

Meine Lieblings-
Rezepte

von Sara Bouaid

**Leckere
Küche**

Alles Gute sind drei

In diesem Schuljahr habe ich viel gekocht und gebacken.
In dieser Broschüre findet ihr die besten drei Rezepte, die ich in diesem Schuljahr ausprobiert habe.





Meine Lieblings-
Rezepte

Zitronenkuchen

Zitronenkuchen

Zutaten (Blechkuchen)

2 Tassen Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Tasse Öl
Schale eine geriebenen Zitrone
1 Tasse Zitronenlimo



Die Zutaten.



Backofen vorheizen.



Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer rühren.



Mehl, Backpulver und Salz unterrühren.



Rühren bis glatter Teig entsteht.

Zitronenkuchen



Öl dazugeben.



Limo dazugeben.



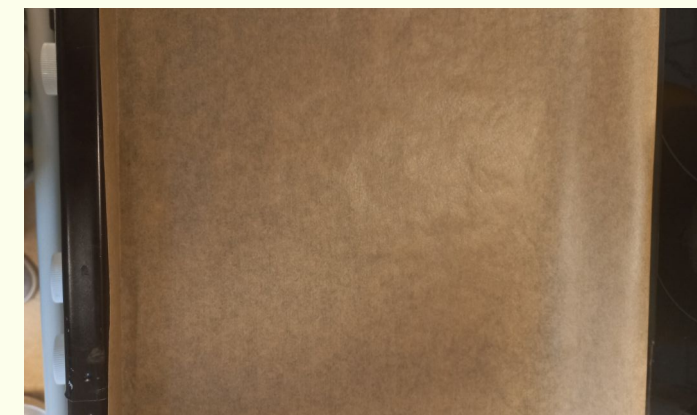
Zitrone reiben.



Geriebene Zitrone in den Teig geben.



Alles zu einem glatten Rührteig verrühren.



Backblech mit Backpapier auslegen.

Zitronenkuchen



Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.



Teig gleichmäßig verstreichen.



Guten Appetit.



Im vorgeheizten Ofen bei 180°C
Ober /Unterhitze etwa 30-35
Minuten backen.



Für die Glasur Zitronensaft und
Puderzucker verrühren.



So lange rühren, bis eine
gleichmäßige Masse entsteht.



Puderzucker auf dem noch
warmen Kuchen verstreichen.



Meine Lieblings-
Rezepte

Pfannkuchen

Pfannkuchen

Zutaten

300 g Mehl

2 Eier

2 EL Zucker

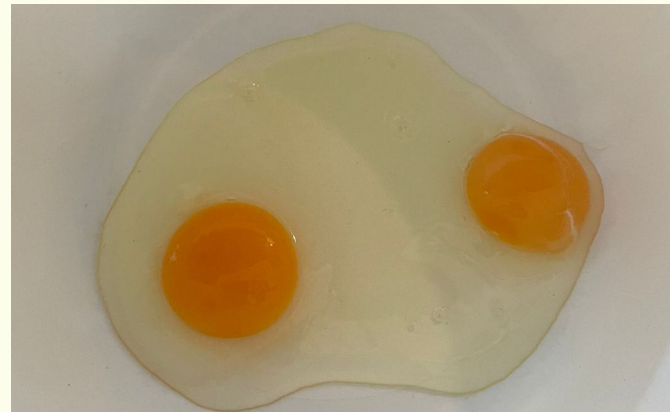
Prise Salz

1 Vanillinzucker

400 ml Sprudelwasser

200 ml Milch

5 EL Öl



Nimm eine große Schüssel und schlage 2 Eier auf.



Gib zwei Esslöffel Zucker und ...



... eine Prise Salz dazu.



Gib 1 Päckchen Vanillezucker dazu.



Gib 400 Milliliter Sprudel Wasser und 200 Milliliter Milch dazu.



Gib 5 EL Öl in die Schüssel.

Pfannkuchen



Back die Pfannkuchen nacheinander goldbraun.



Jetzt gib 300g Mehl dazu.



Rühre alles gut mit den Schneebesen, bis der Teig glatt ist.



Erhitze eine Pfanne



Nimm eine Kelle voll Teig und gib ihn in die Pfanne.



Meine Lieblings-
Rezepte

Spinattaschen

Spinattaschen

Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

Zutaten (für ca. 24 Stück):

2 Packungen tiefgefrorener Blätterteig (je 6 Blätter)

1 Päckchen Fetakäse

1 Päckchen TK-Spinat mit Zwiebeln

2 Eier

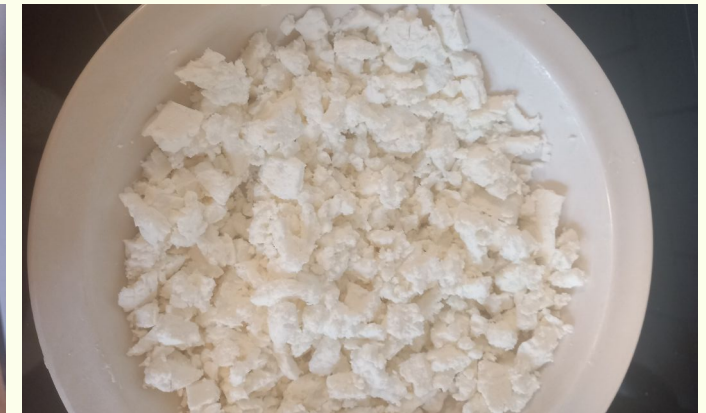
Sesam zum Bestreuen



1. Blätterteig Blätter auftauen lassen und halbieren, sodass kleine Quadrate entstehen. Die Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Den aufgetauten Spinat gleichmäßig auf die Blätterteigquadrate verteilen.



Feta in kleine Würfel oder Krümel schneiden.



Feta auf den Spinat streuen.



Eier verquirlen.

Spinattaschen



Die Ecken des Teiges mit etwas Ei bestreichen



Die Quadrate zusammenfalten und die Ränder andrücken. Die Oberseite der Taschen mit Ei bestreichen.



Mit Sesam bestreuen.



Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Guten Appetit