

LOUIS



REZEPT

CRÊPES

ZUTATEN:

- 250g Mehl
- 500ml Milch
- 2 Eier
- 2 EL Butter/Öl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Eier, Milch, Salz & Öl/Butter zu einem glatten Teig verrühren.
- Teig 10–15 Min. ruhen lassen.
- Pfanne einfetten, Teig hineingeben & dünn verteilen.
- Crêpe 1 Min. backen, wenden, 30 Sek. fertig backen.
- Mit Toppings wie Zucker, Nutella oder Obst belegen.
- Falten, rollen & genießen

LOUIS



REZEPT

FRANZÖSISCHE FLAMMKUCHEN

ZUTATEN:

- 250g Mehl
- 125ml Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 200g Schmand/Crème fraîche
- 100g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Wasser, Öl & Salz zu einem glatten Teig kneten.
- Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- Auf bemehlter Fläche sehr dünn ausrollen & aufs Blech legen.
- Zwiebeln in Ringe schneiden & Speckwürfel vorbereiten.
- Schmand auf dem Teig verteilen.
- Mit Zwiebeln & Speck belegen, leicht salzen & pfeffern.
- Bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Min. backen.
- Goldbraun rausnehmen & direkt genießen!



REZEPT

KÄSESPÄTZLE

ZUTATEN:

- 300g Mehl
- 150ml Wasser oder Milch
- 200g geriebener Käse
- 4 Eier
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Salz, Eier & Wasser in einer Schüssel zu einem zähen Teig verrühren.
- Teig kurz ruhen lassen.
- Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- Teig portionsweise durch Spätzlepresse oder Sieb ins Wasser drücken.
- Spätzle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen.
- Zwiebeln in Ringe schneiden & in Butter goldbraun braten.
- Spätzle & geriebenen Käse abwechselnd in eine Auflaufform schichten.
- Mit einer Käseschicht abschließen.
- Bei 180 °C ca. 15 Min. backen, bis der Käse geschmolzen & leicht gebräunt ist.
- Zwiebeln darüber geben & servieren!



REZEPT

ROTE GRÜTZE

ZUTATEN:

- 500g gemischte Beeren
- 400ml roter Fruchtsaft
- 2-3 EL Zucker
- 2-3 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG:

- Frische Früchte waschen & ggf. klein schneiden.
- Tiefkühlfrüchte vorher auftauen lassen.
- Fruchtsaft mit Zucker in einem Topf aufkochen.
- Etwas Saft abnehmen & mit Speisestärke glatt rühren.
- Stärke in den heißen Saft einrühren & 1 Min. köcheln lassen.
- Früchte unterheben & kurz mit erhitzen.
- In Schälchen füllen & abkühlen lassen.
- Kalt genießen – am besten mit Vanillesoße, Joghurt oder Eis!

MAGNUS



REZEPT

KÖTTBULLAR

ZUTATEN:

- 400g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 100ml Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 1 EL Butter/ Öl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Zwiebel schälen & fein hacken oder reiben.
- Milch & Semmelbrösel mischen, 5 Min. quellen lassen.
- Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Salz & Pfeffer in eine große Schüssel geben.
- Brösel-Mischung dazugeben & alles gut verkneten.
- Aus dem Teig kleine Fleischbällchen formen (walnussgroß).
- Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen.
- Fleischbällchen rundherum goldbraun braten (ca. 8–10 Min).
- Fertig! Lecker mit Kartoffelpüree, Preiselbeeren oder Gurkensalat

MAGNUS



REZEPT

KANELBULLAR

ZUTATEN:

- 500g Mehl
- 20ml lauwarme Milch
- 75g Zucker
- 75g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 75g weiche Butter
- 50g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Ei
- Hagelzucker

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Hefe, Zucker & Salz in eine Schüssel geben.
- Lauwarme Milch, weiche Butter & Ei dazugeben.
- Alles 5–10 Min. zu einem glatten Teig kneten.
- Teig abdecken & 45 Min. gehen lassen.
- Weiche Butter mit Zucker & Zimt zu einer Füllung verrühren.
- Teig rechteckig ausrollen (ca. 30 × 40 cm).
- Zimtbutter gleichmäßig darauf verstreichen.
- Teig aufrollen & in 2–3 cm dicke Schnecken schneiden.
- Schnecken aufs Blech legen & 15–20 Min. ruhen lassen.
- Mit verquirltem Ei bestreichen & optional Hagelzucker streuen.
- Bei 180 °C ca. 15 Min. goldbraun backen.



