



# Φίλοι- Kochbuch

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Lehrerinnen und Lehrer,

Was für eine verkorkste Zeit! Wir leben nun seit über einem Jahr in einer Pandemie, haben mit Corona zu kämpfen und schlagen uns mit dem Online Unterricht herum. Das Leben war noch nie so eingeschränkt. Wir können uns nicht mit Freunden treffen, nicht unsere Hobbys ausleben oder auf Partys gehen. Des Weiteren fallen diverse Urlaube, Ausflüge und Restaurantbesuche weg. Ganz im Gegenteil dazu, verbringt man den Großteil des Tages nur zu Hause.

Doch dies stellt eine Chance dar, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen, kreativ zu werden und sich diese harte Zeit so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir als Philoi wollen euch dabei behilflich sein und haben daher dieses Kochbuch erstellt, welches euch manche Stunde in dieser schweren Zeit wenigstens ein Stück weit und zumindest geschmacklich verbessern soll: So gibt es Nudelgerichte, die (mindestens) genauso gut schmecken wie in Italien, Snacks, die euch Power zwischendurch bereitstellen, und diverse Kuchen und Desserts, die euch den Coronaalltag wortwörtlich versüßen werden.

In diesem Sinne wünschen wir euch viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Eure Φίλοι

## **Inhaltsverzeichnis:**

### Hauptgerichte:

- Spaghetti-Bolognese Seite 3
- Pasta mit Tomaten, Schafskäse und Hähnchen Seite 4
- Spaghetti Carbonara Seite 5
- Couscous-Pfanne mit Petersille Seite 6
- Steinpilzrisotto Seite 7
- Butter Chicken Seite 8
- Erdnussoße mit Hähnchen und Reis Seite 10
- Pfannkuchen Seite 12
- Kaiserschmarrn Seite 13
- Pancakes Seite 14

### Desserts:

- Selbstgemachtes Vanilleeis Seite 16
- Mascarpone con Nutella Seite 17

### Kuchen, Kekse & Co:

- Marmorkuchen Seite 18
- Marmorkuchen für die Kastenform Seite 20
- Brownies Seite 22
- Einfacher Apfelkuchen für die ganze Familie Seite 23
- Apfelkuchen Seite 24
- Zimtschnecken Seite 25
- Fluffige Waffeln Seite 27
- Chocolate Chip Cookies Seite 28
- Cookies Seite 29
- Keks Rezept Seite 30
- Powerballs Seite 31
- Petterssons Hefezopf Seite 32
- Veganes Bananenbrot Seite 34

# Spaghetti-Bolognese

## Zutaten:

- Eine Zwiebel
  - Ein Schuss Öl zum Anbraten der Zwiebeln
- Eine Knoblauch-Zehe
- 600 g Passierte Tomaten
- Eine Prise Salz
- Je nach Geschmack Kräuter
- Ein Schuss Sahne
- 300 g Rinderhack
- 500 g Spaghetti



## Zubereitung:

1. Zwei Esslöffel Öl in einen hohen Topf füllen. Zwiebeln hacken und Knoblauchzehen zerdrücken. Zerhackte Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch dann in das Öl geben und kurz anbraten.
2. Hack hinzugeben und anbraten (bis das Hackfleisch nicht mehr rot ist). Unbedingt beachten, dass die Zwiebeln nicht anbrennen. Passierte Tomaten und eine Prise Salz hinzukippen und alles durchrühren.
3. Dann ca. eine halbe Stunde auf niedriger Flamme köcheln lassen. Anschließend nach Geschmack würzen, noch einen Schuss Sahne hinzugeben und noch einmal umrühren.
4. Gleichzeitig sollten die Spaghetti in einem Topf mit Wasser, in den vorher eine Prise Salz gegeben wurde, für ca. zehn bis zwölf Minuten gekocht werden.

