

Rezepte

Zutaten für den Bausteinkuchen Teig:

1 -Tasse Öl
1-Tasse Mineralwasser, (mit
Kohlensäure)
3-Tasse/n Mehl
2-Tasse/n Zucker
4-Ei(er)
1Pck. Backpulver
1Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n)



Für den Guss

1 Zitrone(n)
500g Puderzucker
Lebensmittelfarbe, (Farben
nach Belieben)
1 Paket Marshmallow(s) oder
Smarties.



Zutaten für laktosefreies Schoko Eis

120g Puderzucker
20g reines Kakaopulver
200ml laktosefreie Sahne
250ml laktosefreie
Schokoladenmilch
3 Eigelb
Schokoladenstücken (dunkle
Schokolade oder
laktosefreie
Vollmilchschokolade)



Für eine gesunde Ernäh-
rung braucht man viel
Obst und Gemüse. Dazu,
aber auch viel Sport.
Aber auch gesundes
Trinken. Keine Fanta
oder Cola. Man braucht
aber auch mal was
Ungesundes.



Cakepop Rezept:

Zutaten: Kuchen oder
Muffinteig, Muffinförm-
chen, Stiele oder
Strohalme und Deko

Zuerst einen Kuchen oder
Muffinteig sich aussuchen
dann, den Teig 5 Minuten
in den Kühlschrank tun.
Jetzt Kugeln Formen, einen
Strohhalm oder Stiel hinein
stecken. Nun Dekorieren.

Schokotaler

40g Gehackte Hasel
Nusskerne.

200g
Vollmilchschokolade.

4 bunte Linsen (Z.B.
Mini-Smarties, ca.32g

ZEIT: 30 Minuten
plus 5 Minuten
Kühlzeit.



(von Johann und Nele F.)

Rezepte

Ich habe dieses Rezept gewählt, weil wir auch syrische Kinder in der Schule haben.

Syrischer Nudelauflauf



500gr Maisnudeln oder Hartweizennudeln

3 Stück Zwiebel

6 EL Tomatensaft

4 EL Tomatenmark

400 g Rinderhack

3 EL Mandeln

200 g Emmentaler geraspelt

0,5 TL Curry

0,5 TL Thymian Gewürz

0,5 TL Zimt

Salz, Pfeffer, Cayenpfeffer nach Geschmack

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Auf ein Küchensieb geben und kurz kalt abduchen. Backofen auf 225°C vorheizen. Die Zwiebeln hacken, in etwas Öl glasig dünsten. Tomatenmark, Tomatensaft und Hackfleisch mit anbraten mit den Gewürzen abschmecken. Mandeln dazu geben. Die Nudeln mit der Fleischmasse mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen, mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten goldgelb überbacken. Die Hitze auf 175°C zurücknehmen.

(von Angelina B.)

Rezepte

Backrezept von Maries Mutter

Schritt 1: Man braucht dafür eine Backform und eine Schale.

Schritt 2: In die Schale packt man 150g Mehl, 2 Eier, Backpulver, 200g Zucker, Zitronenaroma.

Schritt 3: Dann umrühren und in den Ofen stellen, ca. 1h.

Schritt 4: Aus dem Ofen holen.

Schritt 5: Man braucht jetzt ein halbes Glas Nutella. Dieses mit 200g Butter vermischen.

Schritt 6: Die Creme schmiert man dann auf den Kuchen.

Schritt 7: Darüber legt man ausgerollten Fondant

Schritt 8: Man sucht dann Ausstechformen, die man haben will.

Schritt 9: Jetzt rollt man bunten Fondant aus.

Schritt 10; Man sticht die Formen aus.

Schritt 11: Die Formen, die man ausgestochen hat, legt man jetzt auf den Kuchen.

Frage: Wie macht man die Formen fest?

Man braucht Wasser, Pulver, Alkohol.

Fertig!

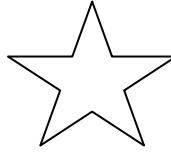
Rezepte

Ein typisches Suppenrezept aus dem schönen Land Albanien

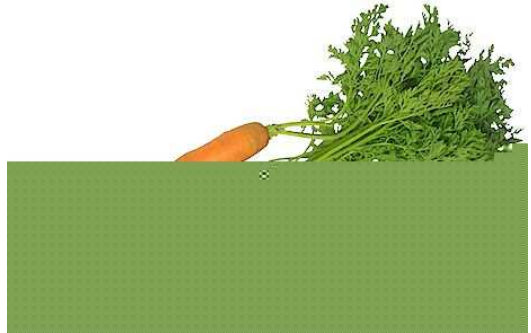
Das brauchst du:

Einen Topf Wasser

1 Esslöffel Öl



Möhren , Eier, Gemüsebrühe, Salz



Zubereitung:

Einen Topf Wasser  auf den Herd stellen.

15 min. warten . Danach Möhren schneiden und ins Wasser geben. Nach den Möhren Gemüsebrühe hinzu tun. Und zum Schluss Eier und einen Teelöffel Salz hinzufügen.

(von Serdana)

