

Rotraut Susanne Berner
Dagmar von Cramm

DAS GROSSE WIMMEL-KOCHBUCH

Mit Rezepten für alle
Jahreszeiten



Armin

Susanne

Ina

Elke

Niko

Lene

Santosh



Mehr über Wimmlingen und seine Bewohner sowie weitere
Tipps und Fotos finden Sie unter **www.wimmlingen.de**

1. Auflage 2014

Copyright © 2014 Gerstenberg Verlag, Hildesheim

Alle Rechte vorbehalten

Druck und Bindung: TBB, a. s., Banská Bystrica

Printed in the Slovak Republic

www.gerstenberg-verlag.de

ISBN 978-3-8369-5726-7

Einleitung

Was machen eigentlich die Wimmlinger so übers ganze Jahr?

Wahrscheinlich genau das Gleiche wie du und ich: laufen, lachen, lernen, lesen, radeln, spielen und schlafen.

Und natürlich essen sie – wie wir alle. Denn ohne Essen können wir nicht leben. Wenn man sie fragen würde, was sie gerne essen, würde sicher jeder etwas anderes antworten: Die meisten Kinder essen gerne Pfannkuchen, Niko und Lene mögen Brezeln, Manfred liebt Aufläufe und Daniela Kräuterquark.

In Irmas Garten kann man sehen, was es in den verschiedenen Jahreszeiten so alles in Wimmlingen gibt. Schau mal in deine Wimmelbücher: Wann gibt es Kirschen, wann Äpfel oder Kürbis, und wann Maroni? So ist es mit allen Obst- und Gemüsesorten – achte mal darauf. Bei Eiern, Fleisch und Fisch, Milch und Käse spielen die Jahreszeiten keine große Rolle. Und Mehl, Zucker, Nudeln, Reis oder Gewürze gibt es sowieso das ganze Jahr.

Aber wie macht man aus all den tollen Sachen ein Essen? Was passiert, damit du Pizza, Risotto oder Minestrone auf deinem Teller hast? Richtig: erst muss gekocht oder gebacken werden. Das machen Köche oder deine Eltern für dich. Aber kochen ist keine Hexerei. Das kannst

du auch! Und ich kann dir versprechen: Es macht Spaß! Ich selber habe von meiner Mutter kochen gelernt. Einmal musste sie lange ins Krankenhaus – und da habe ich für unsere Familie gekocht. Seither traue ich mich. Das ist das Wichtigste! Lass dich nicht entmutigen, wenn etwas nicht gleich gelingt. Und suche dir einen Kochpaten, der dir hilft, am besten gleich in deiner Familie. Denn die Rezepte sind nicht alle „kinderleicht“ – sie sind normal und sollen dir und deinen Gästen schmecken.

Zu den Rezepten gibt es viele Informationen, Ideen und Experimente. Suche dir aus, was dich interessiert. Ganz nebenbei verraten dir die Wimmlinger so manches Küchengeheimnis. Jetzt aber hinein ins Wimmel-Koch-Vergnügen: Gustav, der Koch vom Gasthaus zur Gans in Wimmlingen, hat noch ein paar wichtige Regeln für dich. Und am Ende des Buches gibt es viele hilfreiche Informationen. Dort kann man nachschauen, wie man Zwiebeln schneidet oder Eier trennt, und lernt noch viele andere Dinge, die beim Kochen helfen. Dazu gibt es jede Menge Tipps zu Zutaten und Küchengeräten.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen und Backen wünscht dir

Dagmar von Cramm

INHALT

- Einleitung 5
Was Köche wissen müssen, bevor
sie in die Küche dürfen 8



Frühling

- Lieblingsmüsli 17
Frühlings sammelsalat 18
Wildkräuterquark mit Frühlings-
gemüse 20
Quer-durch-den-Garten-
Durcheinander 22
Radieschen-Zweierlei 24
Radieschen-Dipp 25
Picknick-Baguette-Taler 26
Spargel mit Butterbröseln 28
Rhabarbercrumble 28
Pfannkuchen für alle 30
Süße Pfannkuchen 31
Salzige Pfannkuchen 31
Schoko-Cappuccino 32
Rhabarberkompott mit
Quarkcreme 34
Hefe-Osterhasen 36
Herzhaftes Osterhasen 37
Erdbeer-Törtchen 38