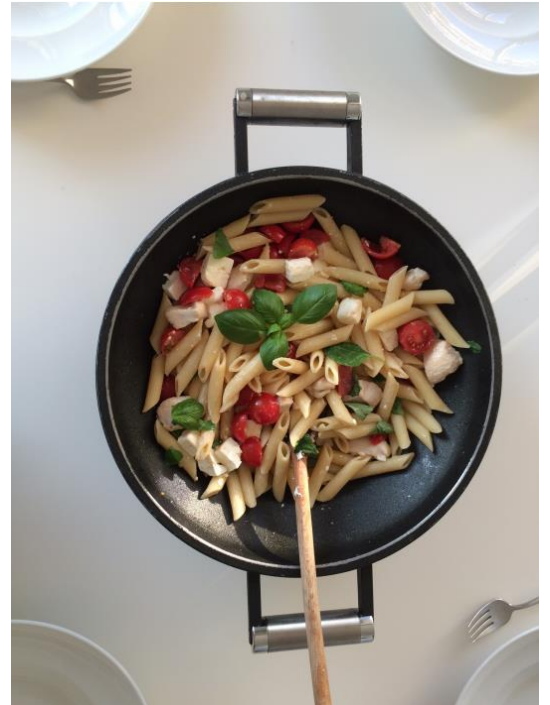
## Pasta mit Tomaten, Schafskäse und Hähnchen

### Zutaten:

- 500g Nudeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 250g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Feta-Käse
- 4 Basilikumstängel
- 6-8 EL Olivenöl

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Hähnchenfleisch würfeln. Die Tomaten halbieren und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Käse würfeln, die Oliven halbieren. Basilikumblätter abzupfen.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust darin 3-4 Minuten anbraten. Knoblauch dazu geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nudeln abgießen und tropfnass mit Tomaten, Käse und Oliven zum Fleisch in die Pfanne geben. Kurz erwärmen. Abschmecken und mit Basilikumblättern bestreut servieren.





## Spaghetti Carbonara

### Zutaten:

- 90 g Pancetta (italienischer luftgetrockneter Bauchspeck)
- 60 g Parmesan
- 4 Eier (Kl. M)
- 400 g Spaghetti
- Salz

### Zubereitung:

1. Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen.
2. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen.
3. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eiermischung sofort unterheben. Eiermischung und Nudeln sollen sich gut verbinden, die Eiermischung sollte sämig sein.
4. Die Pasta auf vorgewärmte Teller geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und sofort servieren.



## Couscous-Pfanne mit Petersille

### Zutaten:

- 3 Paprikaschoten
- 1 große Zwiebel
- ½ Bund Petersille
- 125 g Couscous
- etwas Wasser
- wSalz und Pfeffer
- (wenn man mag, ein paar Pinienkerne und Feta)



### Zubereitung:

1. Couscous nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Paprika kleinschneiden, Zwiebel schälen und alles in 0,5 bis 1 cm große Stücke schneiden. Alles in eine heiße, große Pfanne ohne Öl geben und unter Rühren dünsten, bis die Zwiebel glasig ist.
3. Petersilie grob hacken und unter den fertigen Couscous mischen. Sobald die Zwiebel glasig ist, die Couscousmischung zum Gemüse in die Pfanne geben und vermischen.
4. 4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann ist das Gericht zum Servieren fertig.

## Steinpilzrisotto

### Zutaten:

- 25 g getrocknete Steinpilze
- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- 250 g Risottoreis
- 530 ml Hühnerbrühe
- 40 g Parmesan
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

1. Steinpilze 20 Minuten in 200 ml warmem Wasser einweichen. Pilze abschütten, dabei unbedingt das Pilzwasser auffangen. Pilze abtropfen lassen.
2. Schalotte fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Pilze hinzufügen und eine Minute garen, dann Risottoreis hinzufügen und ebenfalls glasig andünsten.
3. Das Pilzwasser und etwa die Hälfte der Hühnerbrühe hinzufügen. Aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten garen. Dabei gut darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht ausgeht und gegebenenfalls Brühe nachgießen.
4. Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.



## Butter Chicken

### Zutaten:

- Für das Hähnchen:
  - 300g Hühnchenbrust
  - 1 Esslöffel Knoblauchpaste
  - 1 Esslöffel Chillipulver
  - Salz und Öl
- Für die Soße:
  - 500g Tomaten (große)
  - 1-2 Zwiebeln (je nach Geschmack)
  - 1 Esslöffel Knoblauchpaste
  - 50g Cashewnüsse
  - (Optimal: 1 Esslöffel Bockshornklee zum Würzen)
  - ½ Esslöffel Garam Masala
  - 4 Esslöffel Zucker
  - 2 Esslöffel Chillipulver
  - 5 Esslöffel Butter
  - 3 Esslöffel Sahne
  - 1-2 Esslöffel Essig
  - Salz



### Zubereitung:

1. Hühnchen Brust in Streifen (nach Geschmack auch in grobe Würfel) schneiden und in eine Schüssel geben
2. Knoblauchpaste, Ingwerpaste, Chillipulver und Salz hinzugeben und mind. 20 Minuten stehen lassen

