

der Goethe-Lehrlinge

Inhalt

Großmutters magischer Federvieh-Schleim

Erbsenpfannkuchen

Eierkuchen Spektakel

Healing Soup

Mach-dass-es-fliegt-Eierkuchen

Eiertätsch

Hayriye's special PIZZA

Spezial Kartoffeln mit Bratwurst

Jalapeno Burger

Magischer Glückskuchen

Pancakes

Nutella-Kuchen

Gutlaunige Spaghetti

Hover cookies

Magische Motivationspfannkuchen

Der Vergessensobstsalat Magischer Nusskuchen Freu dich Kräppelchen

Der Stillsteh-Pfannkuchen

Namenloses Rezept

Hühner Nudel Zaubertrank

Die überbackene Bemme

Die magischen Bänder mit der geheimnisvol-

len Soße

Der heilende Selterskuchen

Good mood cake

Erdbeer-Bananen-Milchshake

Happy cookies recipe
Blutender Zaubertrank
Spicy choclate-muffin
Die gelbe magische Suppe

Peter im Bett

Magische Spaghetti

Werde-glücklich-Sandwich

Regenbogenkuchen

Geheimes Apfelmusrezept

Teufelchen

Nutella Muffins Zebrakuchen

Yellow fluff magic

Der Musik-Eierkuchen

Frühlingserfrischungszauber aus Holunder-

blüten

Hamburger Quarkkuchen Mutsch's Salat

Erdbeertorte mit roter, süßer Schlagsahne

Träum dich weg La Erdbeer Pancake

Feurige Drachennudeln

Der Pfannkuchen Beerentorte

