



Kuckbuck

Was Opa Gerd nicht wusste.
Rezepte vom:



Verein für Jugend- und Kinderarbeit
Nagold e.V.

REZEPTE VOM MITTAGSTISCH.....	1
LINSEN MIT SPÄTZLE, SAITENWÜRSTCHEN.....	3
YOUZ SALAT MIT DER ULTIMATIVEN SALATSOßE.....	3
HAMBURGER/ CHEESBURGER	4
SPAGHETTI BOLOGNESE	4
SAHNEGESCHNETZELTES MIT REIS ODER NUDELN.....	4
HOT DOGS.....	5
KÄSSPÄTZLE	5
DIE BERÜHMTEN YOUZ – CRÊPES.....	5
MAULTASCHEN IN BRÜHE UND IN TOMATENSOßE.....	6
LASAGNE	6
REZEPTE AUS DER BURGSCHEULE	7
SCHWÄBISCHE SPÄTZLE	7
SPIEGELEI KUCHEN	7
RAHMBONBONS.....	8
APPLE CRISP	8
KARTOFFEL AUFLAUF	9
GEMÜSE SUPPE	9
KARTOFFELBREI	10
KRÄUTER QUARK	10
REZEPTE VOM VORSTAND.....	11
HASENRÜCKEN IN LIMONENSAUCE MIT POLENTA UND FENCHELGEMÜSE.....	11
PAELLA DE GERADITO.....	11
REZEPTE VON DEN PRAKTIKANTINNEN.....	13
LIEBESMUMMALA A LA LINDA	13
COCKTAILS VON DER ULTIMATIVEN YOUZ COCKTAIL	13
TEQUILA SUNRISE	13
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	13
PLANTERS PUNCH	14
DER ULTIMATIVE LIEBESTESTCOCKTAIL.....	14
SEX ON THE BEACH	14
PEACH DREAM	14
REZEPTE VON DER SCHULSOZIALARBEIT	16
REZEPT FÜR CA. 20 WAFFELN	16
JOGHURT – WAFFELN.....	16
MARMORKUCHEN	17
REZEPTE AUS DEM JMZ	18
SPAGHETTI PUNK ROCK.....	18
PRIMA PILZE	18
LISAS LIEBLINGS-MOHRENKOPFTORTE	19
REZEPTE VON DEN ZIVIS.....	19
ZIVIS KÖNNEN NICHT KOCHEN!.....	19

Rezepte vom Mittagstisch

Würzen = Salz, weißer Pfeffer, Paprika, Ostmanns Tomatengewürzsalz

Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen

von Sandra Klink (YOUZ Nagold e.V.)

für 25-30 Personen

- 8 Büchsen Linsen
- 6 x Spätzle/ 500gr
- 50 Würstchen
- 1 Packung Mohrrüben
- Mondamin Soßenbinder für helle Soßen

Die Linsen alle in einen Topf und auf mittlerer Flamme warm machen (am besten schon am Tag vorher), da Linsen Wasser ziehen, immer wieder Wasser nachgießen, damit sie schön aufquellen.

In der Zwischenzeit Mohrrüben schälen, klein schneiden und separat mit ein bisschen Wasser gar kochen.

Die Mohrrüben, wenn sie gar sind mit dem Wasser zu den Linsen schütten und weiter kochen.

Die Linsen immer schön umrühren, damit sie nicht anbrennen und nach eigenem Geschmack würzen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Würstchen reinlegen.

Topf vom Herd nehmen und die Würstchen im warmen Wasser ziehen lassen, nicht kochen, sonst platzen sie.

Die Linsen mit dem Soßenbinder verdicken.

Die Spätzle in Salzwasser mit einem Schuss Öl kochen (Spätzle brauchen länger als Nudeln), nie mehr als 3 Pakete auf einmal.

Wenn die Spätzle fertig sind, abgießen und in einer großen Schüssel mit ein bisschen Öl (oder Butter) verrühren, dann kleben sie nicht zusammen.

YOUZ Salat mit der ultimativen Salatsoße

von Sandra Klink

- 2x Eisbergsalat
- 2x Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 500gr kleine Tomaten
- 1 gr. Becher Naturjoghurt
- 1 Packung Mohrrüben
- Öl, Senf, Ketchup
- 6 Tütchen fertiges Salatgewürz

Alles klein schnippeln bis auf die Tomaten, da nicht alle Leute Tomaten mögen, die können die kleinen Cocktail Tomaten dann einfacher weglassen.