(nach mind. 20 Minuten)

3. Pfanne vorheizen und Öl hineingeben, nun die Hähnchenstreifen anbraten – nicht zu lange, da sie sonst trocken werden – und sie dann in eine Schüssel zum Ruhen geben  
(die Pfanne bleibt heiß auf dem Herd)
4. Die Zwiebel(n) und Tomaten grob würfeln
5. Zwiebeln mit einem Esslöffel der Butter in dieselbe, noch heiße Pfanne geben und andünsten.
6. Die Tomaten und Cashewnüsse nach einiger Zeit hinzugeben und alles gut anbraten. Nach 1-2 Minuten etwas Wasser, Knoblauchpaste, Salz, Essig, Zucker, Garam Masala und Chillipulver hinzugeben, gut umrühren und 20 Minuten einkochen lassen.
7. Nun den Herd ausschalten, die Mixtur in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine dünne Soße gegeben ist.
8. Diese wird jetzt durch ein Sieb gegeben, sodass die groben Überreste der Tomaten und Nüsse im Sieb bleiben und nur eine feine, weiche Flüssigkeit zurück in die Pfanne kommt.
9. Den Herd wieder auf mittlere Flamme anschalten, sodass die Soße erhitzt wird. Dazu kommen nun die restliche Butter, Sahne und das beiseite gestellte Hühnchen (opt. Bockshornklee).
10. Das Ganze nochmal für 7 Minuten kochen lassen und mit Reis oder Fladenbrot verzehren

## Erdnussoße mit Hähnchen und Reis

### Zutaten:

- 200g Reis
- 250ml Kokosmilch
- Schwarzer Kampot Pfeffer
- Spicy Spice Reis Gewürz
- 6 EL Sojasauce
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauch Zehe
- 4 EL Erdnusscreme
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 Chilischote rot
- 2 EL Erdnüsse
- Salz
- 500 g Hähnchenbrustfilet



### Zubereitung:

1. Reis waschen. Den Reis mit kaltem Wasser bedecken. Mit den Händen den Reis in kreisenden Bewegungen waschen. Durch die überschüssige Stärke wird das Wasser trüb. Nun das Wasser abgießen und den Vorgang wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Reis in einen Kochtopf geben. Wasser dazugeben. Nach Belieben salzen. Reis 10 Minuten einweichen lassen.
2. Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und Reis aufkochen lassen. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen wurde. Nach Belieben ein Stück Butter hinzufügen.
3. Fleisch in dünne Streifen schneiden. 50 ml Kokosmilch mit 4 TL Sojasauce verrühren. Das Fleisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen.

4. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Schritt 4 Erdnusscreme mit 200 ml Kokosmilch und 200 ml Wasser einrühren und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Salz, Pfeffer und 2 EL Sojasauce abschmecken und warm stellen.
5. Fleisch abtupfen und in etwas Öl anbraten. Wenn das Fleisch durch ist zum Schluss Chili und Erdnüsse klein hacken und über die Soße streuen und dazu reichen.

## Pfannkuchen Rezept

### Zutaten:

- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Öl zum Braten



### Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann mit der Milch verrühren.
2. Nun Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.
3. Danach den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen, da das Mehl noch ausquillt.
4. 1-2 große Schöpfkellen des Teiges in eine auf mittlere Hitze erhitzte, beschichtete Pfanne geben. Nach ca. 2 Minuten bilden sich kleine Bläschen, dann den Pfannkuchen einmal wenden und von der anderen Seite schön goldbraun ausbacken.



## Kaiserschmarrn

### Zutaten:

- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 125 ml Milch (ca.)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 4 EL Butter
- Rosinen (nach Belieben)
- Puderzucker (zum Bestreuen)



### Zubereitung:

1. Für den Kaiserschmarrn zunächst die Eier trennen. Milch, Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und die Eigelb mit dem Quirl durchrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Rosinen einrühren. Die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Den Teig hineinleeren und bei mittlerer Hitze gemächlich goldbraun rösten. Den Teig auf die andere Seite drehen, die übrige Butter dazugeben und die andere Seite ebenfalls goldbraun rösten.
3. Jetzt mit zwei Gabeln in Stückchen reißen und kurz weiterrösten.
4. Vor dem Servieren den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen.