REZEPT

SCHWEIZER KÄSEFONDUE

ZUTATEN:

- 400g geriebener Käse
- 150 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Maisstärke
- 1 Prise Muskat oder Pfeffer
- 1 Baguette/Brot

ZUBEREITUNG:

- Brot in kleine Würfel schneiden – perfekt für Fondue-Gabeln.
- Geriebenen Käse mit Speisestärke vermischen.
- Topf mit Knoblauch ausreiben (optional).
- Milch langsam erhitzen.
- Käse nach und nach einrühren, bis er schmilzt.
- Mit Muskat oder Pfeffer würzen & warm halten.



REZEPT SCHOKOKUCHEN

ZUTATEN:

- 100g dunkle Schokolade
- 100g Butter
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Schokolade & Butter vorsichtig schmelzen und gut verrühren.
- Eier, Zucker, Vanillezucker & Salz verrühren.
- Geschmolzene Schoko-Butter dazugeben & mischen.
- Mehl & Backpulver einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Teig in die Form füllen & glatt streichen.
- Ca. 25–30 Min. backen (Stäbchenprobe machen!).
- Kuchen abkühlen lassen.
- Nach Wunsch mit Puderzucker, Glasur oder Streuseln verzieren.

RICHARD



REZEPT

JAMMIE DODGERS

ZUTATEN:

- 150g Mehl
- 100g kalte Butter
- 50g Zucker
- 1 Eigelb
- ca. 4 EL Himbeer-/Erdbeermarmelade
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Zucker, Vanillezucker & Salz in eine Schüssel geben.
- Kalte Butter in Stückchen dazugeben & alles krümelig verkneten.
- Eigelb hinzufügen & zu einem glatten Teig kneten.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln & 30 Min. kalt stellen.
- Teig auf bemehlter Fläche 3–4 mm dick ausrollen.
- Mit Ausstechern runde Kekse ausstechen.
- Auf die Hälfte ein kleines Loch ausstechen – das wird der Deckel.
- Kekse auf ein Blech legen & bei 180 °C ca. 10–12 Min. backen.
- Anschließend gut abkühlen lassen.
- Untere Kekshälfte mit Marmelade bestreichen, Deckel aufsetzen & leicht andrücken.
- Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

RICHARD



REZEPT

SCONES

ZUTATEN:

- 250g Mehl
- 160g kalte Butter
- 50g Zucker
- 150ml Milch
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (zum Bestreichen, optional)
- Marmelade, Honig, Clotted Cream (optional)

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Mehl, Backpulver, Zucker & Salz in eine Schüssel geben.
- Kalte Butter in Stückchen dazugeben & mit den Fingern zu feinen Krümeln reiben.
- Nach & nach Milch dazugeben – alles zu einem weichen Teig verkneten.
- Teig ca. 2 cm dick ausrollen.
- Mit einem Glas oder Ausstecher Kreise ausstechen.
- Scones aufs Blech legen & optional mit Ei bestreichen.
- Bei 200 °C ca. 12–15 Min. backen, bis sie goldbraun sind.
- Fertig & genießen – am besten noch warm mit Marmelade, Butter oder Honig!

ITALIEN



REZEPT

MINI-PIZZEN

ZUTATEN:

- 250g Mehl
- 150ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- ½ Würfel Hefe
- ½ TL Salz
- 200ml passierte Tomaten
- 1 TL Oregano/Pizzagewürz
- 150-200g geriebener Mozzarella
- Belag nach Wahl (Paprika, Salami,...)

ZUBEREITUNG:

- Mehl in eine Schüssel geben.
- Hefe in warmem Wasser auflösen & mit Öl & Salz zum Mehl geben.
- Alles zu einem glatten Teig kneten.
- 30 Min. abgedeckt gehen lassen.
- Teig auf etwas Mehl ausrollen.
- Mit Glas kleine Kreise ausstechen & aufs Backblech legen.
- Tomatensauce aufstreichen.
- Mit Käse & Wunschzutaten belegen: z. B. Mais, Salami, Paprika oder Pilze.
- Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–15 Min. backen.

ITALIEN



REZEPT

TIRAMISU

ZUTATEN:

- 250g Mascarpone
- 200g Quark
- 200g Löffelbiskuit
- 100g Zucker
- 200ml Milch
- 200g Erdbeeren
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

- Mascarpone, Quark, Zucker & Vanillezucker cremig rühren.
- Milch & Kakaopulver in flacher Schüssel glatt rühren.
- Erdbeeren waschen & klein schneiden.
- Löffelbiskuits kurz in Kakao-Milch tauchen & in eine Form legen.
- Mit Creme bestreichen & Erdbeeren darüber verteilen.
- Schichten wiederholen, mit Creme abschließen.
- Mind. 2 Std. kalt stellen.