Sommer

- Himjo-Marmelade 45
Süßes Lassi 46
Gurken-Tomaten-Raita 47
Tomaten mit Mozzarella und
Basilikum 48



- Couscous-Salat 50
Kartoffelsalat 52
Cremiger Kartoffelsalat 53
Buchstabennudelsuppe
(Minestrone) 54
Kebab-Röllchen 56



- Backfisch mit Kartoffelbrei 58
Joghurt-Remoulade 59
Biryani 60
Reis-Restepuffer 61
Spaghetti mit Tomatensauce 62
Versunkene Kirschen 64
Eis am Stiel 66
Joghurt selbst gemacht 67

Herbst

- Kürbiscremesuppe 73
- Kürbisspalten 74
- Rosmarinkartoffeln 75
- Gefüllte Pilze 76
- Pilz-Rührei 77
- Krautnudeln 78
- Schmorbohnen mit Tomaten 80
- Pizza 82
- Nuss-Brezeln 84
- Salzige Brezeln 85



- Maroni-Muffins 86
- Apfeltee 88
- Frischer Kräutertee 89
- Brotkuchen im Glas 90
- Obstkuchen 92
- Grießbrei 94
- Polenta 95



Winter

- Risotto 101
- Rapunzelsalat mit Pastinaken und
Croutons 102
- Bunte Wurzelknusperchen 103

- Linsensuppe mit Würstchen 104
- Curry-Rübchen 106
- Brathähnchen mit Süßkartoffel-
püree 108
- Hähnchen-Restesuppe 110
- Kinderpunsch 111
- Rahmschnitzel 112
- Knusperschnitzel 113
- Milchreis mit Zimtucker 114
- Müsli-Bratapfel 115
- Apfelmus 116
- Gebrannte Mandeln 117
- Popcorn 117
- Apfel-Nuss-Waffeln 118
- Saure Orangen-Waffeln 119
- Bananenbrot 120
- Dattelquarkcreme 121



Anhang

- Kochbuch selbst gemacht 122
- Zutaten 123
- Temperaturen 124
- Von Maßen und Gewichten 124
- Werkzeuge 126
- Küchenhelfer 129
- Tätigkeiten 131
- Rezepte und Tipps alphabetisch 139
- Über die Autorinnen 143

HERBST

Der Kirschbaum zieht sein Herbstkleid an,
es reifen die Kastanien,
und Stare, Schwalben, Kormoran
fliegen schon bald nach Spanien.

Susanne sucht in Wald und Hain
gern Beeren, Pilze, Nüsse,
und sie bekommt noch obendrein
Sturm, Sonne, Regengüsse!

Und Kürbisfratzen, Rübenlicht,
die flackern nachts aus Fenstern.
Wir fürchten uns vor ihnen nicht
und auch nicht vor Gespenstern!

Wir laden unsre Nachbarn ein
zu Äpfeln, Kohl und Speck,
zu Nudeln, Auflauf, Gänselein –
mit silbernem Besteck!







*Halloween ist ein Brauch, der eigentlich aus Irland kommt.
Dort hat man früher am 31. Oktober aus großen Rüben Laternen gebastelt.
Heute nimmt man dafür meistens Kürbisse. Friedrich hat seinen Riesenkürbis dem
Kindergarten geschenkt. Der ist nicht so hart wie ein Hokkaido und aus
seinem Inneren kann man außerdem eine tolle Suppe kochen.
Aber vorher wird das Halloween-Monster-Gesicht geschnitzt.
Alle Kinder helfen mit. Zuerst malen Lene und Linus mit einem Filzstift eine
Zickzacklinie für den Deckel und ein Gesicht auf den Kürbis. Nachdem Friedrich
den Deckel abgeschnitten hat, kann man die Kerne mit der Hand herausholen.
Für das Fruchtfleisch nimmt man am besten einen Eisportionierer oder große
Löffel. Friedrich hilft da, wo man für das Gesicht ein scharfes Messer braucht.
Manche Formen kann man auch mit einem Apfelausstecher ausschneiden.
Abends, wenn eine Kerze im Inneren leuchtet, wird der Kürbis
ins Fenster gestellt und sieht dann im Dunkeln geheimnisvoll
und ein bisschen gruselig aus.*





Heute, am 31. Oktober, ist Halloween und der Riesenkürbis im Kindergarten bekommt ein Monstergesicht. Alle Kinder helfen mit und freuen sich schon auf die leckere Kürbissuppe, die Silvia nebenbei kocht.