Für die Salatsoße:

6 Päckchen fertiges Salatgewürz mit Öl, Wasser, Ketchup, Senf und einem $\frac{3}{4}$ Becher Joghurt in einer Schüssel verrühren.

Hamburger/ Cheesburger

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

- 3kg Hackfleisch (halb und halb)
- 6 Zwiebeln
- 6 Eier
- Paniermehl (trockene Brötchen)
- Gewürze
- 30 Hamburgerbrötchen
- Scheibelettenkäse
- Kopfsalat
- Tomaten

Hackfleisch, Paniermehl, Eier, Zwiebeln und Gewürze mischen und braten.

Spaghetti Bolognese

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

- 8 Pakete Spaghetti
- 3kg Hackfleisch (halb und halb)
- 12 Fertigsoßen zum anrühren
- 6 Zwiebeln
- Öl, Gewürze
- 2 Becher Sahne

Zwiebeln klein schneiden mit Öl und dem Hackfleisch anbraten.

Mit der angegebenen Menge Wasser aufgießen, Soßenpulver dazugießen, einrühren und kurz aufkochen lassen.

Anschließend die Soße mit 2 Bechern Sahne verfeinern und ein bisschen nachwürzen.

Sahnegeschnetzeltes mit Reis oder Nudeln

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

- 4 Pakete Hähnchenfilets
- 4 Pakete Bandnudeln oder 1 kg Reis
- 1 Schale Champignons
- 4 Zwiebeln
- 3 x Knorr Soße ?????
- 4 Becher Sahne

Zwiebeln, Hähnchenfilets und Pilze klein schneiden und zusammen auf kleiner Flamme braten bis das Fleisch durch ist.

Würzen und dann mit Wasser (Menge auf der Soßenpackung) und Sahne aufgießen und mit dem Soßenpulver verrühren.

Ich mache auch immer eine Pfanne ohne Pilze weil viele Kinder keine Pilze mögen.

Hot Dogs

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

- 30 Hotdog Brötchen beim Bäcker kaufen (einen Tag vorher bestellen)
- 30 Würstchen
- Senf, Ketchup, Hamburgersoße
- Röstzwiebeln
- Gurken

Würstchen ins Brötchen,
Senf Ketchup und Hamburgersoße drüber, Röstzwiebeln und Gurken rein, fertig.

Kässpätzle

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

- 8 Pakete Spätzle
- Butter
- 12 Pakete geriebener Käse (Emmentaler)

Spätzle kochen, abgießen dann erst mal mit Butter vermischen und den Käse nach und nach darunter heben.

Die berühmten YOUZ – Crêpes

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

salzig und süß

- 1kg Mehl
- 10 Eier
- 1 ¼ Liter Milch
- 1 Stück Butter

Belag: Nutella, Bananen, Marmelade, Apfelmus, Schinken, Käse und Tomatensoße.

Butter in einem Topf schmelzen, dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Maultaschen in Brühe und in Tomatensoße

von Sandra Klink
für 25 - 30 Personen

Maultaschen in Brühe ist ja klar!

In Tomatensoße mit Käse überbacken

- 15 Packungen Maultaschen (6 Stück pro Packung)
- (pro Person 3 Maultaschen)
- 3 Gläser Tomatensoße
- 3 Pakete geriebener Käse

Maultaschen in Auflaufform legen,
Tomatensoße drübergießen und für ca. 15 Minuten in den Backofen.
5 Minuten vor dem Servieren, den Käse drüber.

Lasagne

von Sandra Klink und Georg Kalmbach
für 25 - 30 Personen

- 3kg Hackfleisch (halb und halb)
- 12 Fertigsoßen zum anrühren
- 6 Zwiebeln
- Öl, Gewürze
- 2 Becher Sahne
- 2 Packungen Sauce Holondaise
- Butter
- Lasagneblätter
-

Bolognesesoße machen (siehe Rezept Spaghetti Bolognese).
Sauce Holondaise nach Anleitung auf der Packung machen.

Blech einfetten und den Boden mit Bolognese Soße bedecken dann eine Schicht Lasagneblätter.
Dann eine Schicht Sauce Holondaise und Bolognese, dann wieder Lasagneblätter bis man 3
Schichten hat.