## Die besten Pancakes der Welt

Zutaten für 3-4 Personen:

- 20g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 240 ml
- Milch
- 60 g geschmolzene Butter oder Öl



Zubereitung:

1. Trenne die Eier und geben das Eiweiß in eine trockene Schüssel. Hinzu kommt das Salz und nun wird alles für ein paar Minuten zu einem standfesten Eischnee verquirlt.

Dieses nun in den Kühlschrank stellen.

Nun Mehl Zucker und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Dann das Eigelb mit der Milch schaumig schlagen und die trockenen Zutaten langsam hinzugeben. Dabei sollte die Stufe des Handrührgerätes etwas niedriger gestellt werden.

3. Butter erwärmen und zu der Masse hinzugeben. Eischnee nicht vergessen! Dieser wird jetzt vorsichtig untergehoben.

4. Der Teig ist jetzt fertig :). Die Panne (unbedingt beschichtet und nicht eingefettet) auf mittlere Stufe erhitzen. Wichtig: Die Panne darf nicht zu heiß sein, besser bei kleinerer Stufe anfangen. Nun kleine Mengen an Teig in die Pfanne geben und wenn sich Bläschen gebildet haben, dann wenden. Die durchgebackenen Pancakes auf einen Teller geben und mit einem Deckel bedecken. (Nicht im Ofen warmhalten; sie fallen sonst zusammen)

Und et voilà - die Pancakes sind fertig zum Servieren. Ich mache mir dazu noch  
verschiedenes Obst (Apfel, Bananen, Himbeeren, Blaubeeren...) und Honig,  
meiner Schwester schmeckt es am besten einfach nur mit Nutella.

Tipp: Gut schmecken die Pancakes auch herzhaft. Am besten mit einer dünnen  
Schicht Frischkäse und Gouda. Bon Appétit.

## Selbstgemachtes Vanilleeis

### Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 60g Zucker
- 200g Sahne
- Beliebiges Topping :), z.B. Schokolade



### Zubereitung:

1. Milch kurz aufkochen lassen
2. Mark der Vanilleschote und den Zucker dazugeben
3. Milch abkühlen lassen und Sahne steifschlagen
4. Sahne mit dem Rest vermischen
5. Das Topping (falls du eins hast) dazugeben
6. Die Mischung für ca. 5 Stunden ins Gefrierfach stellen

## Mascarpone con Nutella

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 250g Mascarpone
- 250g Schlagsahne
- 1 Packung Vanillezucker
- Nutella
- Toppings nach Belieben



### Zubereitung:

1. Schlagsahne steif schlagen
2. Vanillezucker und Mascarpone verrühren und Schlagsahne locker unterheben
3. In den Dessertgläsern schichten: Zuerst ein Teelöffel Nutella, dann die Masse
4. Mit Toppings nach Belieben verzieren (z.B. Obst, Pudding, Mikado, Soßen, Streusel, ...)



## Fluffiger Marmorkuchen

### Zutaten:

- (HELLER TEIG)
  - 300 g (weiche) Butter
  - 275g Zucker
  - 1 Pck. Vanille Zucker
  - 1 Pr. Salz
  - 5 Eier
  - 375g Weizenmehl
  - 4 TL Backpulver
  - 3 EL Milch
  
- (DUNKLER TEIG)
  - 20g Backkakao
  - 20g Zucker
  - 2 ½ EL Milch
  
- (ZUSÄTZLICH)
  - 30g Puderzucker (zum Bestreuen)



### Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 180 Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft.
2. Butter in einer Schüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren. Dann Zucker, Vanille Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in die Springform (diese vorher einfetten) füllen.

4. Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, mit einer Gabel durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.
5. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei ca.50min backen lassen. Nach dem Backen auskühlen lassen in der Form, dann rausholen und bestreuen.

## Marmorkuchen für die Kastenform

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 125 g Butter (geschmolzen)
- 220 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 160 ml Buttermilch
- 100 g Bitterschokolade (70 %) (geschmolzen)
- 60 ml Buttermilch zusätzlich
- 2 TL Kakaopulver



### Zubereitung:

1. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen, geschmolzene Butter, Zucker, Vanilleextrakt, Eier und Buttermilch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Ein Drittel des Teigs in eine separate Schüssel abfüllen und mit der geschmolzenen Schokolade, der zusätzlichen Buttermilch und dem Kakaopulver verrühren.
4. Die Schokoladenmasse am Ende der Kastenform einfüllen, den hellen Teil am anderen Ende. Mit einem Palettenmesser die beiden Teige spiralförmig vermischen.
5. Nach dem spiralförmigen Vermischen die Form behutsam aufklopfen, damit sich der Teig gleichmäßig in der Form setzt.
6. In dem auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 60 bis 70 Minuten backen.

