

Das
Koch-
und
Backbuch
Der Mädchengruppe

Zum Zuhause nachmachen!

Mit allen Rezepten die wir in der
Mädchengruppe im letzten Jahr gemacht
haben

Crepês

Für 4 Personen

250gr Mehl

250ml Milch

Etwas Vanille Zucker

6 Eier

1 Prise Salz

Butter zum einfetten

Alles zusammen in eine Schüssel geben und solange verrühren bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.

Teig etwas ruhen lassen

Pfannkuchen

Für 4-5 Stück

2 Eier

125ml Milch

125ml Wasser

100gr Mehl

1 Prise Backpulver

Alles gut miteinander verrühren.

Vorsicht durch das Backpulver gehen die Pfannkuchen in der Pfanne noch etwas hoch.

Pizzaschnecken

Für ca. 30 Stück

2 Packungen Blätterteig

125gr Quark

4TL Tomatenmark

Salz

Pfeffer

Pizzagewürz

120gr Salami

1 Packung Emmentaler gerieben

Quark mit dem Tomatenmark und den übrigen Gewürzen gut vermischen.

Anschließend den Blätterteig ausrollen und mit der Masse bestreichen.

Salami klein schneiden und auf dem Blätterteig verteilen.

Zum Schluss noch den Käse drüber verteilen und alles von der langen Seite aus zusammenrollen.

1-2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech legen.

Bei 200• 12-15 min backen.

Pizzateig

200gr Quark
4EL Milch
8EL Öl
1 Ei
400gr Mehl
1 Pck. Backpulver
1TL Salz
1EL Oregano

Quark, Ei, Öl, Milch, Salz, Oregano und die Hälfte des Mehls verrühren, das restliche Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig kneten und ausrollen.

Jetzt die Pizza nach belieben belegen und bei 250 Grad auf unterster Schiene 20-25 Minuten backen.

Kekse zum ausstechen

Plätzchen zum Ausstechen
250 gr Mehl
1getrichener TL Backpulver
75gr Butter
1 päckchen Vanille Zucker
1 Ei
125 gr Butter

Das Mehl und das Backpulver sieben. Anschließend alles zu einer Menge verkneten

Den Teig 30-60 min ruhen lassen und dann ausrollen und nach Belieben ausstechen.

Bei 160° 8-12 min in den Backofen

Regenbogenmuffins

Für ca. 12 Stück

130gr weiche Butter

130gr Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanille Zucker

250gr Mehl

1 ½ TL Backpulver

1 Prise Salz

80ml Milch

Lebensmittelfarbe zum backen

Butter, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren und im Anschluss die Eier hinzugeben.

Nun die restlichen trockenen Zutaten zusammen mischen und nach und nach zu der Masse dazu geben.

Den glatten Teig in 6 Schälchen aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe färben, bis man das gewünschte Ergebnis hat.

Den farbigen Teil nach und nach TL weise in die Förmchen geben.

Bei 180°Grad die Muffins 12-15 Minuten backen.

Stockbrot

450gr Mehl
1 TL Salz
2 TL Backpulver
200 ml Milch

Alle trockenen Zutaten mit einander vermischen und nach und nach die Milch zugeben und einen glatten Teig kneten.
Dünne Rollen formen und um den Stock wickeln, über der Glut gut durchbacken.