Bei 180 Grad im Backofen, 30-45 min backen, mit der Gabel testen ob die Lasagneblätter durch sind.
Am Ende Käse oben drauf und 15 Minuten draußen stehen lassen, Alufolie drüber machen.

Rezepte aus der Burgschule

Schwäbische Spätzle

von Veronika Class, Sekretärin an der Burgschule

- 375 gr. Mehl
- 2 gehäufte Esslöffel Grieß
- 1 gestrichenen Teelöffel Salz
- 4 ganze Eier
- 1/8 Liter lauwarmes Wasser

Tipp: Die 2 Esslöffel Grieß oder 1-2 Eiweiß lassen den Spätzleteig fester werden.

Mehl, Grieß, Salz, Eier und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten.

Dann den Teig solange mit einem Kochlöffel durchschlagen, bis er Blasen wirft.

Etwa 3 Esslöffel Wasser auf die Oberfläche geben, damit sich keine Haut bildet und den Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, den Teig mit der Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen, dann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und im Backofen bei 100 Grad warmgehalten, bis alle Spätzle fertig sind.

Spiegelei Kuchen

von Veronika Class, Sekretärin an der Burgschule

Zutaten Teig:

- 200gr Margarine
- 200gr Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200gr Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 4 Eier

Zutaten Belag:

- 2 Päckchen Sahnepudding
- 3 Becher Saure Sahne (Schmand)
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 große Dose Aprikosen
- 2 Päckchen Tortenguss(hell)

Sahnepudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen und bei 170 Grad 25 Minuten backen.

Inzwischen den Sahnepudding mit Sahne und Zucker verrühren.

Diese Masse dann auf den Kuchenboden verteilen und noch mal 10-15 Minuten weiterbacken.

Nach dem Erkalten die Aprikosen auf dem Kuchen verteilen.
Den Tortenguss nach Anleitung herstellen und die Aprikosen damit überziehen.

Rahmbonbons

von Veronika Class, Sekretärin an der Burgschule

- ¼ Liter süße Sahne
- 80gr Honig
- 300 gr Zucker

In einem großen Kochtopf Sahne, Honig und Zucker mischen, unter Rühren solange erhitzen, bis eine goldgelbe Masse entsteht.

Eine flache Porzellanplatte mit etwas Öl einpinseln, die heiße Masse auf die Platte gießen, etwas abkühlen lassen und dann in etwa 2cm große Würfel schneiden.

Wenn die Bonbons ganz kalt sind können sie in Zellophanpapier eingewickelt werden.

Apple Crisp

von Werner Bruckner, Schulleiter der Burgschule

- 7-8 Äpfel
- 130 gr Mehl
- 100 gr Butter (Margarine)
- 130 gr Zucker
- Wasser

Äpfel schälen, entkernen, in dünne Streifen schneiden und in eine feuerfeste Ton/Glasform legen.
Mit 2 Esslöffeln Mehl bestäuben, etwas vermischen, 2 Esslöffel Zucker drüberstreuen und 1 Tasse Wasser dazu schütten.

Streusel:

100gr Butter auf schwacher Hitze verflüssigen, 100 gr Mehl und 100 gr Zucker dazugeben, vermischen bis die Masse klumpig-krümelig wird. Streusel über die Äpfel geben.

Backen: 50-60 Minuten bei ca. 200 Grad

Tipp: Verfeinern mit Zimt und bei Bedarf die Streuselmenge erhöhen.

Kartoffel Auflauf

von Louisa Hufschmidt, Burgschule

- 2 Kilo Kartoffeln
- Salz
- Wasser

für die Soße:

- 50g Butter
- 50g Mehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1/2 Liter Milch

zum Überbacken:

- 200g geriebener Käse

Kartoffeln gründlich waschen, (nicht schälen), in Salzwasser kochen, bis sie weich sind (nicht zu weich).

In der Zwischenzeit die Soße vorbereiten:

In einem Topf Butter schmelzen lassen, das Mehl dazu und langsam leicht anschwitzen lassen.

Die kalte Milch dazu und mit dem Schneebesen ständig rühren und aufkochen lassen.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Gemüsebrühe.

Bei kleiner Hitze auskochen lassen.

Die Menge der Milch hängt davon ab, wie dick man die Soße haben möchte, wir brauchen eine dünne Soße.