Chili con carne

Frischer Kraft-Saft-Salat Gut-geh Knusperchen

Happiness cake with a pinch of chili

Meine Versöhnungspizza

Gute-Laune-Brot

Der Gymnastik Mandelwunderkeks

Verwandlungskuchen

Heißer Drachen-Feuer-Kuchen

Freundschafts Zauber Super Duper Muffins Pizzetina-Leckerina

Das magische Zauberbrot

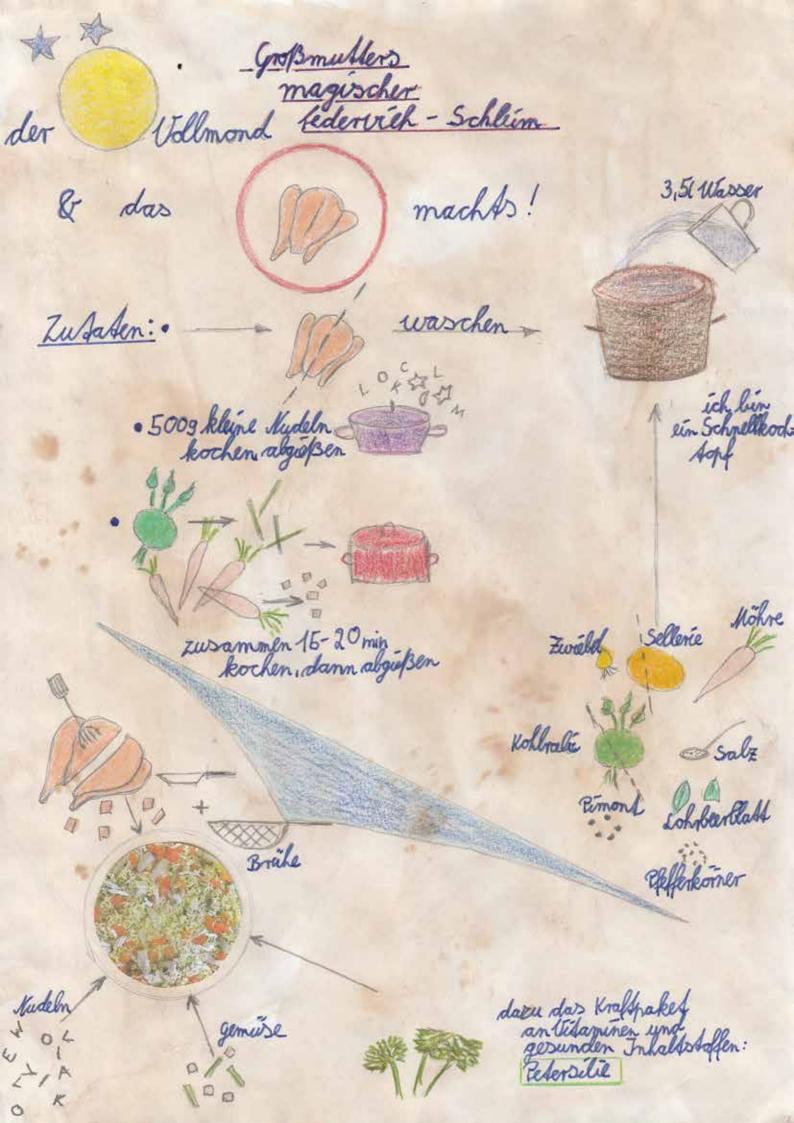
Scharfer Feuertopf

Magische Gemüsebrühe

Kartoffelsuppe gegen schlechte Laune

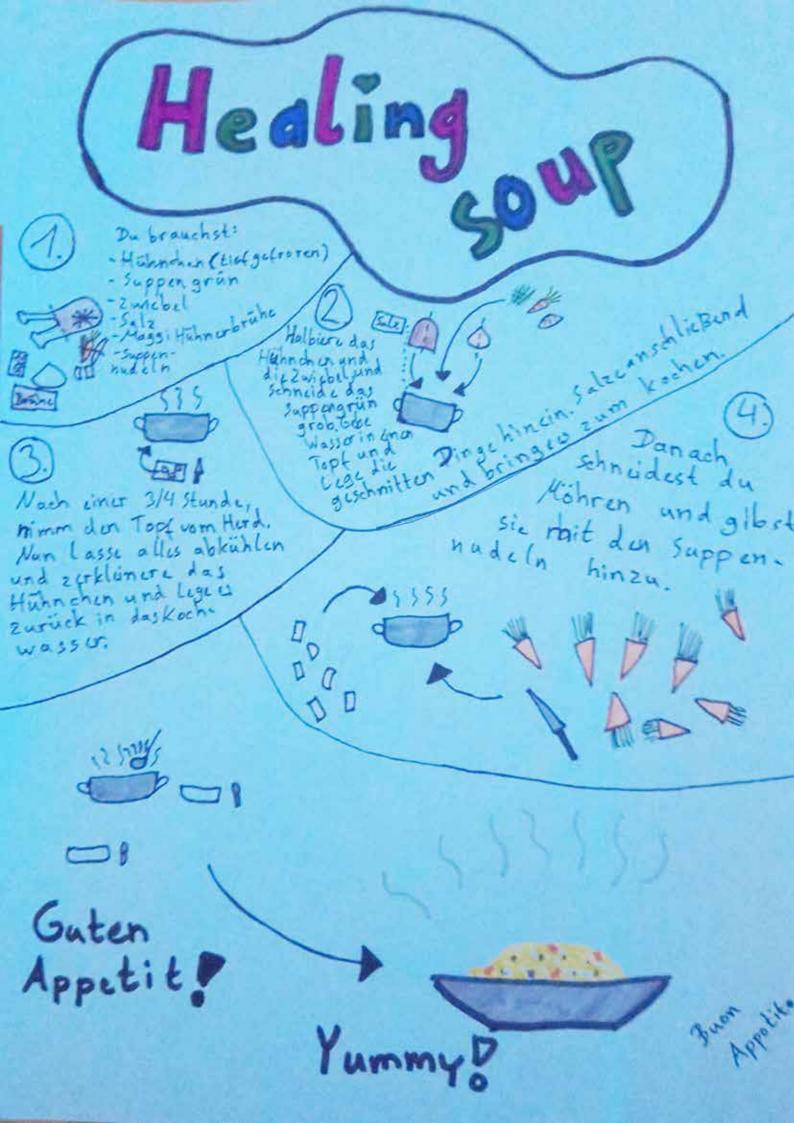
Samurai Sushi

Waffeln mit Sauerkirschen



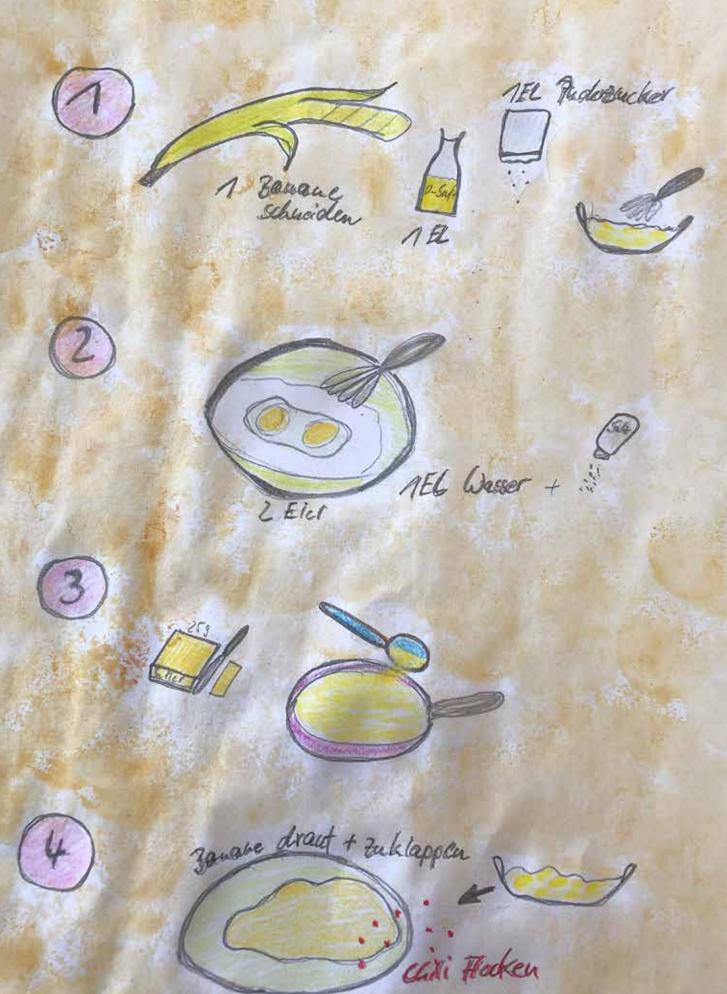
ERBSENPFANNLUCHEN Locken und zu Brei ærdrucken verruhren

rerkuden - 1 Messenzike By LVER Bukpulver 2 Eier 1. Zulaten vorrihren Ol in Channe ercormen Teig in heiße Blanne 4 Teig Evenden Typ: Mit huderzeicker verfeinern



ach-dass-es-fliegt = Eierkuchen Eter -Mehl -Milchl Pfannen wender - Schüssel - Pfanne Schüssel - Quirl - Pfannenwender - Geheime Zutat: Puder Puderzucker Zucker -Zucker -Salz Pfanne -06 Back -- Backpulver

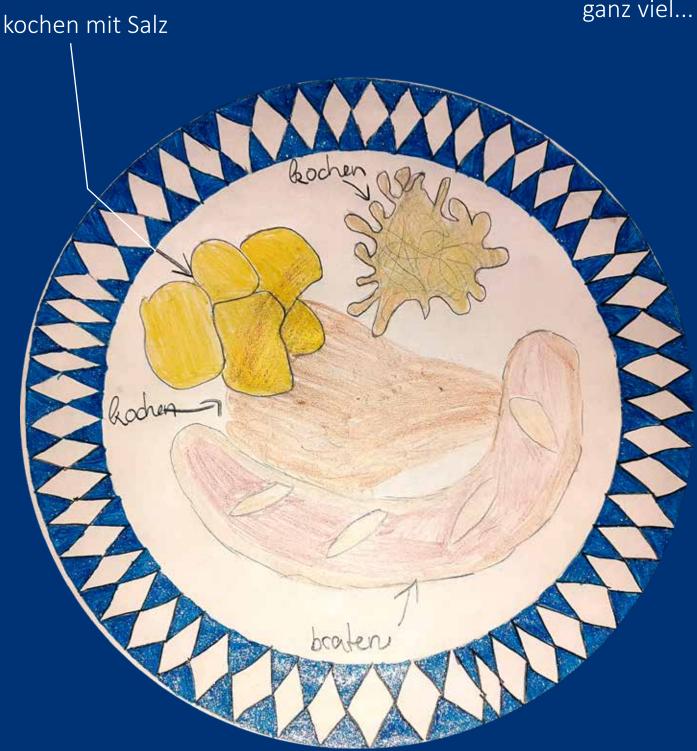
Eiertatsch





Spezial Kartoffeln mit Bratwurst

Bratwurst Kartoffeln Sauerkraut Brantensoße ganz viel...



