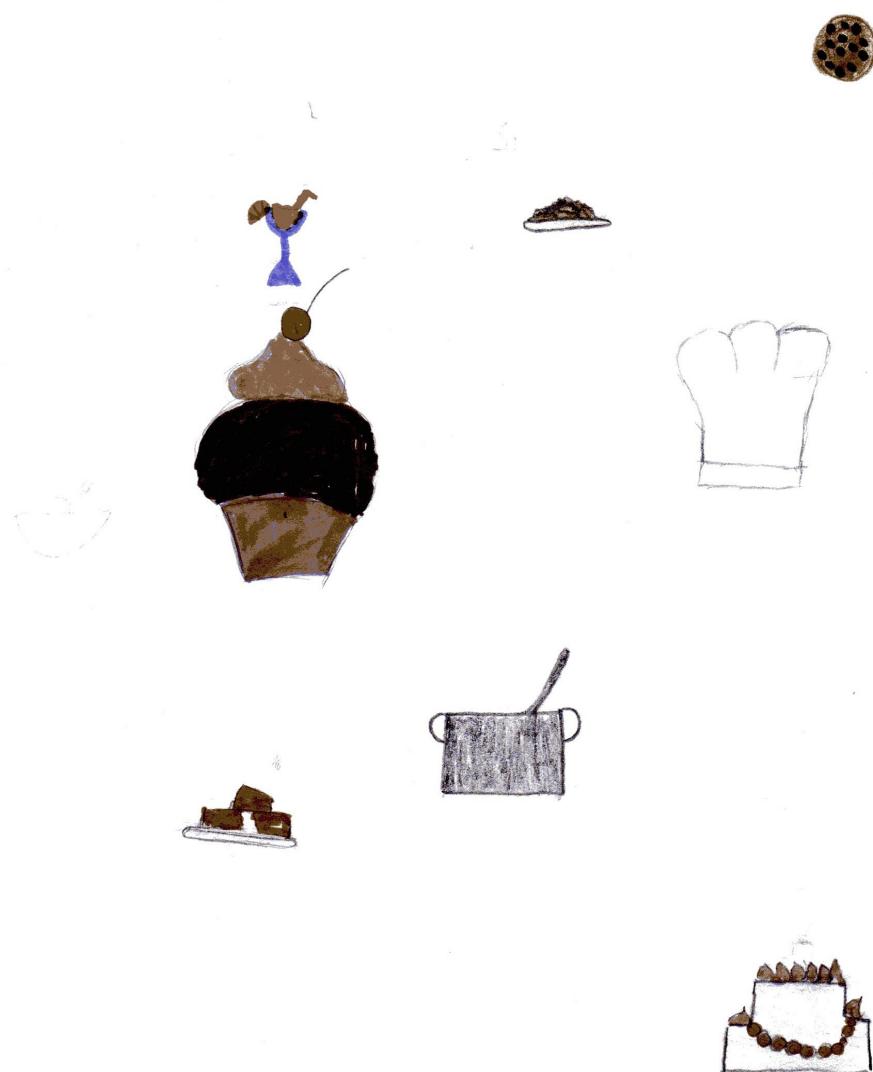


Koch und Backbuch

4B



Inhalt:

Nutella Tassenkuchen	Seite 3
Pizza	Seite 4
Borsch	Seite 5
Salat	Seite 7
Kekse	Seite 8
Okroschka	Seite 9
Brownies	Seite 10
Zitronenkuchen	Seite 11
Johannisbeer-Muffins	Seite 12
Pfannkuchen	Seite 13
Spaghetti Bolognese	Seite 14
Schokomuffins	Seite 15
Kesselchips	Seite 16
Pizza	Seite 17
Pizza	Seite 18

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Backen!

Erstellt von der Klasse 4b der Marienschule Neuwied im
März 2018.

Nutella Tassenkuchen

An Hilfsmitteln brauchst du eine Tasse, einen Esslöffel und einen Teelöffel.

Jetzt kommen die Zutaten: du brauchst Mehl, Zucker, ein Ei, Milch, Öl, Backpulver und Nutella.

Nun musst du 2 Esslöffel Mehl und Zucker in die Tasse geben. Dabei schlägst du 1 Ei in die Tasse.

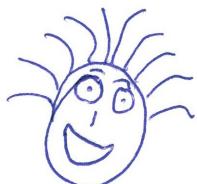
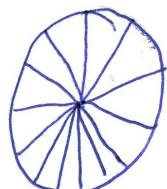
Die Milch gibst du mit den Esslöffel zwei Mal in die Tasse hinzu. 1/2 Esslöffel Öl spritzt du in die Tasse rein und mit den Teelöffel holst du 1/4 Backpulver und gibst es rein. Zuletzt holst du 2-3 Esslöffel Nutella und verührst es gut durch. Du tust dann die Tasse für 2-3 min in die Mikrowelle.

