

An alle Eltern,
Schülerinnen und Schüler,
Lehrerinnen und Lehrer

Realschule plus in integrativer Form
Römerweg 2
76726 Germersheim
Telefon: 07274 - 91 99 3 - 0 (Sekretariat)
Telefax: 07274 - 91 99 3 - 20
E-Mail: gss-germersheim@t-online.de
<http://www.realschuleplus-germersheim.de>

24.10.2016



Wir gestalten ein Kochbuch der Nationen!

Wir haben an unserer Schule Schülerinnen und Schüler aus etwa 29 Ländern.
In jedem dieser Länder gibt es leckere Koch- oder Backrezepte.
Wir bitten Sie/euch uns viele Rezepte (in deutscher Sprache!) vorbeizubringen.

Zusammen mit den Kunstlehrern wollen wir ein Schulkochbuch gestalten.

Geben Sie bitte die Rezepte bei den Klassenlehrern ab.

Vielen Dank!



Mit freundlichen Grüßen

G. Stentz
Schulleiter

Dampfnudeln (Eine pfälzer Spezialität)

50 gr. Mehl, 20 gr. Hefe, 1/4 Liter Milch, 1 Teelöffel Salz, 80 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 2 Eier, Zitronenschale

Man macht einen Hefeteig, (wer es nicht kann, schaut im Internet!) der fingerdick ausgewellt wird. Mit einem Glas werden Küchle ausgestochen, auf ein bemehltes Brett gesetzt und aufgehen lassen. In einer Pfanne lässt man 50 gr. Fett heiß werden, streut 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker ein und setzt die Küchle nicht zu dicht nebeneinander, löscht mit 1/4 L Wasser/Milch von der Seite, deckt schnell zu und lässt die Dampfnudeln 15-20 Minuten aufziehen.

Dazu reicht man Vanille- oder Weinsoße.



Gernot Stentz

Januar 2017

Churros

Zutaten

- 70 g Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 TL Brandy
- 200 g Mehl
- Zucker
- Schokoladensauce
- Öl, zum Ausbacken (eventuell Olivenöl)



Zubereitung

- Die Butter, 1/4 l Wasser und das Salz in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen.
 - Das Mehl auf einmal hinzugeben und kräftig verrühren.
 - Bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich der Teig vom Topf löst und glatt ist.
 - Den Teig in eine Rührschüssel geben.
 - Die Eier nach und nach unterrühren.
 - Den Brandy hinzugeben
 - Das Öl erhitzen und den Teig in einen Spritzbeutel füllen.
 - Ca. 15 cm lange Teigstränge ins Öl geben und goldgelb ausbacken.
 - Das Gebäck auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Die Churros mit Zucker und Schokoladensauce garniert warm servieren.

Jessica Morata 9c
Spanien

HORCHATA

ZUTATEN

- 1 TASSE LANGKORNREIS
- ½ TASSE MANDELN
- ½ STANGE ZIMI
- 6 TASSEN WASSER
- ½ TASSE ZUCKER
- 1 PCK. VANILLEZUCKER
- 1 LIMETTE, UNBEHANDELT, NUR DEN ABRIEB



ZUBEREITUNG:

- ZUERST DEN REIS SO FEIN WIE MÖGLICH MAHLEN, DAS GEHT AM BESTEN MIT EINEM STANDMIXER.
- DANACH IN EINEM GEFÄß DEN GEMAHLENE REIS, DIE MANDELN, DIE ZIMTSTANGE, DIE LIMETTENSCHALE UND DEN VANILLEZUCKER VERRÜHREN, MIT 3 TASSEN WASSER AUFGIEßEN UND MINDESTENS 5 STUNDEN RUHEN LASSEN.
- NUN DIE MASSE RÜHREN, BIS SIE GESCHMEIDIG IST. DABEI NOCH 2 TASSEN WASSER ZUGEBEN. DIESE MASSE NUN DURCH EIN BAUMWOLLTUCH DRÜCKEN UND DABEI DAS WASSER AUFFANGEN.
- SOLANGE DRÜCKEN, BIS WIRKLICH KEIN WASSER MEHR HERAUSKOMMT.
- DIE RESTICHE TASSE WASSER ZU DEM AUFGEFANGENEN WASSER GEBEN UND MIT DEM ZUCKER ABSCHMECKEN.
- DIESE WASSER- UND ZUCKERMENGE KANN NACH GESCHMACK AUCH VARIERT WERDEN.
- KÜHL STELLEN UND ÜBER EISWÜRFELN SERVIEREN.

TIPP:

ES IST, EGAL WIE GROß DIE TASSEN SIND, WICHTIG IST NUR, DASS MAN EINE TASSE ZUM ABMESSEN VERWENDET. ANSTELLE VON WASSER KANN MAN AUCH FRISCHE KOKOSMILCH VERWENDEN, DANN IST ES EINE "HORCHATA DE COCO".