Jalapeño Burger Top Bun Mayonnaise Pickles Cherry Tomatoes extra Jalapeños Cheese Ketchup Patty Onions Bottom Bun

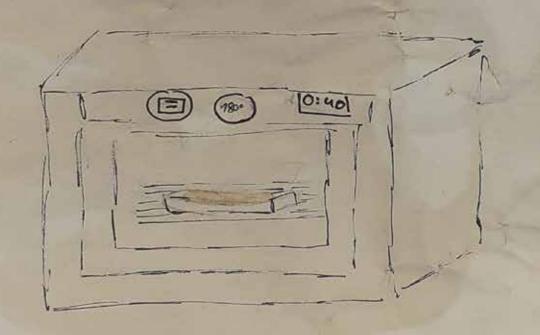
of the part of the

Glückskhruchen Magischer Zutaten sale 1/2 TL WEIZEN G Natron 1TL MEHL TYP 650 2009 40 g Kakao 240 ml 1503 80 ml warmes wasser Rohrzucker 1TL Appelessing G 409 Butter 120 gaker 2 EL Hafermilch Feenstaub Kakaa pulver 2€L

Zubereitung Teig v Mehl Kapao Zucker Natron Salz trækene Eulaben Verrühren Apfelessig flüssige Zutaten hoch mal verrühren

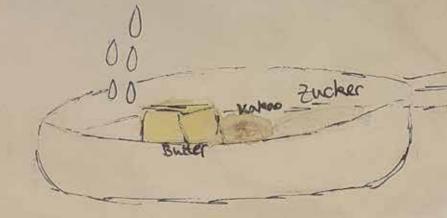


in gefettete Form (ca. 20x200m



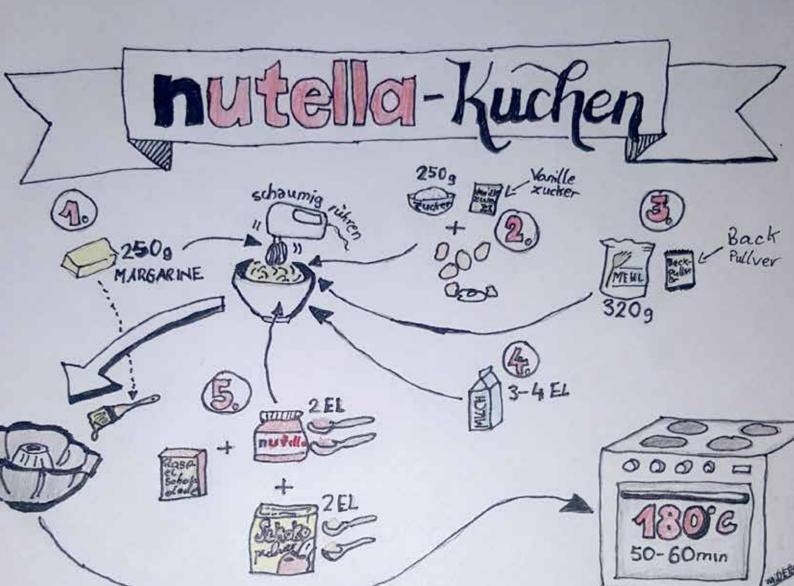
Guss

Hafermilch



2 min bei großer Hitze rühren Vom Herd nehmen 2 min rühren, der Goss sollte glänzend & dickflüssig aber nicht zah sein Schnell über den kuchen verteilen gießen noch schnell Feenstand dranf streng

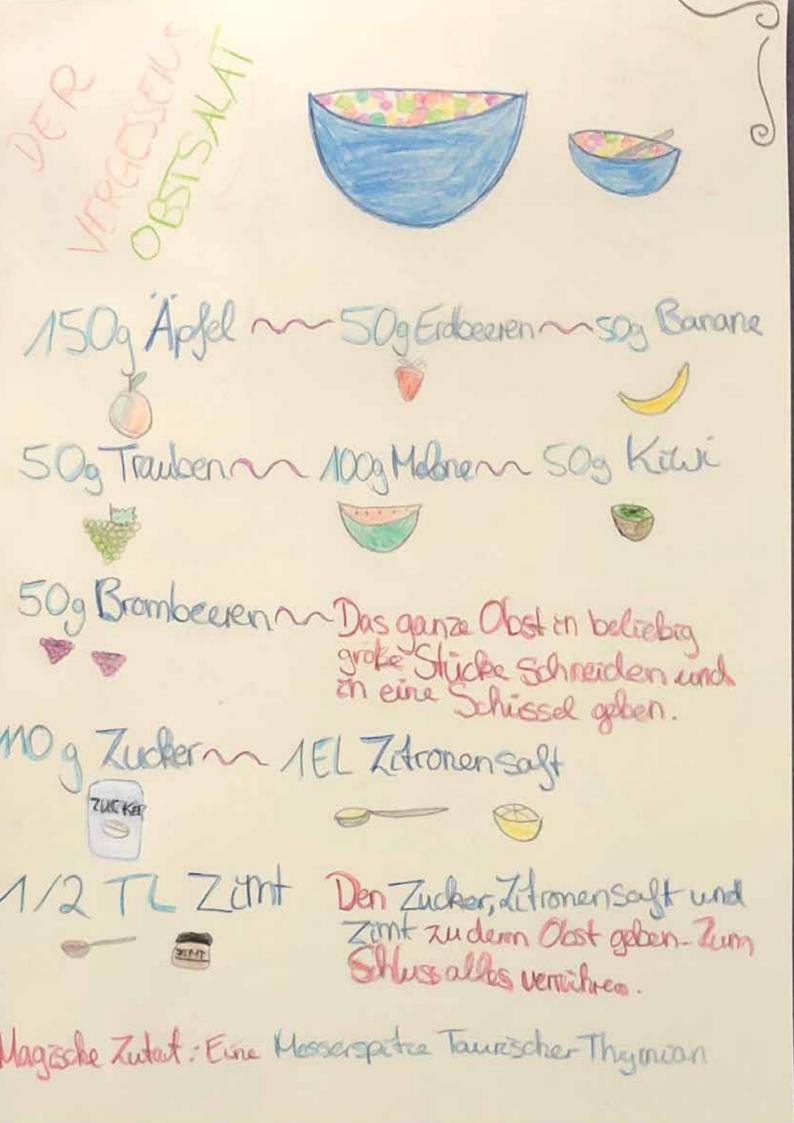














MAGISCHER

FERTIG

OFEN

Spap 8:

Zatalen für Jerg- 400 :

Zatalen für Jerg- 400 :

Ment

Teal
Quak
Patier 200 :

Land



3000 1 1/2 strick outles

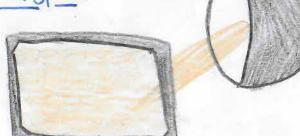
4 EASL Howing geholde Houdehjel (100g/wodel



Backzeit: 20 min.