Gekochte Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Auflaufform legen und Soße drüber gießen.

Geriebenen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Gemüse Suppe

von Louisa Hufschmidt, Burgschule

- 1 Kilo Kartoffeln
- 1 kleines Stück Sellerie
- 500g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1 Liter Wasser

Karotten, Sellerie und Kartoffeln waschen – schälen – waschen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Lauch gründlich waschen und schneiden.

Lauch und Karotten kurz in Olivenöl anbraten.

Das Wasser, Sellerie- und Kartoffelwürfel dazugeben.

Würzen mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe.

Die Suppe kochen lassen bis das ganze Gemüse weich ist.
Mit einem Mixerstab die Suppe pürieren. Sahne rein und fertig.

Kartoffelbrei

von Louisa Hufschmidt, Burgschule

- 1 Kilo Kartoffeln
- ¼ Liter Milch
- 20g Butter
- Salz
- Geriebene Muskatnuss

Kartoffeln waschen, schälen, waschen und ein bis zwei mal durchschneiden.

1 Liter Wasser in einen Topf geben, 1 TL Salz und Kartoffeln hinzugeben.

Kartoffeln etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe gar kochen.

Kartoffeln abgießen und pürieren.

Milch und Butter erhitzen und zu den Pürierten Salzkartoffeln geben, diese schaumig rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kräuter Quark

von Louisa Hufschmidt, Burgschule

- 500g Magerquark
- 1 Becher Creme Fraiche
- ¼ Liter Milch
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch

Quark, Sahne, Milch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und umrühren.

Es soll cremig sein, nicht flüssig.

Petersilie und Schnittlauch waschen und mit einem Tuch abtrocknen.

Kräuter fein hacken und in den Quark geben.

Rezepte vom Vorstand

von Barbara Benz

Hasenrücken in Limonensauce mit Polenta und Fenchelgemüse

Zutaten:

- 1 Hasenrückenfilet pro Person
- Pfeffer, Salz, Zitronengras,
- 1 Teelöffel Mehl, Senf, 1 Limone,
- Gemüsebrühe,
- Polenta ca. 50 gr pro Person
- Pro Person 1 Fenchelknolle

1. Fenchel halbieren, in Pfanne mit Olivenöl, Pfeffer und Salz kurz anbraten, mit wenig Wasser ablöschen und langsam dünsten, bis alles Wasser wieder weg ist

2. Hasenrückenfilets mit Pfeffer, Salz, Senf würzen, dann mit Mehl bestäuben, kurz in der Pfanne anbraten, Zitronengras dazu mit Limonensaft und Wasser ablöschen, evtl. mit Pfeffer und Salz nachwürzen

3. Polenta nach Gebrauchsanweisung zubereiten (mit Gemüsebrühe etwas mehr als auf der Packung steht) sofort „weich“ servieren

4. Zubereitungszeit ca. 30 min

Paella de Geradito

Zutaten :

- 400 g Reis
- 500 g Tintenfischringe
- 1 l Miesmuscheln
- 12 Gambas
- 200 g Chorizo (span. Wurst)
- 1 Hühnchen
- 500 g Erbsen
- 4 Knoblauchzehen
- 4 grüne Paprika
- 6 Tomaten
- 1/2 Glas Olivenöl
- 1 Päckchen Safran
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

Das Hühnchen in Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hühnchenstücke goldbraun braten. Die gereinigten Tintenfischringe, den in Scheiben geschnittenen Chorizo, den geschälten und gehackten Knoblauch hinzufügen und langsam garen.

Die Paprika von allen Seiten grillen, putzen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben.

Die Mischung mit einem Kochlöffel verrühren.

Die Tomaten schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

In die Pfanne geben, verrühren.

Mit 1 l Wasser ablöschen, vermischen.

Salzen, pfeffern und 15 min garen.

In einem Topf die gut geputzten Muscheln auf heißer Flamme garen, bis sie sich öffnen.

Die Gambas 5 min lang in kochendem Salzwasser garen.

Den gut abgetropften Reis in die Pfanne geben, Safran, Gambas und Muscheln hinzufügen und 20 min garen. Die Erbsen hinzufügen, vorsichtig umrühren und in der Pfanne servieren.

Als örtliche Umgebung zur Einnahme des Gerichtes eignet sich der kleine Fischerort Cadaques an der Costa Brava.