Jessica Morata 9c
Spanien



Kabuli Palau

Zutaten:

Basmatireis	500 g
Lammfleisch, aus der Keule	1 kg
Zwiebel(n), gewürfelt	200 g
Kardamompulver	½ TL
Pfeffer	½ TL
Gewürzmischung, (Garam Masala), indisch	1 TL
Salz	2 TL
Wasser	750 ml
Neutrales Öl	120 ml
Rosinen	100 g
Karotten	500 g
Mandeln, in Stifte geschnitten	100 g
Pistazien	100 g
Zucker	2TL



Mostafa Ghaderi 9c
Arzalan Sultan 9b
Adel Karimi 9b
Abdulkhaliq Mohsini 9a
Afghanistan

Zubereitung:

1. Den Reis gründlich waschen und in einer Schüssel mit Wasser mindestens 2-3 Stunden quellen lassen. Die Karotten waschen, schälen und dünn stifteln. Rosinen entstielen. Pistazien 15 Minuten in heißem Wasser einweichen und längs halbieren.
2. Fleisch von Fett- und Hautresten befreien und in ca. 5 cm große Würfel schneiden.
3. Zwiebeln schälen und würfeln. Zwiebeln in 60 ml Öl unter Rühren anbraten. Fleisch dazugeben und rundum kräftig anbraten. Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Korianderpulver würzen. Bei mittlerer Hitze 1 Stunde zugedeckt garen.
4. Restliches Öl erhitzen, Karotten darin leicht glasig anbraten. Rosinen, Mandeln und Pistazien dazugeben und nur kurz andünsten (sonst geben sie Bitterstoffe ab). Den Zucker darüber streuen und alles miteinander vermischen.
5. Fleisch aus der Brühe heben und zugedeckt warm halten. Den abgetropften Reis in die Brühe geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt so lange garen, bis die Brühe aufgesogen ist. Mit Kardamon und Garam Masala nachwürzen und mit dem Stiel eines Kochlöffels mehrere "Kamine" in den Reis drücken, so dass der Dampf entweichen kann. Fleisch, Rosinen, Möhren und Mandelmischung nebeneinander auf den Reis setzen. Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln und den Topf zudecken. Bei sehr niedriger Temperatur weitere 20-30 Minuten erhitzen.
6. Rosinen, Möhren und Mandelmischung aus dem Topf nehmen. Die Fleischstücke auf eine Servierplatte legen und mit dem Reis bedecken. Rosinen, Mandelmischung und Möhrenstreifen darüber streuen. Die Fleischbrühe kann mit etwas Zuckerlikör verfeinert und verdunkelt werden.

MANTU

ZUTATEN

FÜR: 4 PERSONEN

250 G MEHL
1 PÄCKCHEN HEFE
150 ML WASSER
4 TL ÖL
1 TL SALZ
500 G HACKFLEISCH (VOM RIND ODER LAMM)

ETWAS ÖL ZUM BRATEN
SALZ UND PFEFFER
500 G ZWIEBELN
500 ML JOGHURT
1 KNOBLAUCHZEHE
20 G KICHERERBSEN
ETWAS TOMATENMARK
1 TL PAPRIKA EDELSÜß
1 TL
KREUZKÜMMELPULVER
1 TL KURKUMA
1 EL GETROCKNETE MINZE
1 TL FRISCHER KORIANDER

ZUBEREITUNG

1. FÜR DEN TEIG DAS MEHL MIT DER HEFE, DEM WASSER, DEM ÖL UND DEM SALZ IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND MIT DEN HÄNDEN VERMISCHEN, BIS DER TEIG NICHT MEHR AN DEN HÄNDEN KLEBT. DANN 30 MINUTEN RUHEN LASSEN.
2. DAS HACKFLEISCH IN ETWAS ÖL IN EINER PFANNE ANBRATEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. EINEN KLEINEN TEIL DER ZWIEBELN KLEINSCHNEIDEN UND UNTER DAS HACKFLEISCH MISCHEN. DANN DAS FLEISCH ABKÜHLEN LASSEN.
3. DEN TEIG ROLLEN UND IN MÖGLICHT DÜNNE KLEINE VIERECKE SCHNEIDEN. DAS HACKFLEISCH AUF DIE TEIGSTÜCKE LEGEN UND DIE ECKEN ZUSAMMENKLEBEN. DANN DIE MANTUS FÜR ETWA 30 MINUTEN DÄMPFEN. VERWENDET EINFACH EINEN GROßEN TOPF, DER UNTEN MIT KOCHENDEM WASSER BEFÜLLT IST. DANN EIN SIEB EINHÄNGEN UND DIE MANTUS ÜBER DEM WASSERDAMPF DÄMPFEN. **WICHTIG:** DIE TEIGTASCHEN DÜRFEN DAS WASSER NICHT BERÜHREN.
4. FÜR DEN EINTOPF DIE RESTLICHEN ZWIEBELN KLEIN HACKEN UND MIT ÖL IN EINEM WEITEREN TOPF ANBRATEN. DAS TOMATENMARK UND DIE GEWÜRZE HINZUFÜGEN. KURZ DANACH DIE KICHERERBSEN HINZUGEBEN, DEN TOPF MIT WASSER FÜLLEN UND SOLANGE KOCHEN LASSEN, BIS DIE KICHERERBSEN WEICH SIND.
5. DEN JOGHURT MIT KLEIN GEHACKTEM KNOBLAUCH SOWIE SALZ VERRÜHREN UND AUF EINEN TELLER GEBEN. DIE MANTUS DAZULEGEN UND NOCH ETWAS JOGHURT HINZUGEBEN. ZUM SCHLUSS ALLES MIT GETROCKNETER MINZE ODER ETWAS KORIANDER GARNIEREN.