Kürbiscremesuppe

Das Kürbisfleisch von allen Kernen befreien und grob würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und halbieren. Dann in Würfel schneiden oder hacken. Den Apfel waschen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse und den Stiel entfernen und den Apfel mit Schale klein schneiden. Nur wenn die Schale sehr hart und verletzt ist, schälen.

Die Butter langsam in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch mit dem Currypulver darin für ca. 2 Minuten glasig dünsten. Dann Kürbis und Apfel zugeben, 500 ml Wasser hinzugießen, salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen und alles in etwa 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Suppe von einem Erwachsenen mit einem Pürierstab fein pürieren lassen.

Schmand vorsichtig dazugeben. Muskatnuss in die Suppe reiben und alles noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Bedarf mit Wasser verdünnen, bis die Suppe flüssig genug ist.

Zutaten für 4 Portionen:

500–600 g Kürbisfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Kochapfel (kann auch Fallobst sein)
2 EL Butter
1 EL Currypulver
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Petersilie
200 g Schmand
Muskatnuss



Noch mehr Kürbisrezepte auf der nächsten Seite.

*Andrea und Friedrich
haben beim Kürbis-
wettbewerb gewonnen
und gleich die halbe Stadt
zum Feiern eingeladen.
Auf zwei großen Ofen-
blechen gibt es im Garten
Kürbis- und Kartoffel-
spalten. Das ist praktisch:
wenn ein Blech fertig ist,
kommt gleich das
nächste in den Ofen.*



Kürbisspalten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kl. Hokkaido-Kürbis
(800 g)
- 4 getrocknete
Tomaten in Öl
- ½ Zitrone
- 4 EL Öl (gerne auch das
Öl von den Tomaten
verwenden)
- 4 EL Körnermix
(z. B. Sonnenblumen-
und Kürbiskerne)
- 2 TL Salz

Den Kürbis waschen, halbieren – dabei am besten auf ein Brett legen – und mit einem Löffel die Kerne auskratzen. Das Kürbisfruchtfleisch nun in fingerdicke Spalten schneiden. Hokkaidos sind hart und deshalb etwas störrisch, du brauchst also einen Erwachsenen, der dir hilft.

Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen und dann quer in Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen. Tomaten, Zitronensaft, Öl und Körner mischen. Die Kürbisstreifen darin wenden, dabei salzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Kürbisspalten auf das Blech legen und auf die mittlere Schiene in den heißen Ofen schieben. Nach 20–25 Minuten ist der Kürbis fertig.

Rosmarinkartoffeln

Die Kartoffeln mit einer Bürste oder einem Stahlschwamm gründlich schrubben, der Länge nach halbieren.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen entfernen. Die Nadeln und das Öl mischen. Die Kartoffeln darin wenden und salzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Kartoffeln mit der Schnittseite aufs Backpapier legen und auf die mittlere Schiene in den heißen Ofen schieben. Nach 25–30 Minuten sind sie fertig.

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln

frische Rosmarinzweige

4 EL Olivenöl

2 TL Salz



Kürbisse pflanzen

Mach es doch mal wie ich.

Ich werfe die Kürbiskerne nicht weg, sondern trockne sie und bewahre sie dann in einer beschrifteten Papiertüte auf. Schon im März kann man die Kerne in kleine Blumentöpfe pflanzen.

Immer gut gießen und warten, bis sich die ersten Blättchen zeigen. Erst im Mai, wenn es nachts nicht mehr kalt wird, kommen die Pflanzen draußen auf den Komposthaufen oder ins Beet. An einem Zaun oder einer Pergola können sie sogar klettern. Auf jeden Fall aber braucht so ein Kürbis viel Licht und Platz und Sonne!



Aufs Blech passen auch noch kleine Würstchen, zum Beispiel Nürnberger.