Step3:

Step 2:



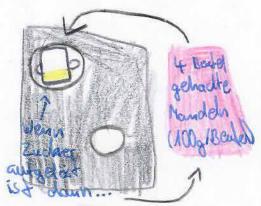
step 4:

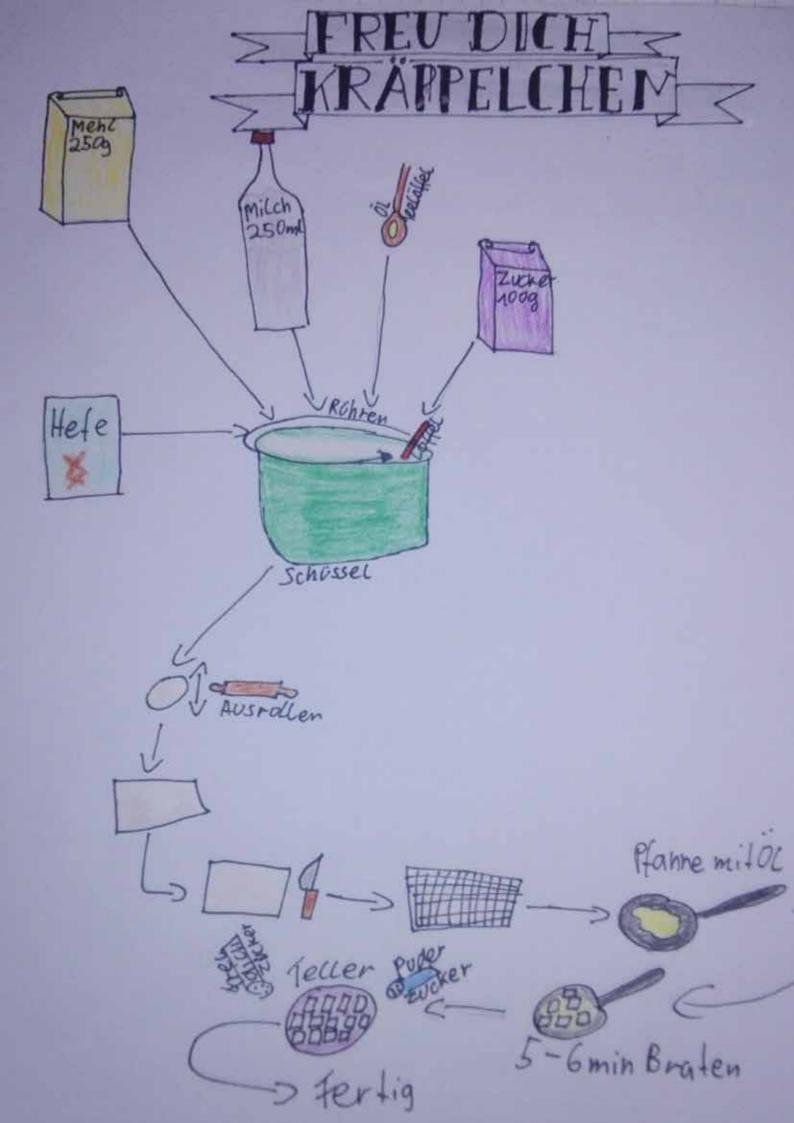


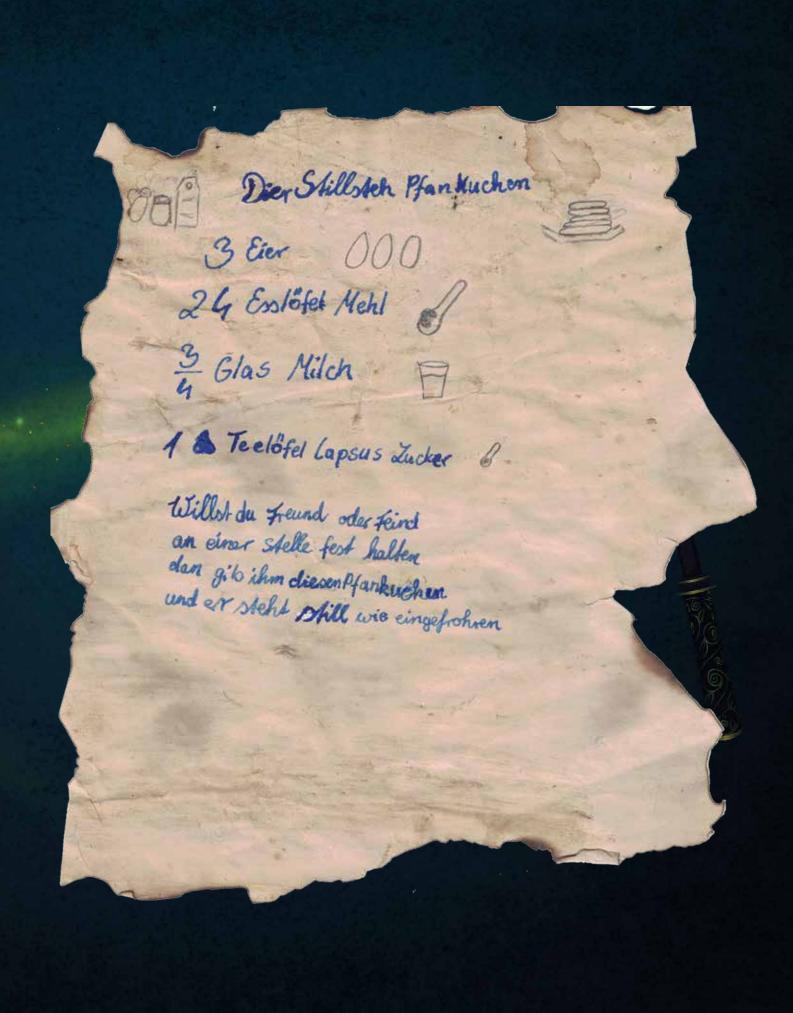
Step 5:

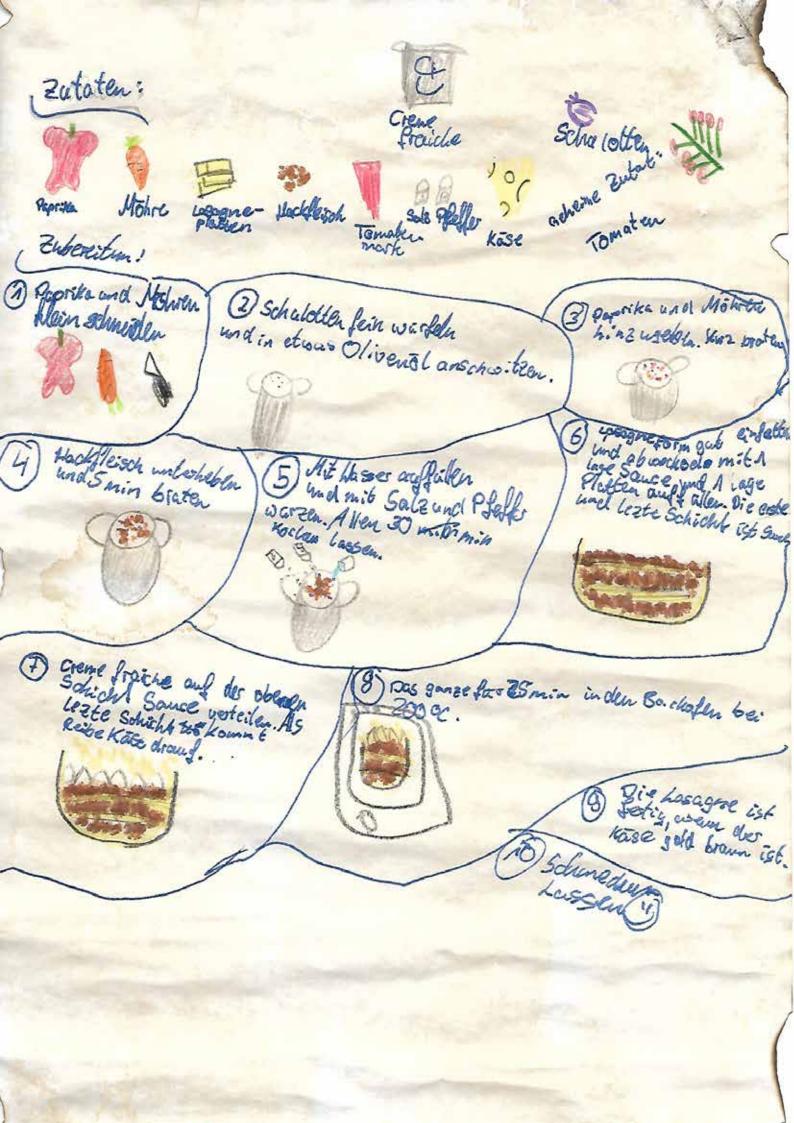


step6:









Hühner Nudel Zauber Trank





Suppengemuse schnibbeh



lecker Huhn abin den Topf



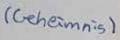
Vudeln nach Wursch

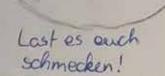


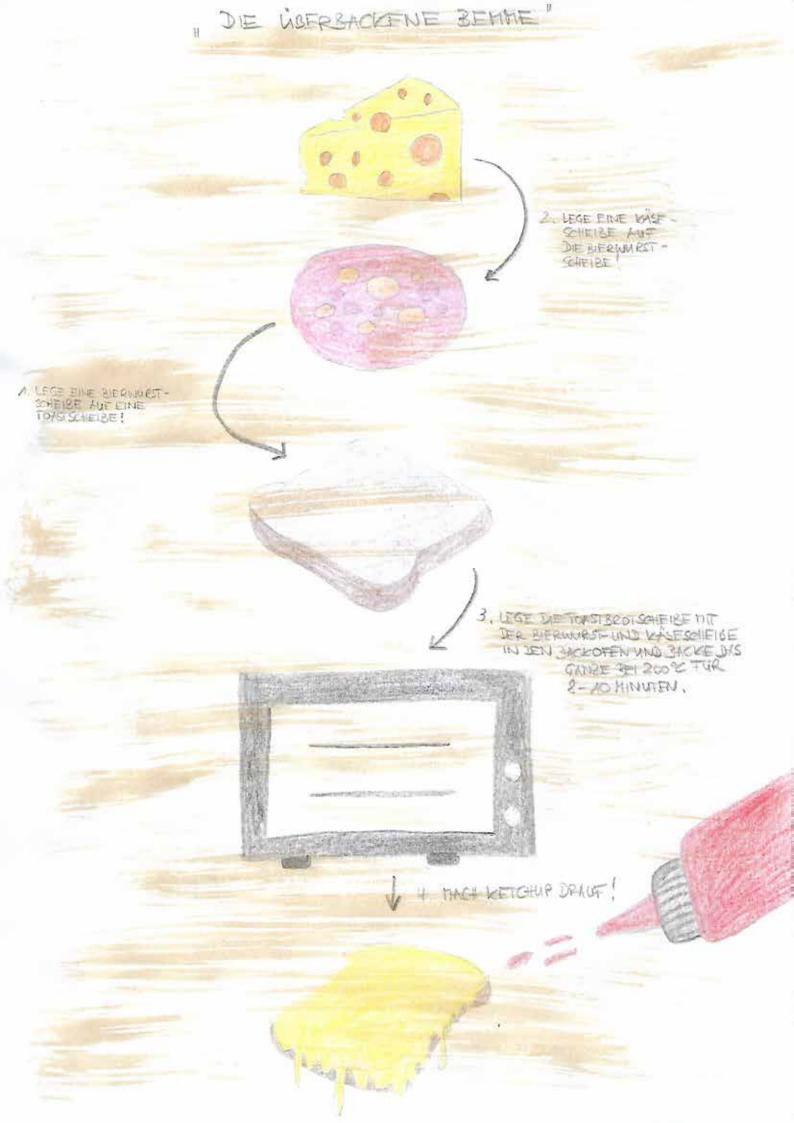
Et wer will



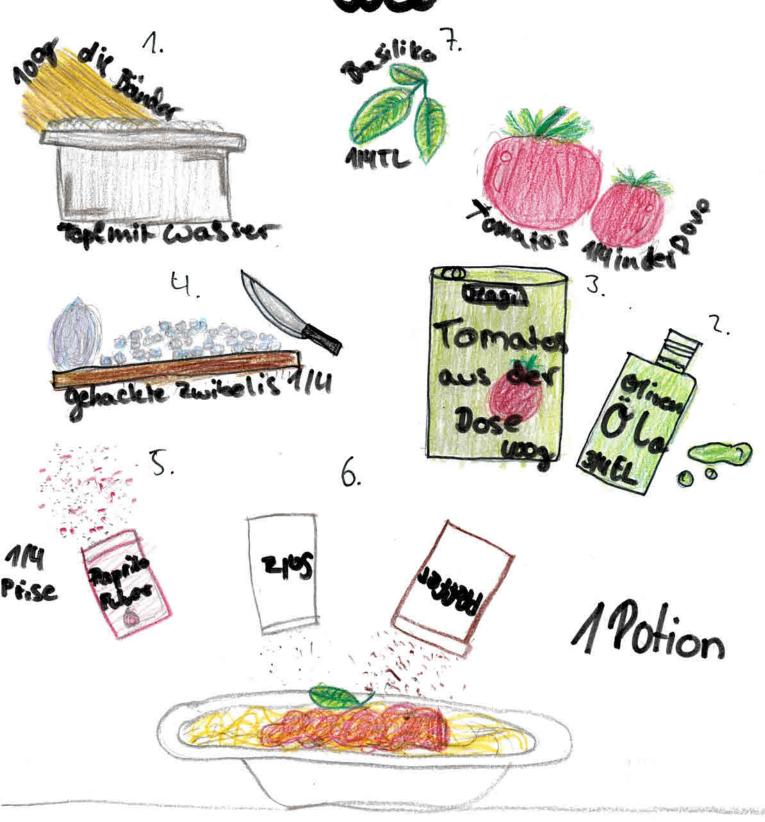
Unddes ganze mit viel Ciebe zubereifen

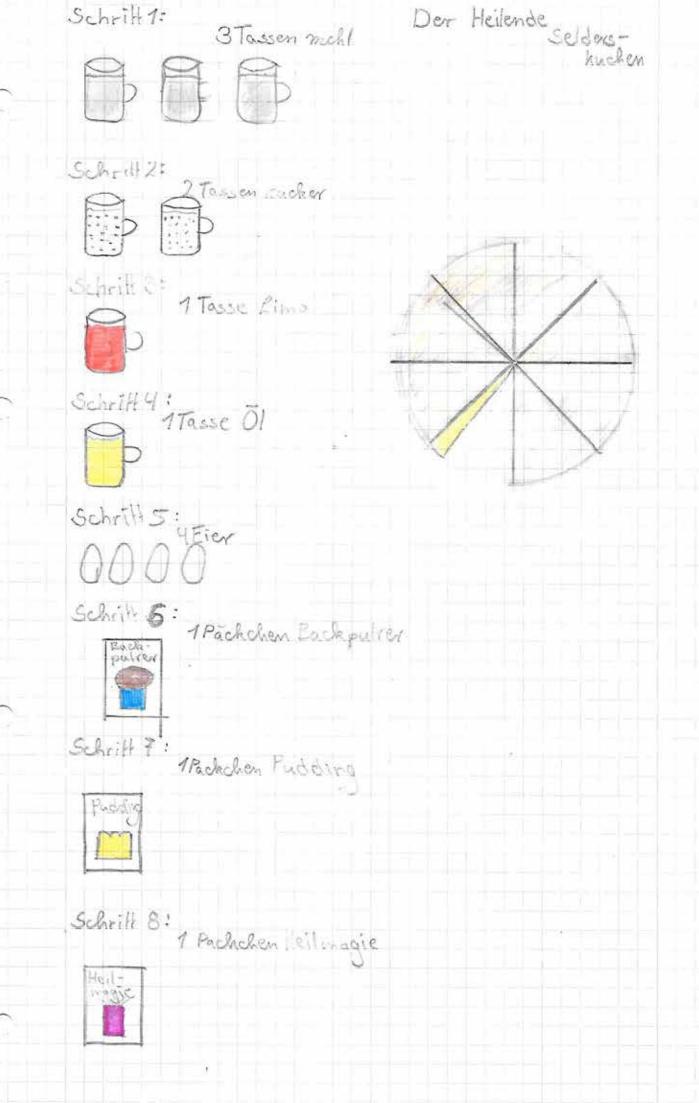






Die magischen Bänder mit der geheimnnisvollen Bore







ERDBEER Bananen. MILCHSHAKE



happy Recipe cookies 1. Mehl 5000 3. Butter Puder zucker 1709 4 5. Geheimzutat · Butter sahnig rühren · Eigelb untermischen · Puderzucker & Vanillexucker Eigelb 1 daxngeben
daxngebend Mehl unternischen
anschließend Mehl unternischen
und gut kneten
bis gles Jan einem glatten Teig
kalt stellen austechen backen





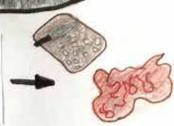


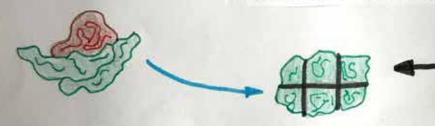
Girantronladen)

Watte (Weißkohl) in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser und 2 Teelöffel Kümmel köcheln lassen, bis die außeren Wattebuschel (Blätter) sich leicht lösen lassen. Die außeren Wattebuschel ab machen und die restliche Watte wieder in den Topf legen. Solange mit der Watte weiter verfahren, bis genügend Wattebuschel abgelöst wurden (ca. 10 – 12 Wattebuschel).



In der Zwischenzeit den Peter (750 g Hackepeter) mit etwas Salz, Pfeffer, einem Ei, etwas Tomatenmark, etwas Senf, einen Schuss Maggi, ein Teelöffel Kümmel, einer gehackten Zwiebel und etwa 3 Esslöffel Semmelmehl kräftig massieren.





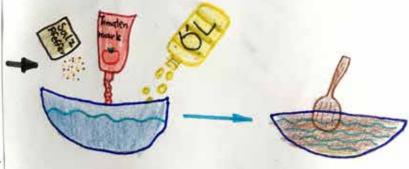
Nun immer 2 Wattebüschel aufeinander legen, eine zur Kugel geformte, faustgroße Menge vom Peter in die Mitte der Wattebüschel legen. Wattebüschel so umschlagen, dass der Peter gut zugedeckt ist und mit einem Garn gut umwickeln, damit er nicht mehr rausfällt. Etwa 5 bis 6 Peter in die Betten legen.



Alle fertigen Betten (Krautrouladen) in einem großen Topf mit etwas Öl oder Fett kurz von allen Seiten anbraten.

Anschließend die Betten mit folgender Mischung aufgießen:

- ca. 1,3 Liter Wasser
- 1 Esslöffel Delikatessbrühe
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teeloffel Pfeffer
- 1 1/2 Esslöffel Tomatenmark



Alles etwa 30 bis 35 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Nun alle Betten wieder aus dem Topf nehmen. In einem Behälter z. B. Tasse ca. 1 – 2 Esslöffel Mehl und etwas Wasser zu einer cremigen Flüssigkeit verrühren. Die Soße im Topf kräftig aufkochen lassen und das Wasser-Mehl-Gemisch zügig einrühren, um die Soße etwas zu binden.