Mostafa Ghaderi 9c
Arzalan Sultan 9b
Adel Karimi 9b
Abdulkhaliq Mohsini 9a
Afghanistan



Nabulsia

Zutaten Personen 12

1 Packung (450 g) TK Katakfi-Teig (Teigfäden aus Filoteig)

425 g Ricotta

120 g geraffelter Mozzarella

65 g Zucker

340 g Butter



Für den Sirup

200 g Zucker

120 ml Wasser

1 TL Zitronensaft

1 TL Rosenwasser

Zubereitung

1. Backofen auf 200 C vorheizen.
2. Die gefrorenen Teigfäden in der Küchenmaschine ganz fein hacken, bis sie die Größe von Reiskörnern haben. Teig in eine große Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel Ricotta, Mozzarella und Zucker vermischen.
3. Butter in der Mikrowelle zerlassen. Ein paar Minuten stehen lassen, bis sich dicker weißer Schaum an der Butteroberfläche abgesetzt hat. Nun mit einem Löffel den Schaum abschöpfen und Butter so abschlämmen.
4. Butter vorsichtig in die Schüssel mit dem Teig gießen.
5. Nur die ganz klare Butter hinzugeießen und nicht die weißen Milchflocken, die sich am Boden absetzen. Butter und Teig mit den Händen vermischen. Der Teig soll die Butter komplett aufnehmen. Am besten Teig portionsweise zwischen den Handflächen zerreiben.
6. Den gebutterten Filoteig in eine rechteckige Form (ca. 22 x 32 cm) geben und am Boden und an den Rändern andrücken. Die Käsemischung hineinstreichen, dabei die Ränder frei lassen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen bis der Käse goldgelb ist und die Ränder leicht gebräunt sind.
8. In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten. Dafür Wasser und Zucker in eine kleinen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Zitronensaft unterrühren. Unter ständigem Rühren ca. 5-7 Minuten köcheln, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und der Sirup eindickt. (Mischung darf nicht goldgelb werden und karamellisieren!) Vom Herd nehmen und Rosenwasser unterrühren.

Ahmed Bash 90
Mustafa Hamami 90
Ahmed Ajjaleb 90
Syrien

Molokhia und Reis



Zutaten:

- 200g Molokhia
- 500g Hähnchen
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Esslöffel Curry oder Maggi
- 1 kg Reis
- Salz & Pfeffer
- 2 Zitronen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Koriander

Zubereitung:

- Molokhia mit Fett anbraten.
- Wasser mit Zwiebel, dem Lorbeerblatt und Salz aufkochen. Das Hähnchen mit zugeben und kochen, bis es weich ist.
- Das Hähnchen aus der Brühe durch ein Sieb passieren.
- Koriander und Knoblauch mit Fett anbraten.
- Die Brühe, Koriander und Maggi auf die Molokhia geben und 10 Minuten kochen.
- Nach 10 Minuten das gekochte Hähnchen auf die Molokhia legen und zusammen 5 Minuten kochen.
- Den Reis mit Salz und Butter kochen

Ahmed Ajjaleb 90
Ahmed Bash 90
Mustafa Hamami 90
Syrien

Paella

Zutaten:

Fleisch (1 kg)	Gemüse nach Wahl (1kg)
Paprikapulver (1TL)	Wasser
Lebensmittelfarbe (1TL)	Ol (15cl)
gereinigte frische Tomaten (12TL)	Reis (600g)
	Salz

Zubereitung:

1. Das Fleisch in Stücke schneiden.
2. Gemüse schneiden und Tomaten reiben.
3. Fleisch in Olivenöl anbraten, wenn es fertig gebraten ist. Gemüse und Tomaten zugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser und Lebensmittelfarbe zugeben und aufkochen lassen.
5. Wenn das Wasser kocht, den Reis zugeben und ca. 20-30 min fertig garen.
6. Zum Schluss würzen.