Oskar isst zu den Kartoffeln Danielas Kräuterquark von Seite 20.

Wenn der Sommer vorbei ist, sammelt Gabriele nicht nur gerne Maroni, sondern auch Pilze. Das ist fast so spannend wie eine Schatzsuche. Sie kennt viele Pilzsorten aus ihrem großen Pilzbuch – aber wenn sie sich nicht sicher ist, dann lässt sie die Pilze lieber stehen.



Gefüllte Pilze

Zutaten für 4 Portionen:

- 12–16 große Champignons (500 g)
- ½ Bd. Petersilie
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 40 g Semmelbrösel
- 40 g Reibekäse
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Die Pilze mit einem Papierküchentuch oder einer weichen Bürste putzen. Dann die Stiele vorsichtig aus den Pilzköpfen herausdrehen und zur Seite legen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und zusammen mit den Pilzstielen und den Petersilieblättern fein hacken.

Die gehackten Zutaten mit den Semmelbröseln und dem Reibekäse mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Auflaufform mit dem Olivenöl einfetten. Die Pilzköpfe mit der vorbereiteten Masse füllen und in die gefettete Form setzen. Diese auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Pilzköpfe 15–20 Minuten backen.

Dazu passen Brot und Salat, zum Beispiel Feldsalat!

Pilz-Rührei

Ei, Milch und Gewürze mit der Gabel oder einem Schneebesen verquirlen.

Die Zwiebel in einer kleinen Pfanne in der Butter gelb andünsten. Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 4 Minuten braten, sodass die Flüssigkeit verkocht.

Dann die Eimischung zugeben, eventuell noch etwas Butter dazu und alles stocken lassen. Einmal durchrühren und ab auf den Toast.



Über Pilze

Hast du gewusst, dass Pilze weder Pflanzen noch Tiere sind? Sie bilden ein ganz eigenes Reich. Viele Pilzarten wie Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge und Shiitake werden gezüchtet. Andere Sorten kann man im Wald oder auf Wiesen sammeln. Die Saison fängt schon im Sommer an, und besonders gut wachsen die Pilze dann, wenn es warm und feucht ist. Es gibt auch viele giftige Pilze, darum muss immer jemand dabei sein, der sich, so wie Gabriele, richtig gut auskennt. In den meisten Städten gibt es dafür auch Pilzberatungsstellen. Wichtig ist, die Pilze frisch zu verarbeiten, weil sie schnell verderben. Und wenn man zu viele davon hat, dann kann man sie zum Trocknen auf einen Faden ziehen und an die Luft hängen. Erst wenn sie ganz trocken sind, kommen sie in ein Schraubglas und eignen sich dann ganz wunderbar zum Kochen und Würzen.

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Ei
- 2–3 EL Milch
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL fein gehackte Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Pilze



Über das Sammeln von Pilzen:

Zum Pilzesammeln nehme ich immer meinen Korb und ein kleines Messer mit. Damit die Pilze auch im nächsten Jahr wieder wachsen, schneide ich sie vorsichtig mit dem Messer ab. Und im Korb bleiben sie länger frisch als in einer Plastiktüte.

Es gibt viele verschiedene Kohlsorten: Blumenkohl, Brokkoli, Rotkraut, Grünkohl, Rosenkohl, Wirsing, Kohlrabi und Weißkohl. Weißkohl kennt man bei uns meistens als Sauerkraut, aber so wie Thomas ihn macht, mag es Lene am liebsten, weil er kein bisschen sauer, sondern zart und süß schmeckt.



Krautnudeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Band- oder Hörnchennudeln
- 1 kleiner Weißkohl (ungefähr 800 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 100 g Schmand

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. 100 ml Nudelwasser abschöpfen und aufheben, den Rest durch ein Sieb abgießen.

Den Weißkohl waschen, längs halbieren und mit einem großen Gemüsemesser quer in ganz feine Streifen schneiden. Den dicken Strunk nicht mit verwenden.



Blumenkohl



Brokkoli



Rotkraut

Thomas hobelt den ganzen Kohlkopf auf einem Krauthobel. Aber dazu braucht man große Hände, einen großen Hobel und viel Kraft!

Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Rapsöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit Knoblauch und Zwiebel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. So lange braten, bis das Fleisch knusprig braun wird. Dabei ständig rühren.

