

Frühstück

Brötchen

300-500 g Mehl Plus **Trockenhefe** mit **warmem Wasser** und **2 EL Öl** verkneten
+ Salz nach Geschmack 1/2 - 1 TL
(Gemahlener Kardamom oder Walnüsse) //schmeckt auch gut
(1/2 bis 3/4) **Teig gehen lassen** bis sichtbar vergrößert (ca. **1sth**)
dann Brötchen formen

und nochmal 15-30 min gehen lassen vor dem Backen

Viel Spaß, Almut

Hinweis: warme Umgebung ohne Zug (Hefeteig mit Deckel oder frischem trockenen Geschirrtuch abdecken)

Crêpes

150g Mehl }
350ml Milch } *verquirlen*

↑ *untermischen*

1,5 EL Butter *schmelzen*

3 Eier

1 Prise Salz

4EL Mineralwasser

- ca. 30min quellen lassen -

Scans

300g Mehl

90g Butter

1 Pckg Backpulver

1 P Salz

Mit Händen verkneten

+ Schluck Milch

+ Schluck Orangensaft

+ Rosinen

- 180°C ca. 25min -

Mittag

Frittata

6 Eier

100g Vollkornmehl

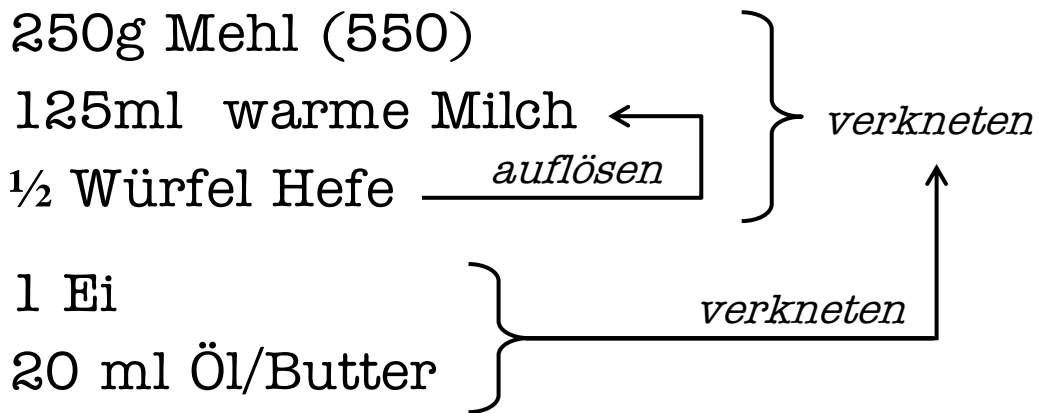
75g Milch

300g Spinat

verrühren

bds. 5min in der Pfanne

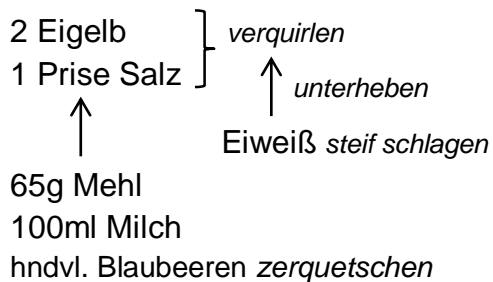
Hot Dogs



- Gehen lassen, Rollen formen, kurz vorgehen –
170°C - ca. 17min

Bockwürste 10min in aufgekochtem Wasser ziehen lassen

Kaiserschmarren



PIZZA

½ Hefewürfel in

330ml lauwarmen Wasser auflösen

500g Mehl

ca. 10min verkneten

über Nacht im Kühlschrank gehen lassen (besser 72h)

Stunde vor Zubereitung in Sonne stellen

mit Hand Pizzen formen

Tortilla

500g Mehl

100g Joghurt

1 P Salz

150ml Wasser

50ml Öl

} verkneten

Gebäck

Baby Got LAUGENGEBÄCK



500g Mehl

1 Würfel frische Hefe (42 g)

(1 TL Zucker)

Vorteig 10min

+

1 TL Salz

50g weiche Butter

250ml warmes Wasser *verkneten*

kurz baden in

½ L Natriumhydroxid 4%ige Lösung (1mol)

Ätzend! Vorsichtig nur mit Handschuhen hantieren,

Vor Entsorgung neutralisieren!

200°C – 25min

Baguette

250g Mehl Typ 550

160 ml handwarmes Wasser

10 g frische Hefe

etwas Zucker

1 TL Salz *//Vorteig->Teig*

Gehen lassen (40min)

in Form bringen und nochmal

ca. 20min gehen lassen

mit Wasser bestreichen

- 220°C, 20min -

~~Stockbrot~~

1/2 Würfel Hefe *auflösen in*

150 ml lauwarmen Wasser &

150 ml lauwarmen Milch

+ Prise Salz

400 Gramm Mehl *verkneten*

Gehen lassen & lang genug überm Feuer garen

Snacks

Cracker

verkneten { 200 g Mehl
+ 25g weiche Butter
+ 1EL gemahlener Kümmel //var. (z.B. + Käse)
+ ½TL Salz ↑
100ml fettarme Milch

dünn ausrollen, bei 200°C ca. 10min

Fladenbrot

500g Mehl

½ TL Salz

½ Würfel frische Hefe

250ml Wasser

30-40min gehen lassen

Gewürz (Kreuzkümmel)

dünn ausrollen

220°C - 10min

Genuss

Chocolat

300g Haselnüsse } *hacken, anrösten*
200g Mascobado }
6 EL Haselnuss-Öl } *vermixen*
½ Vanilleschote }
1 Prise Salz }
50g Kakaopulver }
100g Halbbitter }
100g Zartbitter } *aufkochen*
500ml Sahne }