Jessica Morata 9c
Spanien

Teskia

Zutaten

- 1 Arabisches Fladenbrot
- 1 Dose Kichererbsenpüree
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Becher Joghurt 250 ml
- 3 Esslöffel Tahina
- Den Saft einer halben Zitrone
- 1 Teelöffel Kamun (Kreuzkümmel), ca 1 Teelöffel Satz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Butter
- Eine Hand voll Pinienkerne



Zubereitung

1. Die Kichererbsen mit dem Kamun und einer Prise Satz in reichlich Wasser ca. 15 Min auf leichter Flamme köcheln.
2. Das arabische Brot in kleine Stücke reißen und in der Auflaufform verteilen. Eine Prise Kamun darüber streuen.
3. Das Kichererbsenpüree, den Joghurt, die Tahina, das Satz und den zerdrückten Knoblauch, mit dem Saft der Zitrone gut verrühren, bis eine cremige Substanz entsteht. In einem Topf auf leichter Flamme, unter ständigem Umrühren etwas erwärmen bis es etwas flüssiger wird.
4. Anschließend das Brot mit dem Wasser der Kichererbsen leicht bestreuen, Kichererbsen dazu geben und gut vermischen. Nun 3/4 der Kichererbsensoße darüber geben und alles mit einander gut vermengen. Den Rest darauf streichen damit eine glatte Oberfläche entsteht.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pinienkerne kurz braun anrösten.
6. Pinienkerne heraus nehmen und über den Auflauf verteilen. Mit etwas Kamun bestreuen. Anschließend die heiße, geschmolzene Butter über den Auflauf geben und wenn es pssssh macht, habt ihr alles richtig gemacht.

Ahmed Aljalab 9c
Ahmad Bash 9b
Mustafa Hamami 9b
Syrien

Schoko-Plätzchen

Zutaten

- 300g Mehl
- 150g Butter
- 100g Zucker
- 2 Eier
- ½ Pck Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- Puderzucker

Zubereitung:

- ♥ Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Wenn der Teig noch nicht fest genug ist, einfach noch einen oder zwei EL Mehl dazugeben.
- ♥ Der Teig wird in Frischhaltefolie gewickelt und 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt. Wenn die Zeit um ist, den Teig dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen.
- ♥ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann die Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

5b Esma Cinar

Linsensuppe

Zutaten:

- 500 gr. rote Linsen
- 1 Zwiebel
- Öl
- Salz, Pfeffer
- ½ EL Paprikasoße (im Glas)
- 1 EL Pfefferminze
- Chilipulver
- 1 l Wasser



Ayşe Celic
Türkei

Zubereitung:

1. Den Boden eines Schnellkochtopfs mit Öl bedecken und erhitzen.
2. Die Zwiebel klein hacken und im Topf andünsten. Die Linsen und die Paprikasoße hinzugeben. Mit dem Wasser den Topf auffüllen und mit Salz würzen. Die Minze dazugeben, alles verrühren und etwa 10 Minuten kochen lassen.
3. Die Suppe in einen normalen Kochtopf umfüllen und eine halbe Stunde kochen lassen.
4. Nach dem Kochen eventuell mit Wasser auffüllen und mit Pfeffer und Chili abschmecken.

SAMPEL

ZUTATEN:

- 3 ROTE ZWIEBELN
- 3 TOMATEN
- 1 BUND GLATTE PETERSILIE
- 1 BECHER JOGHURT
- SALZ
- PFEFFER
- ZITRONENSAFT



ZUBEREITUNG:

- DIE ZWIEBELN SCHÄLEN UND IN FEINE WÜRFEL SCHNEIDEN, DIE TOMATEN WASCHEN UND KLEIN SCHNEIDEN.
- DIE PETERSILIE WASCHEN UND FEIN HACKEN.
- ALLE ZUTATEN VERMISCHEN UND DEN JOGHURT ZUGEBEN.
- MIT SALZ, PFEFFER UND ZITRONENSAFT ABSCHMECKEN.

Thuvaraka Raventhiran 6a
Sri Lanka

RINDERCURRY

ZUTATEN:

- 750G RINDFLEISCH
- 2 ZWIEBELN
- 1 STÜCK INGWER
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 4 EL ÖL
- 2 EL PEPERONIPULVER
- TOMATENPASTE
- SALZ
- PFEFFER



ZUBEREITUNG:

- DAS RINDFLEISCH IN WÜRFEL SCHNEIDEN, DIE ZWIEBELN, DEN INGWER UND DEN KNOBLAUCH SCHÄLEN UND IN FEINE WÜRFEL SCHNEIDEN.
- DAS ÖL IN EINEM TOPF ERHITZEN UND DIE ZWIEBELN DARIN ANDÜNSTEN. DAS RINDFLEISCH ZUGEBEN UND KRÄFTIG ANBRATEN. INGWER UND KNOBLAUCH ZUGEBEN UND KURZ ANDÜNSTEN UND DANACH MIT WASSER AUFGIEßEN.
- MIT PEPERONIPULVER, SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND KOCHEN LASSEN.
- ZULETZT DIE TOMATENPASTE ZUGEBEN UND NOCHMALS ABSCHMECKEN.