Rezepte von den Praktikantinnen

Liebesmummala a la Linda

(aus Schweden – Rezept in O-Ton)

für ein großes hohes Blech

- 5 Eier
- 400 ml Zucker schlagen mit einem Rührgerät bis es „weiß und luftig“ ist.
-
- 500 ml Mehl
- 100 ml Schokopulver
- 4 TL Vanillinzucker
- 4 TL Backpulver separat mischen und dann zum Zucker-Ei-Schnee schlagen.
-
- 200 ml Wasser
- 100 gr Butter mischen und schnell zum Teig geben.

Alles schnell schlagen, nicht lang und dann den Teig auf ein hohes Blech oder eine hohe Form. Vorher mit Butter einfetten und Kokos reinstreuen. (Oder Backpapier benutzen)

Im Ofen bei 175 Grad etwa 40 Minuten backen.

- 100 gr Butter (weich)
- 100 ml Puderzucker
- 3 TL Vanillinzucker mit einer Gabel schlagen und danach den Kuchen damit bestreichen.

Als letztes mit Kokos drüberstreuen.

Anmerkung der Red. Jetzt wisst Ihr warum wir Linda BamBam nennen ;-)

Cocktails von der ultimativen YOUZ COCKTAIL

Von Stephie und Lydia

Tequila Sunrise

- 2cl Tequila silver
- 2cl Grenadine
- 3-4 Eiswürfel
- O- Saft

Tequila und Eiswürfel in ein Glas geben und das Glas dann mit O- Saft auffüllen. Mit einem Löffel wird Grenadine langsam am Rand des Glases hinzu gegeben (auf diese Weise vermischen sich Grenadine und O- Saft nicht und man erhält eine schöne Farbabstufung!©)

Frozen Strawberry Daiquiri

- 4cl Rum (weiß, z B. Barcardi)
- 5 Erdbeeren (tief gefrorene Erdbeeren gibt's beim Cap und Marktkauf)
- 3cl Erdbeersirup

- 2Tl Zucker (braun)
- 1-2cl Zitronensaft
- 3-4 Eiswürfel

Allen Zutaten in den Mixer geben und ca. 1 min mixen. Dabei immer wieder die Stufe wechseln.

Planters Punch

- 4cl Rum (z B. Havanna Club)
- 1-2cl Grenadine
- 2cl Zitronensaft
- 3 Spritzer Limettensaft
- O- Saft
- 3-4 Eiswürfel

Rum, Grenadine, Zitronensaft und die Eiswürfel werden in einen Cocktail Shaker gegeben und mit O-Saft aufgefüllt.

Zum Schluss werden noch ein paar Spritzer Limettensaft hinzugeben und das ganze wird „durchgeschakt“.

Der ultimative Liebestestcocktail

by Leech

- 3cl Wodka
- 2cl Malibu
- 2cl Granatapfelsirup
- 3-4 Eiswürfel
- Apfelsaft

Wodka, Malibu und Eiswürfel in ein Glas geben und mit Apfelsaft auffüllen.

Zum Schluss wird noch das Sirup hinzu gegeben.

(Wahlweise auch mit O- Saft möglich, schmeckt aber besser mit Apfelsaft!! ☺)

Sex on the Beach

- 4cl Wodka
- 3cl Cranberrysaft
- 2cl Pfirsichlikör
- 1-2cl Zitronensaft
- 3cl Maracuja- Mango Saft
- O- Saft
- 3- 4 Eiswürfel

... Alles in den Shaker geben, mit O- Saft auffüllen und kräftig durchschütteln!!

Peach Dream

- 2cl Wodka
- 2cl Pfirsichlikör

- 2cl Zitronensaft
- Maracuja- Mangosaft
- 3-4 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Shaker geben, mit Maracuja- Mangosaft auffüllen und kräftig durchschütteln!
Wahlweise auch mit crushed Ice ...wenn man einen Icecrusher hat !

Rezepte von der Schulsozialarbeit

Thomas Jörlitschka

Rezept für ca. 20 Waffeln

Zutaten:

- 500g Mehl
- 200g Zucker
- 200 g Margarine
- 4 Eier getrennt
- ca. 750 ml Milch
- 1 Pack Backpulver
- 1-2 Pack Vanillezucker

Eigelb und Eiweiß trennen

Eiweiß steif schlagen

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb zu einer cremigen Masse verrühren

Mehl, mit Backpulver vermischt und Milch abwechseln hinzugeben und gut verrühren (ohne Klümpchen!)

