



Kochenbuch für Gruppen in der Jugendarbeit

Stephan Jenke

Buttermilchkuchen - Tassenkuchen

Teig(nacheinander mit Schneebesen verrühren):

- 4 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2-3 Tassen Zucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 3 Eier

Belage:

- versenkte Kirschen/Zartbitterschoki
- eine Tasse Mandeln und dann 125 g zerlassene Butter
- Kokos mit Zucker 1:1

Sahneteig

Teig:

(1. Schüssel) 250g Sahne, 250 g Zucker 1Pä. Vanillinzucker, 4 Eier

(2. Schüssel) 300g Mehl, 1 Pä.Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Tl. Zitronenzucker

Die Schüsseln einzeln verrühren. 2. Schüssel in 1. Schüssel geben und unterrühren. Den Teig auf das eingefettet Backblechgeben und 10 min bei 200° C backen.Danach

Belag:

125 g Butter, 250 g Zucker, 1Pä. Vanillinzucker,4 El. milch, dann 200 g Mandelstifte

verrühren, auf dem Teig verteilen und nochmal 10 min Backen.

Hefeteig

- der Hefeteig lebt, er ist empfindlich auf öftere Temperaturschwankungen bzw. extreme Temperaturen
- der Hefeteig braucht gleichmässige Temperatur von 21°C
- Hefeteig kan man über Nacht in den Kühlschrank stellen
- für unterschiedliche Anwendungen gibt es unterschiedliche Rezepturen
- bei Früchten die konkave Seite nach oben
- immer darauf achten das der Teig nicht zu feucht wird bzw. das Wasser verdunsten kann

Hefeteig(2)

- Kuchenteig: 475 g Mehl, 30 g Hefe, 90 g Zucker, 2 Eier, 8 EL Milch, 90 g Butter
- Brötchenteig(40 Brötchen): 2 kg Mehl, 1 1/3 l lauwarmes Wasser, 2 EL Honig, 3 TL Salz, 4 EL geschmolzene Butter, 4 Hefewürfel, Sonnenblumenkerne o. Ä. zum Bestreuen
- Pizza: 600g Mehl, 1 TL. Salz, 1 Hefewürfel, 380 ml lauwarmes Wasser, 4 EL Olivenöl

Hefeteig(3)

Mehl in Schüssel sieben, sodass ein Kegelstumpf entsteht, in den Kegelstumpf oben, eine Vertiefung einarbeiten. In eine Tasse ein Schluck warme Flüssigkeit einfüllen und die Hefe auflösen. Die Hefelösung aus der Tasse in die Vertiefung umfüllen. Die Hefelösung mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem sauberen Handtuch abdecken. Die abgedeckte Schüssel in eine größere Schüssel stellen, die warmes Wasser enthält. 10-15 min gehen lassen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten (außer Eier) mischen. Den Teig langsam kneten und nach und nach die Mischung und die Eier hinzufügen. Dabei beachten dass der Teig nicht zu flüssig wird. Den Teig abdecken und 1-1 1/2h gehen lassen. und in eine größere Schüssel mit warmen Wasser stellen. Den Teig nochmal durchkneten und bei 200 °C ca. 30 min backen.

Blätterteig

- eignet sich super für gefüllte Taschen
- denk nicht mal daran das selber zu machen

Mutzen

Zutaten für 36 Stück:

250 g Magerquark, 2 Eier, 220 g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2-3 EL Milch, 250 g Mehl, 1/2 gestrichener TL Backpulver, 1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

- Quark, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren
- Mehl und Backpulver drüber sieben und zu einem glatten Teig verrühren
- Öl auf 180°C erhitzen
- die Mischung Teelöffelweise in das Öl geben und goldbraun backen lassen
- auf Küchenpapier und Küchengitter abtropfen lassen

Mit einer Banane oder Apfel wird es noch besser.

Wenn der Teig zu flüssig ist muß man etwas Mehl nachgeben.



Buttermilchbrötchen

Rezept für 10 Stück 350 g Mehl, 3 Tl. Backpulver, 3/4 Tl. Salz, 50 g kalte Butter, 1 Ei, 150 ml Buttermilch, 2 El. Milch zum bestreichen

- Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butterföckchen zugeben und mit den Händen krümlig verrühren
- Das Ei mit Mixer schaumig rühren und mit der Mischung vorsichtig zu einem Teig verrühren
- Teig kneten, Brötchen formen und mit Milch bestreichen
- bei 220°C 15 min backen

Kartoffelauf

1. Kartoffeln al dente kochen
2. Zwiebeln, Knobi und Schinken/Wurst anbraten
3. (1.Schicht Gemüse)
4. Kartoffeln in Scheiben Schuppenförmig schichten
5. (2. Schicht Gemüse)
6. Mischung aus Eiern, saurer Sahne und reichlich Gewürze drüber
7. Käse drüber
8. 200°C ca. 30 min

Nudeln

- in den Topf Reihlich Salz und einen Schluck Öl
- Nudeln im offenen Topf kochen
- **keine Eiernudeln** - sonst kann man sich ne Scheibe abschneiden
- mit kaltem Wasser abschrecken
- wenn man sich zeitlich verschätzt hat kann man ein Stück Butter in den Nudeln zerlaufen lassen



Bechamelsauce

Zutaten: 1/4 l Flüssigkeit(Milch, Sahne, Brühe), 20 g Butter, 20 g Mehl

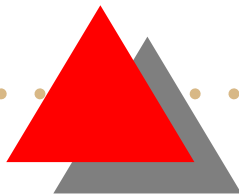
- Butter zerlassen
- Mehl dazu und anschwitzen(auf kleiner Flamme anbräunen lassen)
- kalte Milch dazu unter ständigem rühren 5 min aufkochen lassen
- würzen



Nudelauf

1. Zwiebeln, Knobi und Schinken/Wurst anbraten
2. (1.Schicht Gemüse)
3. ungekochte Nudeln
4. (2. Schicht Gemüse)
5. Bechamelsauce
6. Käse drüber
7. 200°C ca. 25 min(Nudeln müssen al dente sein)

Wichtig: Nudeln müssen immer in der Flüssigkeit sein



Minipizza

- Schinken, Tomaten und Mozzarella sehr klein schneiden
- dazu saure Sahne geben und mit Knobi, Pfeffer, Paprika, Oregano und Basilikum abschmecken
- Toastbrot vierteln und auf Blech verteilen
- auf jedes Toaststück einen Teelöffel der Mischung geben
- das Blech für 10 min bei 200°C backen lassen