Thuvaraka Raventhiran 6a
Sri Lanka

Parmigiana di Melanzane

Zutaten:

4 große Aubergine(n)
500 g Tomate(n), passierte
3 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikum, frisches
300 g Parmesan, gerieben
350 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

1 m-große Zwiebel(n)
Ol zum Frittieren
Mehl zum Frittieren
Salz und Pfeffer
3 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

- 1 Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen. Wasser abschütten.
- 2 Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchenkrepp abtupfen.
- 3 Währenddessen eine Salsa aus den passierten Tomaten, 1 - 2 Zehen Knoblauch, Zwiebel, Basilikum und dem Olivenöl wie folgt herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken (Tipp: einige Pinienkerne geben ein besonderes Aroma).
- 4 Nun eine Backform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf Auberginen verteilen, Sauce (Sugo) darüber geben, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan verstreuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Sugo, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht (dauert ca. 35 - 40 Minuten).



Fabio Lugas 5b
Italien

Spätzle

Zutaten: 500g Mehl
6 Eier
200 ml Milch
20g Butter, geschmolzen
2 TL Salz

Zubereitung:

- Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, die Milch, das Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Brei verrühren. Das geht mit einem Rührlöffel aus Holz oder auch mit Knethaken eines Mixers. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.
- In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Wer darin fit ist, kann nun die Spätzle vom Brett schaben. Dabei entstehen die kleinen kugeligen Knöpfli. Super geht das auch mit einem Spätzleschwob. Den sollte man aber nicht zu sehr füllen, sonst quillt der Teig über. Hierbei entstehen lange dünne Spätzle. Man kann den Teig auch mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und Mehlknödel kochen.
- Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. Das muss man bei dieser Menge immer wieder zwischendurch machen, sonst fällt der frische Teig auf die fertigen Spätzle im Topf und verklebt damit.
- Passt toll zu Gerichten, bei denen eine schöne Sauce entsteht, die man auf die Spätzle geben kann. Klassisch sind auch Käsespätzle mit Röstzwiebeln und zerlaufenem kräftigem Käse.
- Als Beilage für sechs Personen oder als Hauptspeise für vier Personen geeignet.

Celina Geigle, 7b
Deutschland

Aprikosen - Kuchen mit Marzipan

250g Butter
200g Zucker
100g Marzipan
4 Eier

400g Mehl
1/2 Pk. Backpulver

Einen Rührteig herstellen.

Marzipan mit Eiweiß zu Brei rühren.

In eine 28er Tortenform geben und
1 große und 1 kleine Dose Aprikosen
dicht darauf setzen.

45 Min. bei 175 Grad backen.

Den noch warmen Kuchen mit
Aprikosenmarmelade bestreichen.



G. Henz



Kiwi - Torte

175 g Löffel - Biskuits
150 g weiche Butter
125 g gesiebter Puderzucker
1 Päckchen Vanillin - Zucker
3 Eigelb
150 g abgebogene gemahlene Mandeln
3 Becher (je 150 g) Creme fraiche
6 Kiwis
1 Päckchen Sahnesteif
1 gehäufte TL Zucker

Die Löffel - Biskuits in eine Plastiktüte geben, die Tüte verschließen, die Löffel - Biskuits mit einem Teigroller drücken. Die Hälfte der zerbröckelten Biskuits auf den Boden einer gefetteten, mit Backpapier ausgelegten Springform geben. Die Butter geschmeidig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb, gemahlene Mandeln und die Hälfte der Creme fraiche hinzugeben. 3 Kiwis schälen, in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben. Die Masse auf die Biskuitbrösel geben, glattstreichen und mit den restlichen Bröseln bedecken. die Form abgedeckt 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann auf eine Platte stürzen. Die restlichen Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und die Tortenoberfläche dicht damit belegen. Die restliche Creme fraiche mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte damit verzieren. Den Tortenrand mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Einen Biskuitboden backen. die ganze Kiwicreme darauf geben. Kiwi obenauf legen und mit einem klaren Tortenguß übergießen.

G. Henz

Spargel - Kuchen

Teig:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
100 g Margarine
1 Ei
kaltes Wasser

Belag:

750 g Spargel
100 g Magerquark
1/8 l Sahne
3 Eier
Salz, Pfeffer, Fondor
100 g Krabben oder Schinken
80 g Gauda