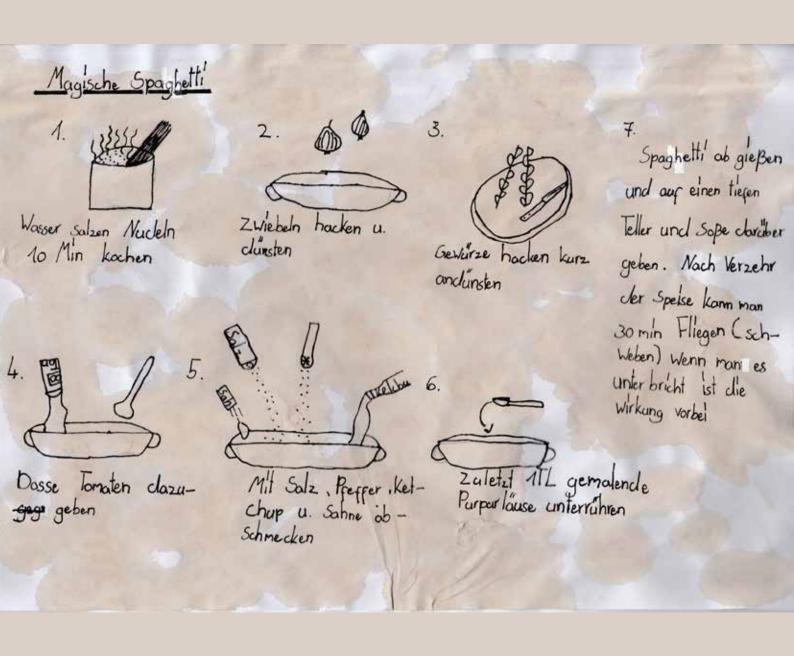


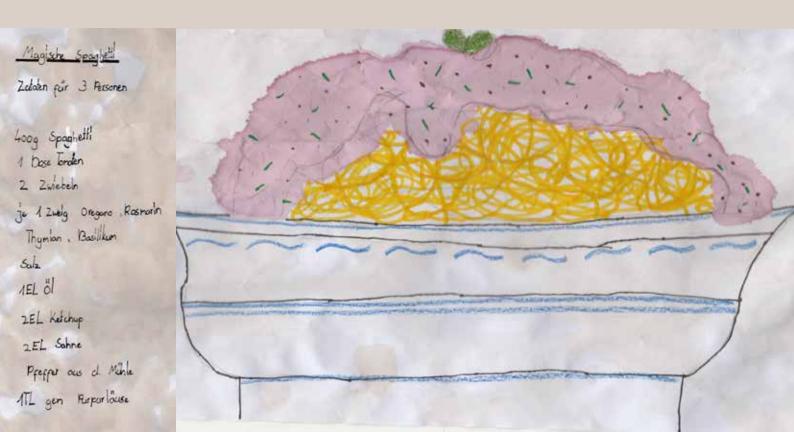


In der Zwischenzeit Erdknollen (Kartoffeln) schälen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen, bis die Erdknollen weich genug sind und abgegossen werden können.

Am wohlsten fühlt sich der Peter in seinem Bett, wenn er auf einem Teller neben ein paar Erdknollen liegt und von etwas Soße überzogen wird. Und nun einfach schmecken lassen.















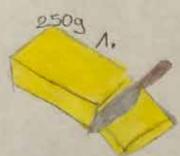




2009 2.

