Herd



in



einem



Topf

erhitzen.



Vanille-



Pudding- Pulver



und



Zucker



mit



etwas



Milch



und



in



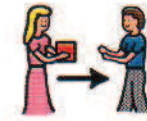
die



kochende



Milch



geben.

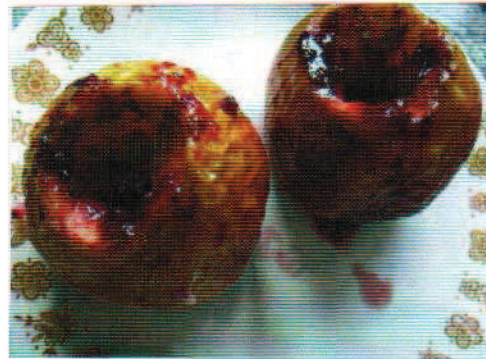


Einmal aufkochen lassen.





Brat - Äpfel



Zutaten:

8



++



8

Äpfel,

Honig,

Marmelade,

Butter,

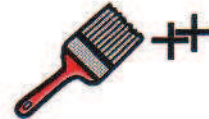
Öl.



Außerdem

brauchen

wir:



Backblech,

Messer,

Schneidebrett,

Teelöffel,

Back-

Pinsel.



Rezept:



Aus



den



Äpfeln

++



das



Kerngehäuse ausstechen.



Backblech

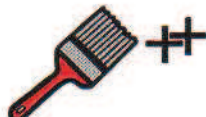


mit





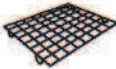










Öl

be-









pinseln.

       
Äpfel auf das Blech setzen.

        
Ganz wenig Öl auch über die Apfel träufeln.

      
Bei mittlerer Hitze 10 Minuten im Backofen braten.

       
Honig über die Äpfel geben.

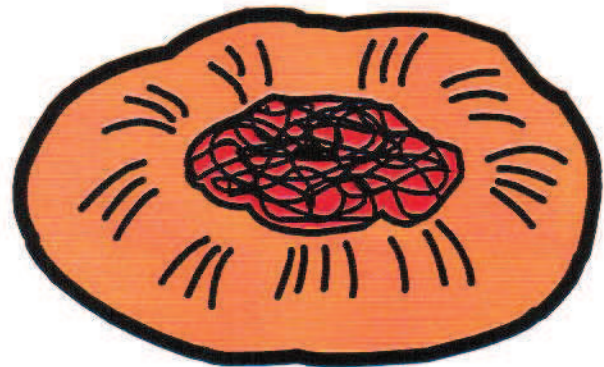
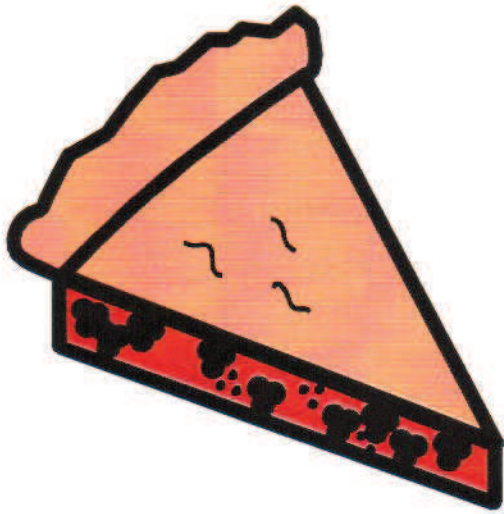
         
Mit einem kleinen Löffel Marmelade in die

       
Kerngehäuse laufen lassen und mit zerlaufener Butter

  
übergießen.

     
Nochmals 5 Minuten im Ofen braten.