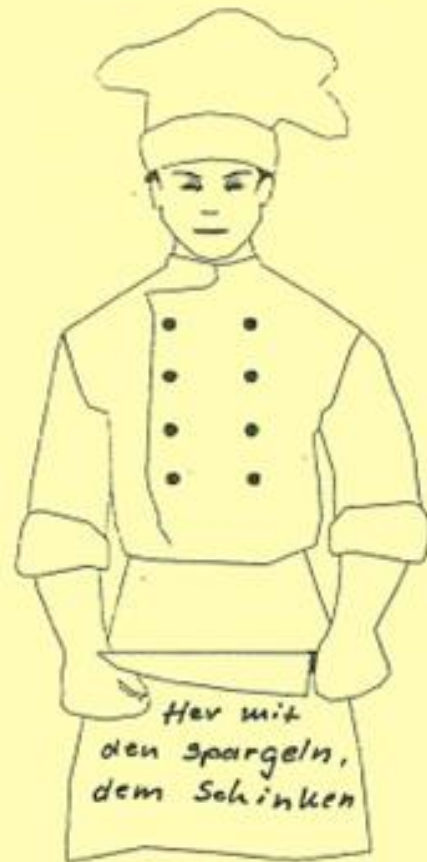
Zubereitung:

Alle Teigzutaten auf einem Tisch zu Streusel verarbeiten mit Wasser nach Bedarf zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auswellen * ein Kuchenblech damit auslegen und bei ca. 200 Grad hell vorbacken.

Spargel schälen, in Stücke schneiden und in wenig Wasser ca. 10 Min. garen. Gut abgetropft auf dem Teigboden verteilen.

Quark, Sahne, Eier und Gauda verquirlen, würzen und die Krabben oder Schinkenwürfel untermischen.

Die Masse über den Spargel geben und ca. 30 Min. backen.



G. Henke

Gurken, süß eingelegt

G. Henke

Zutaten

gelb gereifte Gurken
Essig zum Einlegen
10 kg geschälte Schnitzze:
500 g Zucker
1/4 l Weinessig
4 Nelken
2 Stückchen Zimt
etwas Zitronenschale
Einmachhilfe

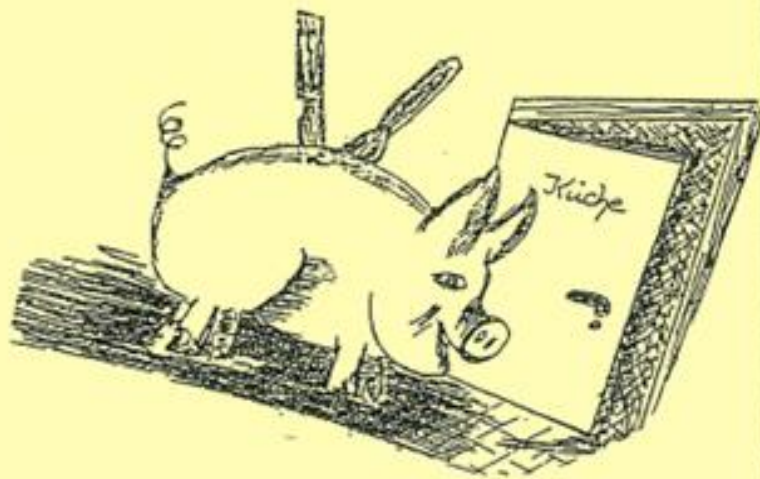


Die fleischigen Früchte werden geschält, mit einem Löffel von den Kernen befreit und in fingerlange, gleichmäßige, etwa 2 cm dicke Stückchen geschnitten. Diese legt man in eine Schüssel, gießt so viel Essig darüber, daß sie ganz bedeckt sind und gießt nach 3 Std. den Essig wieder ab. Nun wird der Weinessig mit dem Zucker verrührt und zum Kochen gebracht und die Früchte mit den Nelken, Zimt und Zitronenschale zugegeben. Diese Masse läßt man langsam so lange kochen, bis man mit einem Holzstäbchen gut einstechen kann und die Früchte ein glasiges Aussehen haben. Als dann füllt man die Schnitzze mit Brühe in Gefäße und bindet diese nach dem Erkalten zu.

„Kleines Schloßgeheimnis“

(für 4 Personen)

- 1 Schweinelende
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1/8 l Brühe
- 1/8 l Milch
- 1/4 l süße Sahne
- 1 Eigelb
- Weißwein
- Kerbel, gehackt
- Petersilie, gehackt
- Dillspitzen
- Mehl zum Wenden
- 3 EL Fett zum Braten
- 125 g Champignons
- 1 Camembert, nicht zu reif



In der zerlassenen Butter das Mehl verrühren und Brühe, Milch und Sahne nach und nach zugießen. Die Soße kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Soße mit Eigelb legieren. Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kerbel, Petersilie und Dillspitzen unterziehen. Die Soße warm stellen - sie darf nicht kochen.

Die Lende in 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern, leicht in Mehl wenden und in heißem Fett etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten.

Das Fleisch in eine Form mit Deckel geben, die Champignons in dünne Scheiben schneiden, in etwas Butter andünsten und darüber füllen. Den Camembert in Stücke schneiden, über die Filetscheiben und die Champignons streuen und mit der heißen Soße übergießen.

Die Form schließen und im leicht warmen Backofen einige Minuten stehen - nicht kochen lassen.