## Brownies

### Zutaten:

- 4 Eier
- 85g Zartbitterschokolade
- 170g Butter
- 180g Puderzucker
- ½ EL Vanillezucker
- 140g Mehl
- 1 Prise Salz
- 85g Vollmilchschokolade



### Zubereitung:

1. Eine eckige Blechkuchenform/Springform ca. 18x20 cm, mit Butter be fetten und leicht bemehlen. Den Backofen vorheizen: Ober- und Unterhitze bei ca. 170°C.
2. Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Danach vom Herd nehmen und glattrühren.
3. Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen und danach die geschmolzene Schokolade einrühren, bis die Masse flaumig ist.
4. Schließlich Mehl mit Salz unterheben.
5. Schließlich die Masse in der Form verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

## Einfacher Apfelkuchen für die ganze Familie

### Zutaten:

- 2 große Äpfel
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 100 ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 300 g Mehl
- Puderzucker (zum Bestreuen)



### Zubereitung:

1. Teig zubereiten: Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl und Flüssigkeit dazugeben. Mehl mit Backpulver versieben und dann unterrühren. Dazu braucht man keinen Mixer, das geht auch sehr schnell mit dem Schneebesen.
2. Äpfel schälen, entkernen und fein-blättrig aufschneiden. Runde Kuchenform mit einer Schicht Apfelscheiben auslegen und halben Teig darauf verteilen. Restliche Apfelscheiben darauflegen und restlichen Teig darauf verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen (180°) ca. 45 Minuten backen. Je nachdem wie saftig die Äpfel sind, kann sich die Backzeit auch verlängern!
4. Mit Puderzucker bestreuen.



## Apfelkuchen

### Zutaten:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 350g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1kg Äpfel
- Puderzucker



### Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker, Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.
3. Die Apfelscheiben unter den Teig heben.
4. Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200-220 °C circa 30 Minuten backen.
5. Im Anschluss kann Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrührt und auf dem heißen Kuchen verteilt werden.

## Zimtschnecken

Zutaten: Das Rezept ergibt ca. 10 Schnecken

### ○ FÜR DEN TEIG

- 270 ml Milch
- 60 g Butter
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- etwas Butter für die Form
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### ○ FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 weiche Butter
- 70 g
- Zucker
- 2 - 3 TL
- Zimt

### ○ FÜR DIE GLASUR

- 70 g Frischkäse
- 1 EL weiche Butter
- 1 EL (gehäuft) Puderzucker



### Zubereitung:

1. Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, Butter dabei zerlassen.

2. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten.
3. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Runde Auflaufform (Ø 30cm) fetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen.
4. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben. Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen.
5. Von der langen Seite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden.
6. Einzelne Scheiben in die Form legen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
7. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca. 25 Min. backen.
8. Etwas auskühlen lassen. Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken auftragen. Am besten direkt servieren.

## Fluffige Waffeln

### Zutaten für 10 Personen:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Milch



### Zubereitung:

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zum Teig rühren. Jetzt die Milch langsam unterrühren.
3. Waffeleisen vorheizen und je 2 gehäufte Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben.
4. Jede Waffel etwa 1-2 Minuten goldbraun backen. Mit frischem Obst oder Sahne genießen.

## Chocolate Chip Cookies

### Zutaten:

- 170g Butter 100g Zucker
- 180g brauner Zucker
- 1EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ½ EL Salz
- ½ EL Natron
- 340g Schokotropfen



### Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker und dem braunen Zucker vermischen. Den Vanillezucker, das Ei und das Eigelb dazugeben und gut verrühren.
2. Das Mehl mit dem Natron und dem Salz vermischen und unter die Zuckermasse heben.
3. Auch die Schokolade langsam unterheben.
4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen.
5. Die Kekse bei 165°C für 10-14 Minuten backen bis der Rand sich goldgelb verfärbt.