# Kuchen & Gebäck

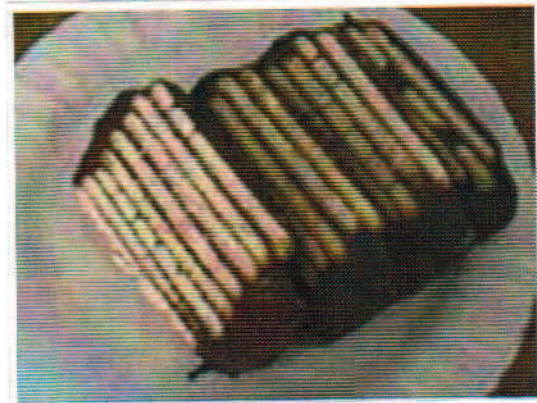








# Kalter Hund



## Zutaten:



500g



Schokolade,

1



Paket



Butter-



Kekse,

+

75g



Fett.



## Außerdem brauchen wir:



Topf,



Kuchenform,



Alufolie.

**Ryzen's Brownies**  
 1 cup flour 1 cup sugar  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1/4 cup salt 1 egg  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 350-degree oven for  
 20 minutes

**Rezept:**



Fett



bei



schwacher



Wärme

im



Topf



schmelzen, Schokolade



dazugeben



und



umrühren.

1



Kuchenform



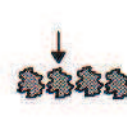
mit



Alufolie auslegen



und



etwas



Schokolade



auf



den



Boden



gießen.



Im Wechsel



mit

Butterkeksen

auslegen



und



mit



Schokolade

begießen.

2



Stunden



in



den

Kühlschrank



stellen.



Dann



den



Kuchen



umdrehen



und



die



Alufolie



entfernen.



Rosinen

-

Brot



Zutaten:



500ml

Milch,

900g



Mehl,

80g



Margarine,

80g



Zucker,



6g

Salz,



2

Päckchen Hefe,

150g



Rosinen.



Außerdem

brauchen

wir:



Schüssel,



Kastenform,

Messbecher,











Löffel.









## Rezept:





         
Margarine in einen Topf geben und auf dem

   lassen.  
Herd vorsichtig schmelzen lassen.

     
Dann die Milch dazugeben.

         
Die Flüssigkeit mit Mehl, Zucker, Salz und Hefe

     
zu einem Teig kneten.

    unterkneten.  
Am Ende die Rosinen unterkneten.

    lassen.  
Den Teig 1Stunde ruhen lassen.

        
Danach noch einmal kneten und in eine mit





Margarine eingefettete Kastenform geben.



Nochmal 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen



**40 45**



bei 180 Grad ca. 40 - 45 Minuten bei 180 Grad



backen.





# Nüsse - Plätzchen (Husarenkrapfen)



## Zutaten:



70



140 Gramm Mehl, 70 Gramm gemahlene Nüsse,



140 Gramm Butter, 2 Ei-Gelb,

1



1 Messer-Spitze Zimt.











Außerdem brauchen wir:





Schüssel, Mixer.

Rezept:

 Aus  den  Zutaten  den  Teig  kneten  und  in

 den  Händen  Kugeln  rollen.

 Die  Kugeln  auf  ein Backblech  legen  und  mit

 dem  Kochlöffelstiel  ein  Loch  hinein  drücken.

 Die  Plätzchen  bei  170°  im Backofen  backen.

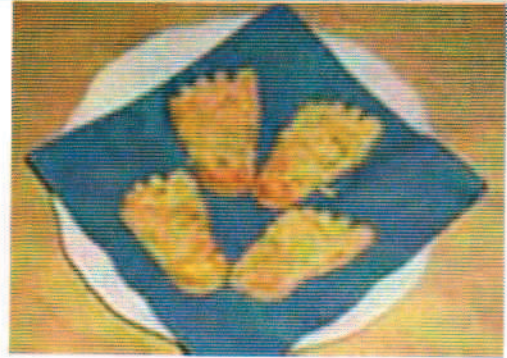
 ...  die  Plätzchen  kalt  sind,  in  jedes

 Loch  mit  dem  Löffel  etwas  Marmelade  gegeben.



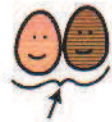


# Käse - Füße



## Zutaten:

- 250g Quark, **4**  Eßlöffel  Milch, **2**  Eier,
- 8**  Eßlöffel  Öl, **300g**  Mehl, **2**  Teelöffel  Salz,
- 2**  Tüten  Backpulver, **1**  Paket Streu-  Käse.



## Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Mixer, Eßlöffel.



## Rezept:



Mehl



mit



allen



Zutaten,



außer



dem



Käse,



zu



einem



Teig



kneten



und



in



den



Kühlschrank



stellen.



Teig ausrollen,



mit



Förmchen



Füße

ausstechen.



Mit



Käse

bestreuen



und



für



10 Minuten im



Ofen



bei



180 Grad backen.

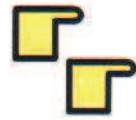


# Limonade - Kuchen (Fantakuchen)



## Zutaten:

4



4

Eier,

2 Tassen

Zucker,

1 Tasse

öl,

1 Tasse

Limonade,



1



3

Tassen

Mehl,

1

Päckchen Backpulver,

1



1

Päckchen Vanille - Zucker.



## Außerdem brauchen wir:



Schüssel,

Mixer,

Backblech, Back-

Papier.

**Ryan's Brownies**  
 1 cup flour 1 cup sugar  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1/4 cup salt 1 cup  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 350 degree oven for  
 20 minutes.

**Rezept:**



Alle



Zutaten



gut



mischen.



Auf



ein



Backblech Back-



papier



legen.



Den

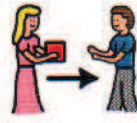


fertigen



Kuchenteig

darauf



geben

&

und

bei

bei



175° im Backofen backen.





# Haferflocken - Kekse



## Zutaten:



500g Haferflocken, 200g Margarine, 200g Zucker,



**1**



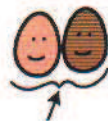
125g Mehl, 1 Päckchen Vanille- zucker,



**1**



2 Teelöffel Backpulver, 1 Ei.











Außerdem brauchen wir:



Topf, Backblech, Kochlöffel .

Rezept :

Die Margarine in einem Topf auf dem Herd

schmelzen und die Haferflocken hinein gegeben.



Mehl, Backpulver, Zucker, vanille-zucker und Ei dazu

geben und miteinander vermischen.

Den fertigen Teig in kleinen Keksen auf das

Backblech setzen.

Die Kekse bei 150-180° auf der mittleren

Schiene im Backofen 15-20 Minuten backen.



# Haselnuss - Makronen



## Zutaten:



400 Gramm gemahlene



Nüsse,



350 Gramm



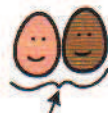
Zucker,

**5**

5



Eiweiß.



## Außerdem brauchen wir:



Schüssel,



Mixer,



Teelöffel,



Backblech.



## Rezept:



4/5 des

Zuckers werden



mit



dem



Eiweiß

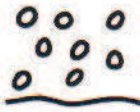


zu



Ei

-



Schnee geschlagen,



den

Rest des



Zuckers



dazu





geben.



Die



Nüsse



vorsichtig



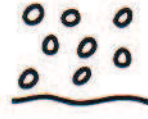
unter



den



Ei



- Schnee



rühren.



Mit



einem Teelöffel



kleine

Häufchen



auf



das



Backblech



setzen.



Das



Backblech



auf



die



mittlere



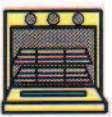
Schiene



in



den



Backofen schieben.



Bei

150°



die



Kekse



30 Minuten



backen.





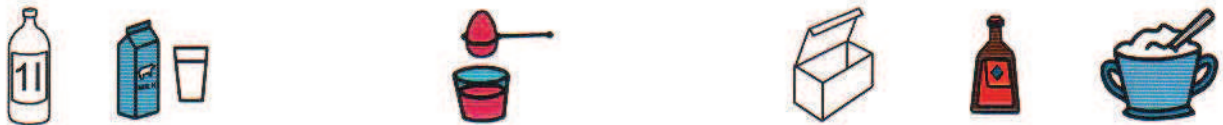
# Hefe- Teig - Männer



## Zutaten:



1000 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker,



1/2 Liter Milch, 3 Eier, 3 Päckchen Vanille- Zucker,



etwas Salz, 2 Päckchen Hefe.



## Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Form für Hefe- Männer.