Nun die Weißkohlstreifen in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze mitgaren. Den Deckel auflegen und alles etwa 20 Minuten schmoren, bis das Kraut gar ist. Kurz vor Ende der Garzeit das Nudelwasser zugießen.

Dann den Schmand unterziehen und zum Schluss die Nudeln untermischen und mit erhitzen. Nochmals abschmecken und fertig!



*Wir Vegetarier
mischen statt Fleisch
einfach gehackte
Walnüsse in den
Weißkohl.*



Grünkohl



Rosenkohl



Weißkohl



Wirsing

*Schon sehr, sehr lange
vor Pedro sind Kartoffeln,
Tomaten und Bohnen
aus Südamerika bei uns
eingewandert. Wenn
Pedro für seine Freunde
kocht, gibt es zum
Nachtisch immer noch
ein Lied auf der Gitarre.*



Schmorbohnen mit Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g grüne Bohnen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten in
Stückchen (400 g)
- Salz, Chilipfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Bund Petersilie oder
Koriandergrün

Die Bohnen waschen, die Enden abzwicken und dabei die Fäden abziehen, wenn welche vorhanden sind. Sehr lange Bohnen halbieren, die breiten, langen Bohnen schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Tomatenmark mit 2 EL Wasser unterrühren. Bohnen dazugeben und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.

Nun die Tomaten mit dem Saft in die Pfanne geben. Alles kräftig mit Salz, Chilipfeffer und Kreuzkümmel würzen und wieder zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Inzwischen die Petersilie oder das Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Petersilie oder Koriander zu den Schmorbohnen geben und unterrühren. Kurz zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt es bei Pedro natürlich: Kartoffeln! Entweder einfach Pellkartoffeln oder Ofenkartoffeln.



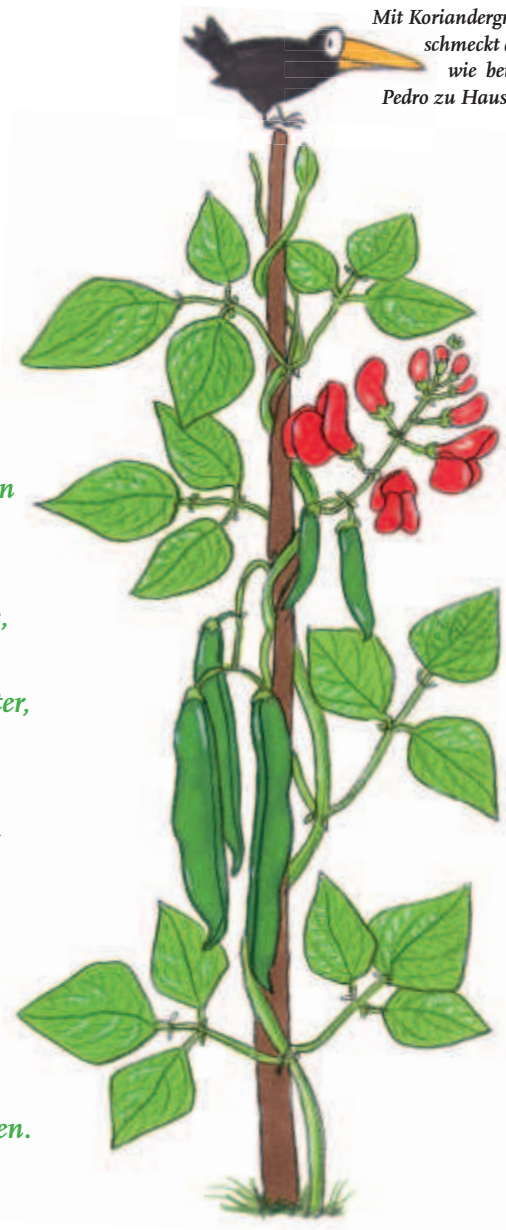
Über die Bohnen

Auch die Feuerbohne kommt aus Südamerika. Sie schmeckt nicht nur gut, sie sieht auch sehr schön aus. Bis fünf Meter hoch können ihre Triebe werden, die Blüten sind feuerrot und sie wächst sehr schnell. Man steckt die Bohnenkerne im Mai in die Erde, dann kann man schon im Sommer jede Menge Bohnen ernten. Zuerst als grüne Bohnen und später, wenn die Schoten braun und trocken sind, kann man auch die Bohnenkerne kochen. Oder man hebt sie auf und pflanzt im nächsten Jahr neue Bohnen.