Dazu serviert man am besten Butterreis und grünen Salat.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

G. Henz

Gestürzte Apfelsinenspeise

Zutaten: 3 Eigelb, 100 g Zucker, 1/4 l Apfelsinensaft (saft von 4 Apfelsinen und 1 Zitrone evtl. Wasser), 5 Blatt Gelatine, 3 Eischnee 1 Becher Sahne.

Zum Auslegen der Form 2-3 Apfelsinen.

Zum Garnieren: 1 Becher Sahne Pistazien gehackt.

Zubereitung: Eigelb und Zucker schaumig rühren, Apfelsinensaft zugeben und gut verrühren. Die nach Vorschrift eingeweichte Gelatine mit 2-3 Eßl. heißem Wasser auflösen.

Unter ständigem Rühren die gelöste Gelatine in die Speise eingeben. Speise kühl stellen bis halbfest ist. Dann Eischnee und geschlagene Sahne unterheben.

Zwischendurch Apfelsinen schälen, in Scheiben schneiden und eine Glasschüssel damit auslegen. Creme einfüllen und steifen lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig den Rand lösen, Speise auf eine Platte stürzen und mit Sahne und Pistazien garnieren.

G. Henz

Waffeln

Zutaten:

3 Eier	125g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	250ml Milch
1 TL Backpulver	250g Mehl
1 Prise Salz	125g Zucker

Zubereitung:

1. Den Zucker mit der Butter schaumig rühren.
2. Die Eier dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Anschließend die trockenen Zutaten unterheben und nach und nach die Milch hinzufügen.



Vanessa Frank 5 b
Deutschland

ZUTATEN:

- ♥ 500 g Mehl
- ♥ 100 g Zucker
- ♥ 60 g Butter
- ♥ 1 Ei
- ♥ 250 ml Milch, lauwarm
- ♥ 1 P. Trockenhefe oder frische Hefe
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 1 Eigelb
- ♥ 4 Eßl. Hagelzucker

Brioche



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Salz und die Trockenhefe miteinander verrühren. Lauwarme Milch, das Ei und die Butter in kleine Stücke schneiden hinzufügen und alles mit einem Knethaken 20 Minuten kneten lassen, nicht weniger!
2. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend nochmals 3 Minuten kneten.
3. Den Teig in eine Brioche- oder Kastenform geben. Man kann den Teig auch in 3 Teile teilen und einen kleinen Zopf flechten und dann in die Kastenform legen.
4. Den Teig in der Form nochmals 1 Stunde gehen lassen, dann mit Eigelb bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Für 35 – 40 Minuten bei 150°C, mittlere Schiene, backen.

Celina Geigle 7b
Frankreich

Bouillabaisse Marseillaise

Zutaten

1 kg	Fisch, (Mittelmeerfische wie Knurrhahn, Merlan, Seeaal, Seeteufel, Kabeljau, Makrele, Schellfisch, etc)
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz
1 ¼ Liter	Wasser
500 g	Muscheln (Miesmuscheln)
1	Zwiebel
1	Karotte
1 Stange	Lauch
1 Stange	Staudensellerie
4 Zehen	Knoblauch
100 ml	Öl (Olivenöl)
1	Lorbeerblätter
1 Zweig	Thymian
1 Stück	Fenchel - Grün
2 Stiele	Petersilie
1 Stück	Orangenschale
4	Kartoffeln
3	Tomaten
	Safran
	Pfeffer, weißer
12	Scampi
	Fisch - Abfälle! (alternativ fertiger Fischfond)

Zubereitung

Die Fische waschen, von Schwänzen, Köpfen und Flossen befreien, mit etwas Zitrone beträufeln und 20 min. ziehen lassen. Das Wasser mit dem Salz aufkochen lassen und die Fischabfälle (bei Verwendung von Filets vom Fischhändler mitgeben lassen!) hinein geben. Aufkochen lassen und im offenen Topf 15-20 min. leise köcheln lassen, dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Die Muscheln waschen und säubern und in einem extra Topf in Salzwasser garen. Inzwischen die Zwiebeln würfeln, die Karotte, Kartoffeln, Sellerie und den Lauch in Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken. Die Kräuter zu einem Sträußchen zusammenbinden. Das Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Das Kräutersträußchen dazugeben und mit der inzwischen durch ein Tuch gesiebten Fischbrühe aufgießen. 10 min. garen lassen, dann die Fischfilets dazugeben; die Brühe darf jetzt nicht mehr kochen, nur noch leicht in Bewegung bleiben. Nach 15-20 min. sind die Fische gar. 10 min. vor Ende der Garzeit gibt man die Scampi dazu, kurz vor dem Servieren werden die Muscheln und die in Scheiben geschnittenen Tomaten in der Suppe erwärmt.

