

Waffeln „Schwarz-Weiß“

Zutaten für 4 Personen:

150g Butter,
150g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
4 Eier,
300g Mehl,
1 Tl. Backpulver,
250 ml,
2 El. Kakaopulver,
Butterschmalz für das Waffeleisen

Butter mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Eier einzeln darunter schlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen, auf den Eisschaum sieben und mit 200 ml Milch unterrühren.

Wenn der Teig noch zu fest ist, etwas Milch dazugeben.

Anschließend den Teig teilen und in eine Hälfte das gesiebte Kakaopulver mit der restlichen Milch einrühren.

Das Waffeleisen geschlossen vorheizen und leicht einfetten. Portionsweise den weißen und den schwarzen Teig einfüllen, backen und warmstellen.

Figuren backen

Zutaten für ca. 20 Stück:

125g Speisequark (Magerstufe),
100 ml Milch,
100 ml Speiseöl,
80g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Pr. Salz,
300g Mehl,
1 P. Backpulver

Backofen vorheizen auf 180°C bei Ober/Unterhitze, 160°C bei Heißluft.

Quark, Milch, Eier, Öl, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Mixer durchkneten. Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausstechen oder ausschneiden. Teigstücke auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit etwas Eigelb bestreichen. Jetzt backen.

Backzeit: ca. 17 min.

Hackbällchen in Kartoffel-Möhren-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

250g Hackfleisch,
1 Zwiebel,
400g Möhren,
100g Kartoffeln,
80g Butterschmalz,
500 ml Geflügelbrühe,
200 ml Sahne,
Salz und Pfeffer,
Muskatnuss,
1 Tl. Honig,
Koriander

Kartoffeln, Möhren und Zwiebel in Würfel schneiden und in 30g Butterschmalz in einem Topf 2-3 min anbraten. Brühe zugießen, aufkochen und 20 min garen. Sahne zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Hackfleisch mit Honig mischen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, zu kleinen Bällchen formen und in 50g Butterschmalz in einer Pfanne 6-8 min anbraten.

Suppe schaumig mixen, Hackbällchen daraufgeben und servieren.

Nudelpizza

Zutaten:

400g Nudeln,
400g gekochter Schinken,
200g Edamer,
1 kleine Stange Porree (in Streifen geschnitten),
500g frische Tomaten,
6 Eier,
1 ½ Tl. Kräutersalz,
¼ l Milch,
¼ Tl. Pfeffer,
2 Tl. Pizza Gewürz

Nudeln in Salzwasser kochen. Gekochten Schinken, Käse und Porree unter die Nudeln mischen.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und die Nudelmasse darauf verteilen. Dann die Tomaten auf der Pizza verteilen.

Eier, Kräutersalz, Milch, Pfeffer und Pizza Gewürz mit dem Mixer vermischen und über die Nudelmasse geben.

Im Ofen bei 225°C ca. 25 min backen.

Ferienhits 2015 : Küchenzauber