Wie du Pizza machst



Hilfsmittel und Zutaten sind
Teig, ein Eßlöffel, Tomatensoße,
Mais, Käse, ein Backblech,
und Öl. Als erster schmiert du
das Öl auf das Backblech.

Dann legst du den Teig
auf das Backblech und
bedeckst ihn mit Tomatensoße.
Und über die Tomatensoße
streuost du überall Käse
und Mais. Danach schiebst
du das Backblech in den
Ofen und stellst ihn auf
175 Grad C. Nach 10
Minuten ist die Pizza
fertig. Guten Appetit!



Von Agid 4b

Borsch (Rote Beete, Weißkohl Suppe)

Zutaten: 300-400g Fleisch, 3-4 Stücke Kartoffeln, 1-2 Stücke Rote Beete, 1 Dose Kidney Bohnen, 1 Stück Zwiebel, 1 Stück Möhre, 200g Weißkohl, Paprika, Dill, Petersilie, Salz, Pfeffer, Lärchebeerblatt, Tomatenmark, Wasser und Öl.

Hilfsmittel: Kochtopf, 5-6 l, Pfanne, Kochlöffel, Messer, Schneidebrett, und eine Reibe.

Du musst das Fleisch auf das Schneidebrett legen und in 3-4 grobe Stücke schneiden. Danach musst du den Kochtopf auf das Kochfeld stellen und 2 l Wasser rein gießen. Die Fleischstücke musst du in den Kochtopf rein werfen und 30min kochen. Ab und zu musst du den Schaum raus holen. Jetzt musst du die Kartoffeln schälen und in 2 cm grobe Stücke schneiden. Nach 30min legst du es in den Kochtopf. Dann musst du es zum Kochen bringen und 10 min kochen lassen. Inzwischen schneidest du die Zwiebeln klein und die Möhren reibst du. Die Rote Beete schneidest du in dünne längliche Streifen. Die Pfanne stellst du auf das Kochfeld 2 El Öl gießt du rein. Dann glasierst du die Zwiebeln, danach gibst du die Rote Beete und die Möhre

dazu. Alles musst du gut anbraten lassen. Demnächst schüttelst du die Tomatenpasta dazu und 2-3 min musst du gut mit dem Kochlöffel verrühren. Danach schüttelst du alles aus der Pfanne in den Kochtopf. Die Dose mit den Kidney Bohnen öffnest du und das Wasser giebst du ab. Die Bohnen schüttelst du in den Topf rein. Den Weißkohl schneidest du in dünne Streifen, ungefähr 3 cm lang und 3-4 mm dick. Die legst du in den Topf und lässt es 5 min kochen. Den Borscht salzt du und das Löffelblatt gibst du dazu. Die Paprika schneidest du kleine Stücke. Den Dill und die Petersilie schneidest du klein. Alles legst du in den Topf rein und noch 5 min kochen lassen.

Guten Appetit

Sophie

Lalat

Zutaten: Essig, Salatblätter, Gurken, Paprika, Öl, Zucker, Mais, Salz, Schnittlauch, Sonnenblumenkerne

Hilfsmittel: Schüssel, Schneidebrett, Messbecher, Rührstab, Essigmesser, Eßlöffel

Als erster muss man die Salatblätter in mundgerechte Stücke schneiden und in die Schüssel legen. Danach schneidet man die Gurke in dünne Scheiben. Das Gleiche machst du auch noch mit der Paprika und dem Schnittlauch. Anschließend wird das Gemüse in die Schüssel getan. Die Sonnenblumenkerne röstet man an und streut sie über den Salat. Für die Soße brauchst du den Messbecher und gibst dort einen Löffel Essig und Öl in den Becher. Die Soße wird mit einer Prise Salz und Zucker abgeschmeckt und mit dem Rührstab vermischt. Abschließend gießt du das Soßendressing über den Salat und vermischst alles miteinander.

Guten Appetit

VON Torbeh

Kekse

Hilfsmittel
Backblech
eine Schüssel
Backpapier

Zutaten

ein $\frac{1}{2}$ Glas weiche Butter
ein Ei
ein Glas Zucker
2 Gläser Mehl
eine Packung Backpulver
eine Packung Vanilleschoten

Du musst zuerst alle Zutaten in der Schüssel vermischen. Und danach alles zu einem weichen Teig kneten. Der Teig musst du für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach formst du ihn nach Belieben zu Keksen und backst ihn bei 150°C für 12 Minuten im Ofen.

Guten Appetit!