## Rezept:



Zutaten



zu



einem



Teig verkneten.



Den



Teig



gehen



lassen,



bis



er

doppelt so



hoch



ist.



Hefe-

Männer



ausstechen



und



im Backofen 15 Minuten



bei



160° backen.



# Waffeln



## Zutaten:



250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker,

**1**



1 Päckchen Vanille- Zucker, 3 Eier,



**1**



350 Gramm Mehl, 150 Gramm Mondamin, 1 Päckchen Backpulver,



1/2 Liter Milch, Puderzucker zum Bestäuben.



Außerdem brauchen wir:

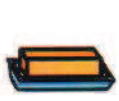


Schüssel, Kochlöffel, Waffeleisen, Eßlöffel.



**Ryan's Brownies**  
 1 cup flour 1 cup sugar  
 1/2 cup cocoa 1/2 cup butter  
 1 egg  
 Mix the ingredients together &  
 bake in a 350 degree oven for  
 20 minutes

**Rezept:**



Butter,



Zucker



Vanille-



Zucker



und



Eier



gut verrühren.



Mehl,



Mondamin



und



Backpulver



nach



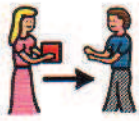
und



nach



dazu



geben



und



die



Milch



unterrühren.



2 Eßlöffel



Teig



auf

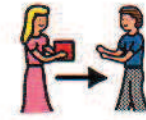


das

gefettete



Waffeleisen



geben



und



die



Waffel



gold-



braun



backen.



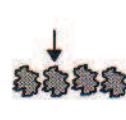
Die



Waffeln



mit



einer



Gabel



herausnehmen



und



mit



Pudersuckerer bestreuen.





## Schokoladen- Crossies



### Zutaten:

5



5

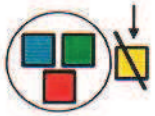
Tafeln

Vollmilchschokolade, 170 Gramm Cornflakes,



140 Gramm Mandeln-

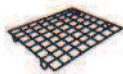
Stifte.



Außerdem

brauchen

wir:



Topf,

Koch-

Löffel,

Backblech.



## Rezept:




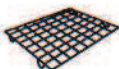


 Schokolade im  Topf  auf  dem  Herd  bei

geringer

 Hitze schmelzen  und  mit  Cornflakes  und

Mandelstiften

 mischen.

 Kleine  Häufchen  auf  das  Blech  setzen  und

# 60

60

 Minuten  kalt  stellen.

# Getränke









Bananen - Milch



Zutaten:

4



1



4



4

Bananen,

1

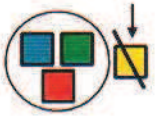
Liter

Milch,

4

Teelöffel

Honig.



Außerdem brauchen wir:



Schüssel, Mixer, Teelöffel.



Rezept:



&



Bananen

schälen

und

in Scheiben schneiden.



&



Bananen,

Honig

und

Milch

mixen.





Erdbeere - Milch



Zutaten:

1



1

Schale Erdbeeren,



2

Liter Milch,



3

250 ml Vanille-

Eis,



Eßlöffel Zucker.



Außerdem brauchen wir:



Messer, Schneidebrett, Eßlöffel,



Mixer.

## Rezept:



Die



Erdbeeren



waschen



und



mit



einem Messer



von



dem



grünem Strunk befreien.



Milch,



Erdbeeren,



Zucker



und



Vanille-



Eis

im



Mixer



mixen.





# Punsch



## Zutaten:

1



1 Liter Apfelsaft,

1



1 Liter Aprikosen-



Saft,

1



1 Liter Früchtetee, 750ml



Orangensaft,

1



1 Stange Zimt,

2

Gewürz- Nelken,

3

Eßlöffel Zucker.



Außerdem

brauchen

wir:



Topf,



Eßlöffel,



Rühr-

Löffel.

## Rezept:



Tee



auf-

brühen



und



ziehen



lassen.



Alle



Zutaten ver-



mischen

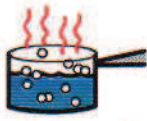


und

erwärmen.



Nicht



kochen!