Vorsicht!

Rohe, grüne Bohnen darf man auf keinen Fall essen. Sie enthalten ein giftiges Eiweiß, das aber beim Kochen verschwindet.



Mit Koriandergrün schmeckt es wie bei Pedro zu Hause!

*Gemeinsam mit
Freunden zu kochen
macht genauso viel
Spaß wie das Essen
selber! Bei einer Pizza-
party kann sich jeder
seinen eigenen Belag
wünschen. Ina mag
ihre Pizza am liebsten
mit Mozzarella,
Rucola und Tomaten.*



Pizza

Zutaten für 1 Blech:

- 400 g Mehl Type 1050
+ Mehl zum Arbeiten
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz
- 250 g reife Tomaten
- 4 EL Tomatenmark
- 1 TL getrocknete
italienische Kräuter
- 2 Mozzarellakugeln à 125 g
- 50 g Rucola
- Pfeffer aus der Mühle

Das Mehl mit Trockenhefe und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Etwa 200 ml lauwarmes Wasser dazu-
geben und den Teig kräftig kneten, bis er nicht mehr
klebt. Am Schluss 2 EL Öl und das Salz unterkneten.
Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen
lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.



*Frank isst Pizza am
liebsten mit Schinken.*

*Lene freut sich auf ihre
Pizza mit Salami.*

*Karlchen hat Shrimps und
Spinat auf seiner Pizza.*

Inzwischen die Tomaten waschen. Erst in Viertel schneiden, Stielansatz entfernen und dann die Viertel quer in schmale Streifen schneiden. Das klappt nur mit einem geriffelten Messer gut! Dann die Tomatenstückchen mit dem Tomatenmark, den Kräutern und Salz gut vermischen.

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsplatte und Hände gut einmehlen. Nun den Teig noch einmal durchkneten, mit einer Teigrolle auf Backblechgröße ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Mit den bemehlten Händen schön in die Ecken drücken.

Den Teig mit dem Tomatenmix bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und diese mit den Fingern zerpfeifen und auf dem Teig verteilen. Im Ofen auf dem Ofenboden ca. 15 Minuten backen.

Inzwischen den Rucola waschen und trocken schütteln. Die fertige Pizza aus dem Ofen holen, Rucola darauf verteilen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Mit Pfeffer übermahlen.



Aus dem Pizzateig kannst du auch Brotfladen backen. Das geht genau wie bei der Pizza, nur wird dann der Teig zum Beispiel mit Rosmarin oder getrockneten Tomaten, mit Nüssen oder Oliven bestreut. Nach dem Backen mit etwas Öl beträufeln. Das schmeckt toll zu Salat oder Grillfleisch.



... und was ist deine Lieblingspizza?

Petra lässt Linus von ihrer Pilz-Pizza probieren.

Linus mag Zwiebeln und Sardellen.

Auf Armins Pizza sind vier Käsesorten.

Jonas schwört auf Parmesan, Kräuter und frische Tomaten.

*Lene und Thomas
könnten jeden Tag
Brezeln essen.
Egal ob süß oder salzig.
Und wenn Niko
mal wieder ausgebüxt
ist, lässt er sich mit
einer Brezel meistens
leicht wieder nach
Hause locken.*



Nuss-Brezeln

Zutaten für 8 Brezeln:

- 200 g Walnuskerne
- 300 g Mehl Type 1050
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 200 g Magerquark
- 6 EL ÖL
- 1–2 EL Zitronensaft
- 6 EL flüssiger Honig
- 8 EL süße Sahne

Die Hälfte der Walnüsse fein mahlen, die andere etwas gröber. Das geht beides im Blitzhacker – einmal länger laufen lassen und einmal kürzer.

