



Rezeptebüchlein

Märchenprojekt

Kochen und Backen



Rezeptebüchlein

Märchenprojekt

Kochen und Backen



Rezeptebüchlein

Märchenprojekt

Kochen und Backen



Rezeptebüchlein

Märchenprojekt

Kochen und Backen





Frau Holles Brot

Zutaten:

500 ml Wasser
250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
2 EL Essig
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne

Gebe das Wasser gemeinsam mit der Trockenhefe in eine Schüssel und verrühre es gut. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete es zu einem Teig. Gebe den Teig in eine eingefettete Brotbackform. Stelle die Brotbackform in den kalten Ofen und backe das Brot bei 200 Grad für 50 Minuten.

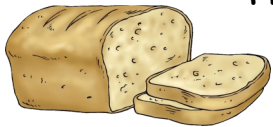


Frau Holles Brot

Zutaten:

500 ml Wasser
250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
2 EL Essig
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne

Gebe das Wasser gemeinsam mit der Trockenhefe in eine Schüssel und verrühre es gut. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete es zu einem Teig. Gebe den Teig in eine eingefettete Brotbackform. Stelle die Brotbackform in den kalten Ofen und backe das Brot bei 200 Grad für 50 Minuten.



Frau Holles Brot

Zutaten:

500 ml Wasser
250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
2 EL Essig
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne

Gebe das Wasser gemeinsam mit der Trockenhefe in eine Schüssel und verrühre es gut. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete es zu einem Teig. Gebe den Teig in eine eingefettete Brotbackform. Stelle die Brotbackform in den kalten Ofen und backe das Brot bei 200 Grad für 50 Minuten.



Frau Holles Brot

Zutaten:

500 ml Wasser
250 g Dinkelmehl
250 g Weizenmehl
2 EL Essig
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne

Gebe das Wasser gemeinsam mit der Trockenhefe in eine Schüssel und verrühre es gut. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete es zu einem Teig. Gebe den Teig in eine eingefettete Brotbackform. Stelle die Brotbackform in den kalten Ofen und backe das Brot bei 200 Grad für 50 Minuten.

Goldlöckchens süßer Brei mit heißen Kirschen



Zutaten:



1 Liter Milch

150 Gramm Weizengrieß

1 Glas Schattenmorellen (Kirschen)

1 EL Speisestärke zum Andicken

Bei Bedarf:

Agavendicksaft, Vanillezucker oder
Zimtzucker zum Süßen

1 Liter Milch in einem Topf warm werden lassen. Den Grieß dann dazu geben und dauerhaft rühren, damit es nicht anbrennt. Die Kirschen in einem Topf erhitzen und Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse verrühren. Dies dann in den Topf zu den Kirschen geben. Wer es süßer mag kann vor dem Verzehr noch etwas süßen.

Goldlöckchens süßer Brei mit heißen Kirschen



Zutaten:



1 Liter Milch

150 Gramm Weizengrieß

1 Glas Schattenmorellen (Kirschen)

1 EL Speisestärke zum Andicken

Bei Bedarf:

Agavendicksaft, Vanillezucker oder
Zimtzucker zum Süßen

1 Liter Milch in einem Topf warm werden lassen. Den Grieß dann dazu geben und dauerhaft rühren, damit es nicht anbrennt. Die Kirschen in einem Topf erhitzen und Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse verrühren. Dies dann in den Topf zu den Kirschen geben. Wer es süßer mag kann vor dem Verzehr noch etwas süßen.

Goldlöckchens süßer Brei mit heißen Kirschen



Zutaten:



1 Liter Milch

150 Gramm Weizengrieß

1 Glas Schattenmorellen (Kirschen)

1 EL Speisestärke zum Andicken

Bei Bedarf:

Agavendicksaft, Vanillezucker oder
Zimtzucker zum Süßen

1 Liter Milch in einem Topf warm werden lassen. Den Grieß dann dazu geben und dauerhaft rühren, damit es nicht anbrennt. Die Kirschen in einem Topf erhitzen und Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse verrühren. Dies dann in den Topf zu den Kirschen geben. Wer es süßer mag kann vor dem Verzehr noch etwas süßen.

Goldlöckchens süßer Brei mit heißen Kirschen



Zutaten:



1 Liter Milch

150 Gramm Weizengrieß

1 Glas Schattenmorellen (Kirschen)

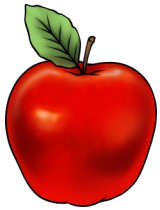
1 EL Speisestärke zum Andicken

Bei Bedarf:

Agavendicksaft, Vanillezucker oder
Zimtzucker zum Süßen

1 Liter Milch in einem Topf warm werden lassen. Den Grieß dann dazu geben und dauerhaft rühren, damit es nicht anbrennt. Die Kirschen in einem Topf erhitzen und Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse verrühren. Dies dann in den Topf zu den Kirschen geben. Wer es süßer mag kann vor dem Verzehr noch etwas süßen.

Schneewittchens Apfelkompott



Zutaten:

1,5 kg Äpfel
400 ml Apfelsaft
3 EL Zucker

Schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel. Gebe 400 ml Apfelsaft in einen Topf und erwärme diesen. Gebe die Äpfel hinzu und lasse alles bei kleiner Hitze circa 25 Minuten köcheln.



Schneewittchens Apfelkompott



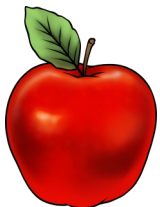
Zutaten:

1,5 kg Äpfel
400 ml Apfelsaft
3 EL Zucker

Schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel. Gebe 400 ml Apfelsaft in einen Topf und erwärme diesen. Gebe die Äpfel hinzu und lasse alles bei kleiner Hitze circa 25 Minuten köcheln.



Schneewittchens Apfelkompott



Zutaten:

1,5 kg Äpfel
400 ml Apfelsaft
3 EL Zucker

Schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel. Gebe 400 ml Apfelsaft in einen Topf und erwärme diesen. Gebe die Äpfel hinzu und lasse alles bei kleiner Hitze circa 25 Minuten köcheln.



Schneewittchens Apfelkompott



Zutaten:

1,5 kg Äpfel
400 ml Apfelsaft
3 EL Zucker

Schäle und schneide die Äpfel in kleine Würfel. Gebe 400 ml Apfelsaft in einen Topf und erwärme diesen. Gebe die Äpfel hinzu und lasse alles bei kleiner Hitze circa 25 Minuten köcheln.



Viel Spaß beim Nachkochen
und Guten Appetit!



Viel Spaß beim Nachkochen
und Guten Appetit!



Viel Spaß beim Nachkochen
und Guten Appetit!



Viel Spaß beim Nachkochen
und Guten Appetit!