Zuletzt den Eischnee leicht unterrühren (mit dem Schneebesen, nicht mit dem Handmixer auf schneller Stufe)

In einem gut vorgeheizten und leicht eingefetteten Waffeleisen goldgelb backen und je nach Geschmack mit Puderzucker, Marmelade oder Nougatcreme servieren.

Joghurt – Waffeln

- 250g Margarine
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale oder Zitronensaft
- 6 Eier

Schaumig rühren

- 500g Weizenmehl
- 1 Teelöffel Backpulver

mischen und mit

- 500g Joghurt

unterrühren

Ca. 2 Esslöffel Teig in das erhitzte und leicht gefettete Waffeleisen füllen und leicht verteilen!
Goldbraun backen!

Marmorkuchen

von Thomas Jörlischka, Schulsozialarbeiter

- 250gr Margarine
- 200gr Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier

gut verrühren

- 400gr Mehl
- 100gr Mondamin/Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver - gut unters Mehl mischen
- 200ml Milch

abwechselnd bei laufendem Rührwerk dem Teig zuführen
2/3 des Teigs in die gut gefettete Backform geben

zum Rest 2 Esslöffel Kakao hinzugeben und kurz verrühren

anschließend mit einer Gabel leicht unter den weißen Teig ziehen
Ofen bei 160 Grad vorheizen und anschließend den Kuchen auf mittlerer Schiene mit Heißluft ca. 45 Minuten backen.

Mit einem langen Holzspieß prüfen, ob noch Teig am Holz kleben bleibt, evtl. noch 5 Minuten im warmen Ofen stehen lassen. Nun die Backform aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, die Backform aber erst nach 2-3 Minuten abnehmen.

Rezepte aus dem JMZ

Spaghetti Punk Rock

von Kiki Kurth

- 1 Tüte geriebener Käse (Emmentaler)
- 1 Becher Sahne
- 1 Packung Tiefkühl-Rahmspinat
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer und Öl oder Margarine
- Packung Spaghetti

Spinat nach Anleitung, d.h. unaufgetaut in Topf und im Topf aufm Herd auftauen.
Schön rumrühren.

Spaghetti kochen.

Zwiebeln schneiden und anbraten, zum Spinat dazugeben und die Sahne reinschütten.

Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Von jetzt an habt Ihr zwei Möglichkeiten, entweder kommen die Spaghetti auf einen Teller, die Spinat-Sahne Soße darüber und dann ganz viel geriebener Käse oben drauf...

Das sind es allerdings eher Spaghetti ROCK,

PUNK-ROCK wird es erst, wenn Ihr den Käse noch vorher zum Spinat und zur Sahne dazutut und der Käse komplett schmilzt.

In dieser Konsistenz ist es eher eine Pampe als eine Soße und macht viel mehr Spaß zu Essen, vor allem mit kleinen Kindern – super Sauerei – aber sehr lecker! Punk Rock eben ;-)

Prima Pilze

von Kiki Kurth

- 8 große Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Creme Fraiche
- 100g geriebener Emmentaler

Von den Champignons die Stiele rausbrechen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein schneiden. Öl in die Pfanne, erhitzen und kleingeschnittene Champignonstiele, Zwiebel und Petersilie 5 Min dünsten.

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Masse aus der Pfanne abkühlen lassen, dann Creme Fraiche und die Hälfte des Käses darunter rühren.

Diese Masse in die Champignons füllen und den restlichen Käse drüber streuen. In einer Auflaufform die Pilze 15 Minuten in den Backofen.

Dazu passt Weißbrot!

Lisas Lieblings-Mohrenkopftorte

von Kiki Kurth (aufgeschrieben)

- 9-12 Mohrenköpfe
- 250g Speisequark
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 fertigen Biskuitboden

Von den Mohrenköpfen die Waffelböden abmachen und weglegen.
Die Mohrenköpfe mit dem Quark und Zitronensaft verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Masse heben. Auf dem Tortenboden verteilen und mit den Waffelböden garnieren. 1 h in Kühlschrank.

Rezepte von den Zivis

O-Ton vom Chef:

Zivis können nicht kochen!