Die fein gemahlene Nüsse mit Mehl, Salz, Zucker und Backpulver gut mischen. Quark und Öl hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Ist der Teig noch zu trocken, den Zitronensaft und etwas Wasser zufügen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die gehackten Nüsse mit Honig und 6 EL Sahne in einem kleinen Topf mischen und erwärmen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig etwa 40 cm lang und 20 cm breit ausrollen. Mit dem Nuss-Honigmix bestreichen. Nun in 8 ähnlich breite Streifen schneiden. Jeden Streifen wie eine Kordel mit sich selbst verdrehen und auf dem Blech zur Brezel legen. Zwei Fingerbreit Abstand zwischen den Brezeln lassen. Die Brezeln mit 1–2 EL Sahne bestreichen. Im Ofen (Mitte) in etwa 15 Minuten goldbraun backen.



Wie man
Nüsse auch ohne
Blitzhacker zerkleinern
kann, siehst du auf Seite 136.

Salzige Brezeln

Den Teig wie für die Nuss-Brezeln zubereiten. Statt Zucker kommt mehr Salz, statt Honig Reibekäse in den Teig. Die gröber gehackte Hälfte der Nüsse mit dem Käse vermischen. Nachdem der Teig ausgerollt ist, das verquirlte Ei auf den Teig streichen, damit die Füllung besser haften kann.

Dann Nüsse und Käse darüberstreuen und wie links angegeben fortfahren.



Und so werden die Brezeln gemacht:



Statt Walnüsse kann man auch Haselnüsse, Mandeln, Kürbis- und Sonnenblumenkerne oder Sesam nehmen!



Zutaten für 8 Brezeln:

200 g Walnusskerne
300 g Mehl Type 1050
1 Prise Salz
6 EL ÖL
½ Päckchen Backpulver
200 g Magerquark
1–2 EL Zitronensaft
6 EL Reibekäse
6 EL süße Sahne,
1 Ei



Wenn Walnüsse im Herbst noch ihre grüne oder schwarze Schale haben, müssen sie davon befreit und zum Trocknen ausgebreitet werden, damit sie nicht schimmeln. Vorsicht: Die Schale färbt die Finger gelb und das lässt sich nur schwer wieder abwaschen.

*Wenn es kühler und
schon früh dunkel wird,
verkauft Gabriele aus
ihrem umgebauten
Eiswagen heiße Maroni.
Die Esskastanien duften
herrlich und wärmen von
außen und von innen.
Wenn abends noch nicht
alle Maroni verkauft
sind, backt Gabriele
daraus frische Muffins.*



Maroni-Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

150 g frische Maroni oder
100 g gegarte,
geschälte Maroni
180 g Mehl Type 1050
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Kakaopulver (entölt)
140 g Zucker
100 g weiche Butter
2 Eier
120 ml Orangensaft
50 g Schokoladenreste

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Wenn noch vorhanden, die grüne stachelige Schutzhülle von den Maroni entfernen. Am besten mit dicken Garten-Handschuhen.

Die Maroni waschen und mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite über Kreuz einritzen. Alles auf einem Backblech verteilen und auf der untersten Schiene im heißen Backofen ca. 25 Minuten rösten, bis sie aufspringen. Ab und zu die Maroni mit einem Holzspatel wenden.

Die Maroni aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, damit die Finger nicht verbrennen, und dann schälen. Den Ofen angeschaltet lassen.

Inzwischen die Mulden eines Muffinbleches mit etwas Butter einfetten oder mit Silikonförmchen bestücken.

Mehl, Backpulver, Salz und Kakao in einer Schüssel mischen. Zucker und Butter in einer zweiten Schüssel cremig rühren und Eier und Orangensaft unterrühren.

Maroni und Schokoreste grob hacken.

Die Mehlmischung und Schoko-Maronimix auf den flüssigen Mix geben und rasch unterziehen. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im noch 200 °C heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20–25 Minuten backen. Wenn die Muffins fertig sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Wer mag, kann noch Puderzucker darüber sieben.



*Vorsicht beim Einritzen!
Lieber die Maroni auf ein
Brettchen legen und dann
einschneiden.*



Linus und Oliver stellen manchmal ein altes Backblech mit vorher eingeritzten Maroni übers Lagerfeuer im Garten. Tanja kocht sie lieber in der Küche in einem Topf mit wenig kochendem Wasser. Das dauert ungefähr 15 Minuten.