Elif

Okroschka selber zubereiten

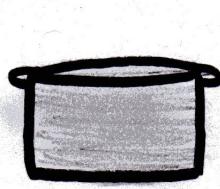
Man benötigt die Zutaten: zwei mittel große Kartoffeln, einen Lauch, sechs Radischen, eine halbe Gurke, 1l Buttermilch oder Kefir, 400g Hähnchenfleischwurst, $\frac{1}{4}$ Mineralwasser und Salz/Pfeffer je nach Geschmack.

Die Hilfsmitteln braucht man: ein Messer, ein Schneidebrett, ein Löffel, einen großen Kochtopf und eine Schüssel.

Als erstes kocht man die Eier und Kartoffeln vor und schält sie dann. Danach holt man das Schneidebrett und das Messer und schneidet die Eier und Kartoffeln in kleine Würfel. Zunächst wäscht man den Lauch, die Radischen und die Gurke ab und schneidet sie anschließend ebenfalls in kleine Würfel.

Nun schneidet man die Fleischwurst in kleine Würfel und schüttet die gewürfelten Kartoffeln, Eier den Lauch und die Fleischwurst in den großen Kochtopf. Als nächstes verröhrt man das Mineralwasser mit der Buttermilch in der Schüssel und gibt es zu den zerschnittenen Zutaten dazu. Zuletzt würzt man nach Geschmack, anschließend alles gut verröhren und im Kühlschrank für eine halbe Stunde ziehen lassen.

Guten Hunger!



von Isabelle

Brownie Rezept

Zutaten:

3 Eier

1,5 Gläser Zucker

1 Glas Milch

1 Glas Sonnenblumenöl

3 Gläser Mehl

3 Esslöffel Kakao

1 Packung Backpulver

Du brauchst:

eine Schüssel

einen Mixer

einen Esslöffel

einen Ofen

ein Messer

eine Schokoladenglasur

Jetzt fangen wir an: Erst schlägst du drei Eier in die Schüssel und gibst 1,5 Gläser Zucker dazu. Mit dem Mixer rührst du das ganze gut um. Dann fügst du ein Glas Milch, ein Glas Sonnenblumenöl und 3 Esslöffel Kakao in die Schüssel hinzu. Die drei Gläser Mehl und 1 Packung Backpulver musst du in die Schüssel schütten und mit dem Mixer gut umrühren. Jetzt ist der Teig fertig. Den Teig muss du in eine gefettete viereckige Form geben und bei 180° Grad backen. Wenn die Brownies fertig sind schneidest du sie sofort in Stücke. Du kannst auch noch geschmolzene Schokoladenglasur auf die Brownies geben. Und fertig sind deine Brownies.

Lass es dir
Schmecken! ▶

von: Aria 4b

Zitronenkuchen backen

Man braucht an Zutaten:

5Eier, 2mal Vanillezucker, 2mal Zitronen extrakt,
400g Zucker, 200ml Milch, 200g Butter, 600g Mehl und
1mal Backpulver.

Man braucht an Hilfsmitteln:

eine Form oder ein Backblech und eine Schüssel.

Als erstes schmiert man die Butter in die Form.

Man muss dann die Schüssel nehmen und gibt 600g Mehl und Backpulver in die Schüssel. Als nächstes muss man noch 200ml Milch und 5Eier und 400g Zucker in die Schüssel geben. Und noch 2mal Vanillezucker und 2mal Zitronen extrakt muss man in die Schüssel geben. Und alles muss man gut verrühren. Danach muss man die Masse in die Form geben und für ungefähr 20-30min auf 175° in den Backofen schieben. Dann muss man es aus dem Backofen holen.

Lass es dir schmecken!

Von Elias

Johannisbeer-Muffin

12 Stück

Zutaten

200g frische Johannisbeeren
2 EL Puderzucker
160g Mehl
100g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125g weiche Butter

Wasche 200g frische Johannisbeeren.

Bestäube sie mit 2EL Puderzucker.

Mische 160g Mehl mit mit 100g gemahlenen Mandeln,
1 Päckchen Backpulver und eine Prise Salz.

Vergieße 2 Eier und füge 120g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
und 125g weiche Butter zu. Verwöhre es gut und rühre die
Mehlmischung unter. Hebe die Beeren unter den Teig. Fülle
den Teig in die Muffinformchen. Backe die Muffins 20-25
Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen.

Guten Appetit!