Bouillabaisse Marseillaise

1 kg	Fisch, (Mittelmeerfische wie Knurrhahn, Merlan, Seeaal, Seeteufel, Kabeljau, Makrele, Schellfisch, etc)
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz
1 ¼ Liter	Wasser
500 g	Muscheln (Miesmuscheln)
1	Zwiebel
1	Karotte
1 Stange	Lauch
1 Stange	Staudensellerie
4 Zehen	Knoblauch
100 ml	Öl (Olivenöl)
1	Lorbeerblätter
1 Zweig	Thymian
1 Stück	Fenchel - Grün
2 Stiele	Petersilie
1 Stück	Orangenschale
4	Kartoffeln
3	Tomaten
	Safran
	Pfeffer, weißer
12	Scampi
	Fisch - Abfälle! (alternativ fertiger Fischfond)

Zubereitung

Die Fische waschen, von Schwänzen, Köpfen und Flossen befreien, mit etwas Zitrone beträufeln und 20 min. ziehen lassen. Das Wasser mit dem Salz aufkochen lassen und die Fischabfälle (bei Verwendung von Filets vom Fischhändler mitgeben lassen!) hinein geben. Aufkochen lassen und im offenen Topf 15-20 min. leise köcheln lassen, dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Die Muscheln waschen und säubern und in einem extra Topf in Salzwasser garen. Inzwischen die Zwiebeln würfeln, die Karotte, Kartoffeln, Sellerie und den Lauch in Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken. Die Kräuter zu einem Sträußchen zusammenbinden. Das Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Das Kräutersträußchen dazugeben und mit der inzwischen durch ein Tuch gesiebten Fischbrühe aufgießen. 10 min. garen lassen, dann die Fischfilets dazugeben; die Brühe darf jetzt nicht mehr kochen, nur noch leicht in Bewegung bleiben. Nach 15-20 min. sind die Fische gar. 10 min. vor Ende der Garzeit gibt man die Scampi dazu, kurz vor dem Servieren werden die Muscheln und die in Scheiben geschnittenen Tomaten in der Suppe erwärmt.

Desirée Voigtländer - Frankreich

PRINZENROLLE-PRALINEN

ZUTATEN:

- 1 Rolle Prinzenrolle
- 80 g Frischkäse
- 75 g Mascarpone
- ca. 200 g Kuvertüre



ZUBEREITUNG:

1. Alle Kekse zerkleinern.
2. Frischkäse und Mascarpone mit den Keksen vermischen und zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Die Masse nun ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen, so lässt sie sich besser zu Kugeln formen.
4. Nun kleine Pralinen formen und in Kuvertüre tauchen.
5. Es sich schmecken lassen :)

Nicole Glas
Deutschland

SIGARA BÖREK

Zutaten:

- 500g Schafskäse fettarm (türk Geschäft)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- Frische Teigblätter (türk Geschäft)
- 3 Stangen Lauch

Zubereitung:

- Schafskäse stückig bröseln und mit der Petersilie vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- Eier schaumig schlagen, die Milch und einen Spritzer Öl zugeben.
- Lauch fein schneiden, waschen, salzen und etwas Öl zugeben.
- Teigblätter vierteln
- Jedes Teigblatt durch die Eimasse ziehen
- Etwas Schafskäse oder Lauch auf dem Teigblatt verteilen, Ränder seitlich hochklappen und wie eine Zigarre aufrollen.
- Die restliche Eimasse zum Schluss über den Rollen verteilen (ziemlich nasse Sache).
- Sigara börek kann auch mit Hackfleisch, Spinat, Zwiebeln und gekochten Kartoffeln gefüllt werden
- Bei 250°C Ober-/Unterhitze ca 20 min backen

Ayşe Celik - Türkei

Faworki - Gebäck für Karneval

Zutaten

- 250g Mehl
- 5 Eigelb
- 2 EL saure Sahne
- 1 EL Wodka (oder Zitronensaft, aber durch Alkohol werden sie noch knuspriger)
- 1 TL Zucker
- 1 Liter Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestäuben



Wiktoria Majewsja 10
Polen

Zubereitung

- Aus Mehl, Eigelben, saurer Sahne, Wodka und Zucker einen geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl, wenn er nicht geschmeidig wird, etwas saure Sahne dazugebe. Man kann den Teig ruhen lassen, muss aber nicht.
- Jetzt sehr dünn ausrollen. Je dünner der Teig ist, desto besser schmecken die Faworki. Mit einem scharfen Messer (ich benutze dafür den Pizzaschneider) in ca. 3 cm breite und ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Jeden Streifen in der Mitte einschneiden und das eine Ende durch den Spalt ziehen.
- Fett erhitzen – im Topf oder in der Fritteuse (180°) und die Faworki unter Wenden goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann eine Schicht auf einen Teller legen und dick mit Puderzucker bestäuben. Die nächste Schicht darauf legen und wieder mit Puderzucker bestäuben und so weiter.
- Chrust heißt auf Deutsch Reisig. Und wenn ihr alle Faworki auf den Teller geschichtet habt, sieht es aus wie ein Reisighaufen.