## Cookies

### Zutaten:

- 225 g Butter
- 210 g brauner Zucker
- 170 g weißer Zucker
- 355 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier (Größe L)
- 340 g chocolate chunks (am besten zartbitter)
- Optional: 2 TL Vanille-Extrakt



### Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Backpulver (mit einem Schneebesen) in einer Schüssel mischen und beiseitestellen.
2. Die Butter schmelzen und in einer neuen Schüssel mit dem braunen und dem weißen Zucker verrühren.
3. Nacheinander beide Eier (und das Vanille-Extrakt) hinzugeben und zwischendurch gut verrühren.
4. Nun die trockenen Zutaten zu der Butter-Zucker-Eier-Mischung geben und gut verrühren.
5. Als letztes die Schokolade hinzufügen.
6. Den Teig für mindestens eine Stunde ruhen lassen.
7. Ca. 14 – 15 Bälle aus dem Teig formen (jeweils ungefähr 100 g)
8. Mit ABSTAND auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
  - a. Die Cookies „schmelzen“ quasi und werden im Ofen flach und rund
9. 12 – 15 Minuten bei 190 °C im Ofen backen (Umluft).
10. Auf keinen Fall zu lange im Ofen lassen, ruhig rausnehmen, wenn sie noch richtig weich in der Mitte sind, sie härten beim Auskühlen noch nach und sonst werden sie schnell zu hart.

## Keks Rezept

### Zutaten:

- 200g Mehl
- 125g Margarine
- 150g Zartbitterschokolade
- 90g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1TL Backpulver
- 2 EL Apfelmus

### Zubereitung:

1. Schokolade klein hacken und mit den anderen Zutaten vermischen.
2. Anschließend "Klekse" auf dem Backblech verteilen.
3. Bei 180°(Ober-/Unterhitze) für etwa 14min. in den Ofen backen lassen.

## Powerballs

### Zutaten:

- 10 weiche Datteln
- 2EL Erdnussbutter
- 2EL Kakaopulver
- 100gr Nüsse nach Wahl (Haselnüsse /Cashew ist zu empfehlen)
- eine Messerspitze Vanille
- Prise Sesam



### Zubereitung:

1. Zuerst die Nüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten.
2. Danach die Datteln entsteinen und mit Nüssen und restlichen Zutaten zu einer knetbaren/klebenden Masse pürieren. Eventuell noch einen Schuss pflanzliche Milch hinzufügen.
3. Danach mit den Händen walnussgroße Kugeln formen und durch den Sesam wälzen.

Perfekt als kleiner Snack zwischen den Meetings 😊

## Petterssons Hefezopf

### Zutaten:

- FÜR DEN TEIG:
  - 500 g Weizenmehl
  - 1 Päckchen Trockenhefe
  - 60 g weiche Butter
  - 60 g Schmalz
  - 50 g Zucker
  - 1 Ei
  - 2TL Zimt
  - 1/2 TL Salz
  - 250 ml lauwarme Milch
  
- FÜR DEN BELAG:
  - 5 EL Puderzucker
  - 1-2 EL Wasser
  - 40 g gehobelte Mandeln



### Zubereitung:

1. In einer Rührschüssel das Mehl mit der Hefe vermischen, dann Butter Schmalz, das Ei, Zucker, Zimt und Salz dazugeben und alles vermengen.
2. Nach und nach die handwarme Milch hinzufügen und den Teig kneten, bis er formbar geworden ist und sich vom Rand der Rührschüssel löst.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn er sich sichtbar vergrößert hat, noch einmal gründlich durchkneten, dann drei gleich lange Rollen formen und auf einem eingefetteten Blech flechten.
4. Den Hefezopf zugedeckt noch einmal gehen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 200°-225° etwa 20 Minuten backen.

5. Den fertigen Zopf vom Blech lösen, noch ein wenig ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Den Puderzucker mit Wasser glattrühren, den Hefezopf damit bestreichen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

## Veganes Bananenbrot

### Zutaten:

- 3 Bananen
- 60g Nüsse (z.B. Walnüsse, Pekannüsse)
- 80ml Pflanzenmilch
- 120ml Rapsöl
- 2TL Vanilleextrakt
- 80g brauner Zucker
- 60g Zucker
- 1TL Natron
- Salz
- 190g Weizenmehl
- 1EL Speisestärke
- 1TL Zimt



### Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C (Umluft) oder 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit Rapsöl, Pflanzenmilch, 2. Vanilleextrakt und Zimt in einer Schale verrühren.
3. Zucker und braunen Zucker hinzugeben und umrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Natron und Salz zusammengeben und verrühren und dies dann zu der Bananen-Zucker-Mischung hinzugeben und unterheben.
5. 50g der Nüsse leicht zerhacken und in den Teig unterrühren.
6. Kastenform (27cm x 12cm) einfetten und den Teig in die Backform geben. Den Rest der Nüsse oben drüberstreuen und das Bananenbrot 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.