Pfannkuchen

Zutaten: 200g Mehl, 2 El Zucker, Salz, 3 Eier (Größe M), 500ml Milch, 8TL Öl zum Backen

Hilfsmittel: Schüssel, Mixer, Puderzucker, Pfanne, Teller

Als erstes vermühst du alle Zutaten in der Schüssel mit dem Mixer. Schon hast du den Teig. Danach stellst du die Pfanne auf den Herd und schüttest ein bisschen Teig in die Pfanne. Wenn du 2 min oder 1 min gewartest hast, drehst du den Pfannkuchen um. Nach der Wartezeit holst du den Pfannkuchen aus der Pfanne und legst ihn auf ein Teller. Als letztes kannst du ihn mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit

Leticia

Rezept für Spaghetti Bolognese

Zutaten

500g Rinderhackfleisch
500g Nudeln
Mozarella Käse
Tomatenmark
Sonnenblumenöl
stilles Wasser

Hilfsmittel

Bratpfanne
Kochtopf
Teller

Zuerst sprüht man etwas Sonnenblumenöl auf die Bratpfanne. Danach das Hackfleisch vorsichtig auf die Bratpfanne anbraten. Wenn es gar ist schüttet man 100ml stilles Wasser und etwas Tomatenmark rein. Nun vermischt man das alles. Zwischen durch holt man bisschen Salz. Jetzt ist man mit der Soße fertig. Nun holt man die Nudeln und wärmt die in kochen heißem Wasser auf. Auf 90° wärmt man das und wartet ungefähr 8min. Wenn die Nudeln weich sind, kann man sie auf dem Teller hinlegen. Danach schüttet man die Soße über die Nudeln und Mozarella Käse drüber streuen.
Guten Hunger!



Schokomuffins

Zutaten:

- 100g Butter
- 3 Eier
- 150g Zucker
- 200ml Milch
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Schokolade
- 200g Mehl

Material:

- eine Schüssel
- Muffinformen
- einen Topf

Zuerst gibst du die Butter und die Schokolade in den Topf und schmilzt sie. Dann mixt du die Eier mit Milch und Zucker in der Schüssel schaumig. Danach rührst du Schokolade und Butter darunter. Jetzt gibst du das Mehl und das Backpulver dazu und verrührst alles. Heize nun den Backofen auf 200 Grad vor, füll den Teig in die Muffinform und backe die Muffins 20-25 Minuten.

sehab

Kesselchips selber machen

Hilfsmittel: ein Messer, ein Schneidebrett, ein Backblech und Backpapier.

Zutaten: Süßkartoffeln und Gewürze (Nach Wahl).

Zuerst legt man das Backpapier auf das Backblech. Dann legt man 4-5 Süßkartoffeln auf das Backblech mit dem Backpapier und schneidet sie in dünne Scheiben. Nun lässt man die Kartoffelscheiben austrocknen. So lange die Kartoffelscheiben austrocknen kann man Gewürze (Nach Wahl) darauf streuen. Jetzt legt man das Backblech mit den Kartoffelscheiben für 10 min. bei 200°C in den Ofen. Nach 10 min Backzeit hat man Kesselchips.

Guten Appetit!

Von Alkim

Eine tolle und Leckere Pizza backen

Für den Boden brauchst du für
2 Pizzen:

250g Mehl
1 Teelöffel Trockenhefe
2 Esslöffel Olivenöl
1 Tasse warmes Wasser (nicht heiß)
Salz

Für heute nimmst du:

1 Scheibe Ananas
3 Scheiben gekochten Schinken
3 Scheiben Schnittkäse
2 Tomaten

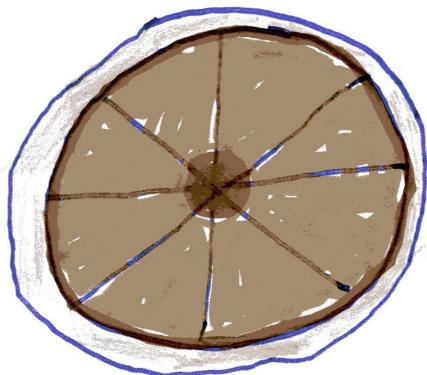
Du mischst Mehl und Trockenhefe
durcheinander. Dann gibst du Wasser,
Olivenöl und Salz in eine Schüssel
und rührst vorsichtig das Mehl-Hefe-Gemisch
hinein. Du knetest das ganze zu einem
ziemlich festen Teig, den du zu einer
Kugel formst. Den Teig deckst du in
einer Schüssel mit einem Handtuch
zu und stellst ihn für eine
Stunde auf die Heizung, im Sommer in
den ganz leicht angewärmten Backofen. Jetzt
ist es deine Wahl, was du auf deine

Pizza machst. Guten Appetit

von Janine

Pizza backen
Du brauchst: Teig, Tomatensauce
und Käse

Zuerst knetest du den Teig zu
einer platten Scheibe. Wenn du
das gemacht hast, schüttest
du die Tomatensauce auf den
Teig. Dann gibst du den Käse
dazu. Danach legst du deine
Pizza für 30-Minuten in den
Backofen. Dann holst du die
Pizza aus dem Backofen.
Guten Appetit!



van Anis