Eis

100ml Milch
100ml Sahne/Joghurt
300g gefrorene Früchte
+ Schokostückchen

Marzipan, Lübecker

500g Mandeln }
10g Bittermandeln } *gemahlen*
+ 500g Puderzucker
+ 3 EL Rosenwasser

*auf schwacher Flamme
unter umrühren erhitzen*

Zartbitter Ummantelung

Pralinen

Füllung:

300g Schokolade

100g Sahne

15g Butter

(75g gehackte Mandeln)

(20ml Mokka)

- abkühlen lassen -

Überzug:

Zartbitter schmelzen

und eintauchen

oder

In Kakao wälzen

- Im Kühlschrank aufbewahren -

Schoko-Makronen

Teig

2 Eiweiß

50g Zucker

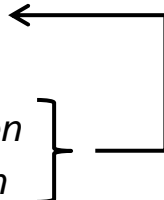
} *steif schlagen*

180g Zartbitter

schmelzen

100g Walnuskerne

gemahlen



160°C - ca. 15min

Füllung

75 g Schlagsahne

75 g Zartbitter

} *erhitzen (über Nacht ✱)*

RAWcher

Füllung

160g Haselnüsse //hacken&rösten
+ 2 TL Kokosöl //mixen bis cremig

20g Kakao
80ml Sahne
(kl.) Hd. Datteln
½ Vanilleschote
1P Salz //mixen bis cremig

ggf. ✱

einige ganze Haselnüsse als Kern

Umhüllung

30g gehackte Haselnüsse
20g Kakao Nibs
100g Zartbitterschokolade //schmelzen

✱ *aufbewahren*

Kekse

New Zealand

Afghans

200g weiche Butter
50g Kokosblütenzucker *cremig rühren*

150g Dinkelmehl
30g Kakao *unterrühren*

40g Cornflakes *unterfalten*

Topping

80g Zartbitterschokolade
20ml Milch
20g Kokosnussöl
(Vanille/Tonkabohne) *erwärmen*
Bisschen Salz *& verrühren*

+ Wallnüsse

Marmorkekse

80g Puderzucker

150g Butter

200g Mehl

1 Vanille-Schote

1 Prise Salz

↓ *halbieren* ↓ 20g Kakao

In Scheiben schneiden

↳ *OU-Hitze 180°C – 11min*

Smartie Kekse

330g Mehl
200g kalte Butter
3EL Zucker
2 Eigelbe
4EL Milch

} Verkneten

1std Kühlschrank → *formen*

- 200°C 10-15min -

Walnuss-Schoko-Plätzchen-Traum

90g weiche Butter
150g brauner Zucker
1 Ei

} *schaumig rühren*

175g Mehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

} ↑

50 g gehackte Walnüsse
50 g Schokostückchen

} ↑

Umluft 160° - 15min

Zitronen-Kardamom-Kekse

250g weiche Butter

75g Puderzucker *glattrühren*

+ 1 Eigelb

+ 1P Salz

¼ Vanilleschote

1TL Kardamom

2 Zitronenschalen

+ 300g Mehl

1TL Stärke *unterheben*

- 30min * -

2 Rollen rollen

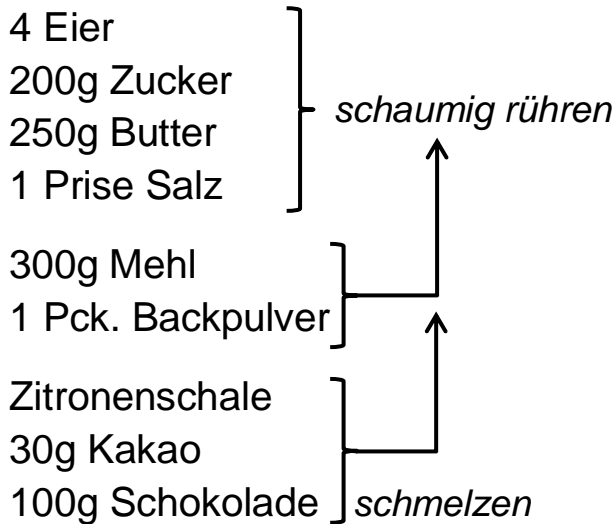
- 30min * -

Taler bei 180° ca. 10min backen

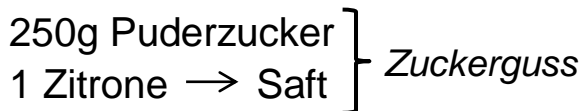
Kuchen

Choco de Citrôn

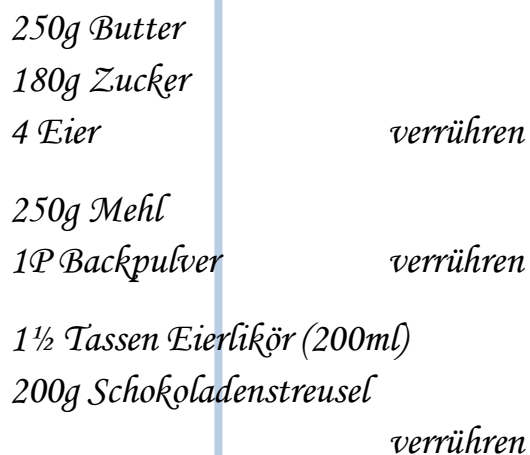
délicieux



180°C - ca. 40min



Eierlikörkuchen



175°C - 50min

Schokoladenkuchen Deluxe

250g Schokolade }
über } schmelzen
250 g Butter }



4 Eier schaumig schlagen
+ 200g geriebene Haselnüsse

(+) ca. 100g M&Ms

150° C/40-60min