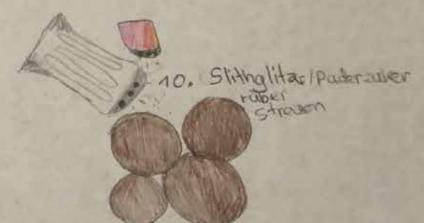
Teufelchen

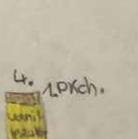










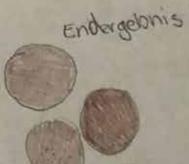


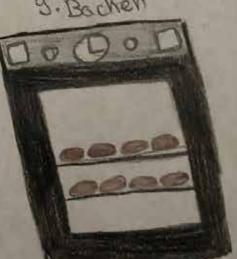




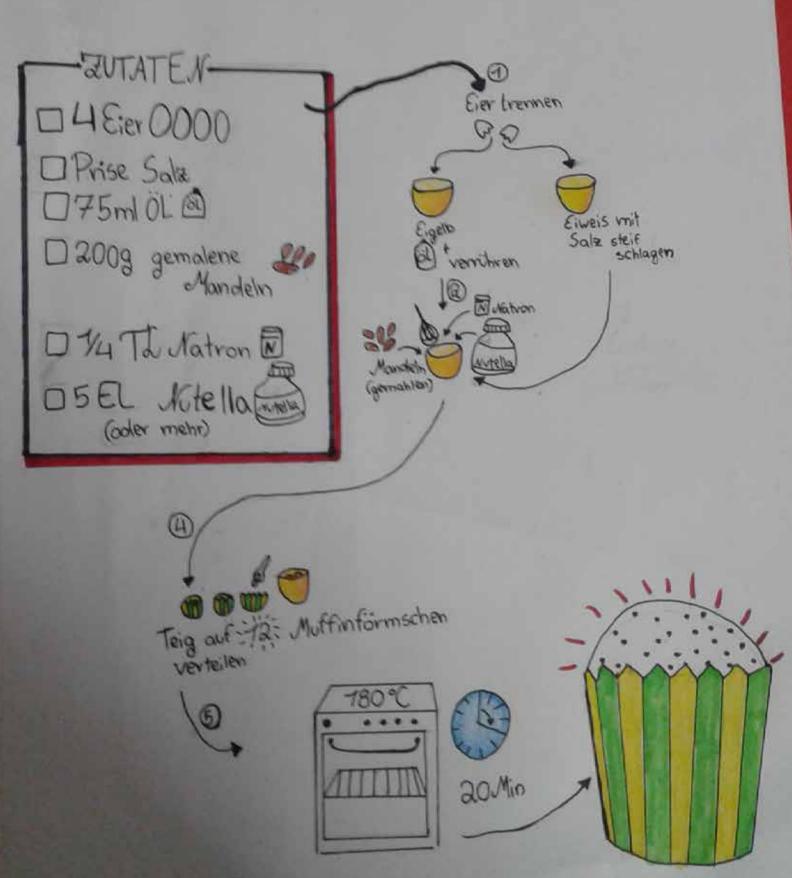




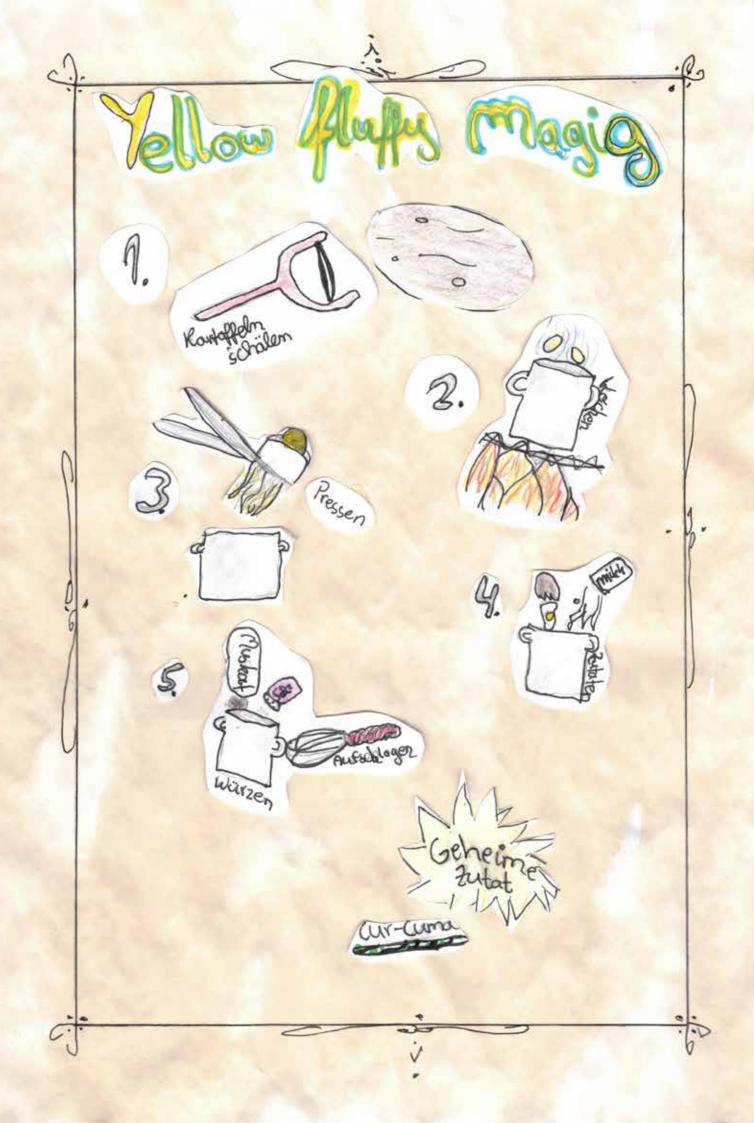




nutella Muffins



Zebra Kuchen Charles Subject of the Subject of th Weizenmehl Zoo Zucker (Gr 5 Elev (Größe M) Zucker 153 ml 250 ml Wasser Speise o'C 2009 Puderzacker ZEL Back Kakao







6. Goldbroum booken und nach Gelieben Ger Areichen

Frühlingserfrischungszauber aus Holunderblüten



1. 16 Dolden vom Holunderblütenbusch mit
 2 Liter Wasser übergießen, abgedeckt 36
 Stunden stehen lassen



Dolden durch ein Haarsieb absondern, Flüssigkeit in einem Topf auffangen



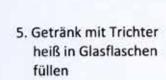


 Flüssigkeit mit 1kg Zucker und 2 ausgepressten Zitronen in einem Topf aufkochen



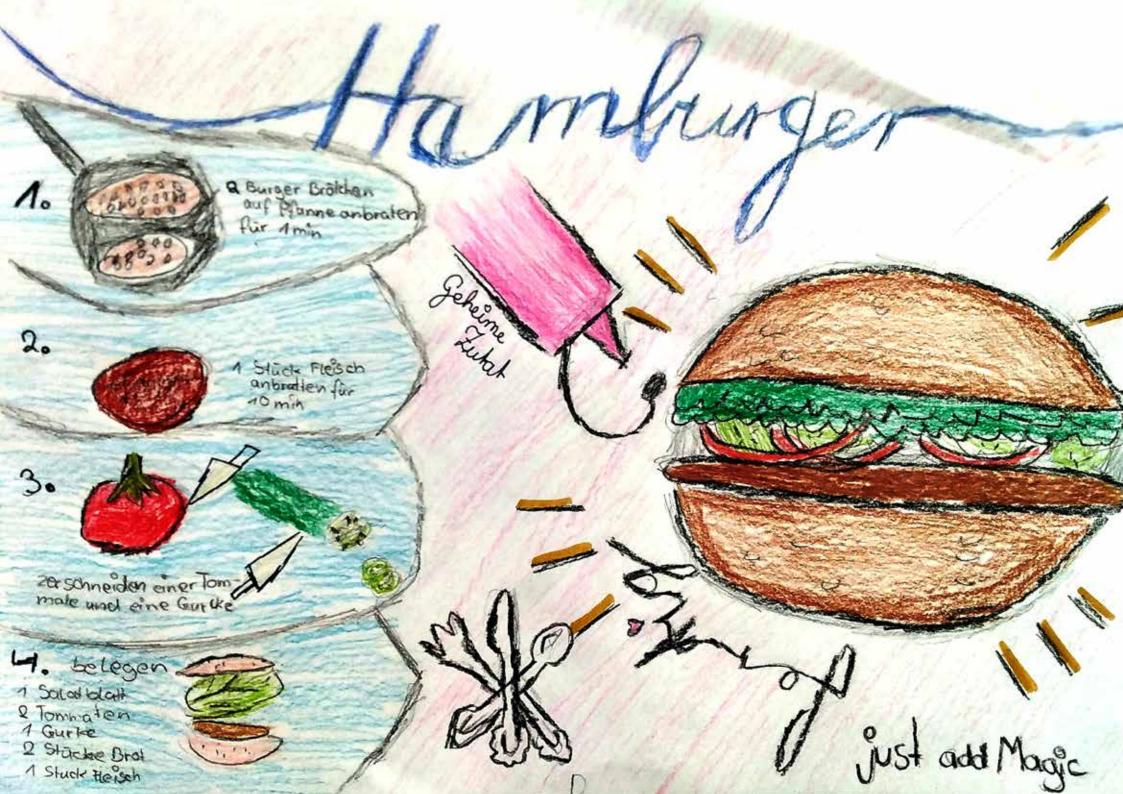


 magische Zutat hinzufügen: Vanilleschote auskratzen und in die heiße Flüssigkeit geben, gut umrühren





FERTIG!



Quarkkuchen

Zutaten:

Quark



1 kg

Zucker



2009

Butter



2009

Eier



Vanillezucker



Griess



2EL

Kartoffelmehl



1 EL

Zitrone



1EL

Backpulver

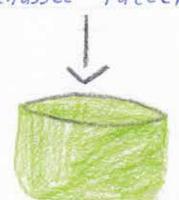


1TL

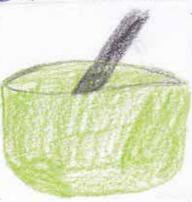
Zubereitung:

Zutaten in

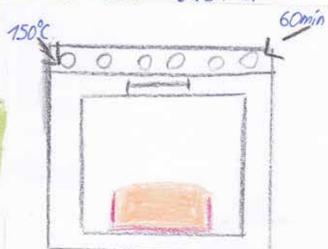
Schüssel füllen



3 min umrühren



in eine Springform füllen und backen

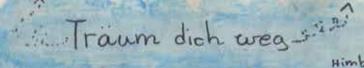


Gehinne Zubel in Schlicole Mulsch Salak Experience de ces on a sejunion aupro de la ces on de la te of Lindbare for the maturelete Sindence apre sign incurrence in the incur mense 3/1 Spile will and Sugarabile rading fier la traduction, luis dedier la trad son 02 supadec neugle france reache profession sendente profession de le la company de 100 10 seune 1/2 Gentle Gurten schalen in alufl in Durbl schneiden 2,5 kg Kantoffeln schneiden 20 Minuten tochen. pullen in Scheiben schneiden

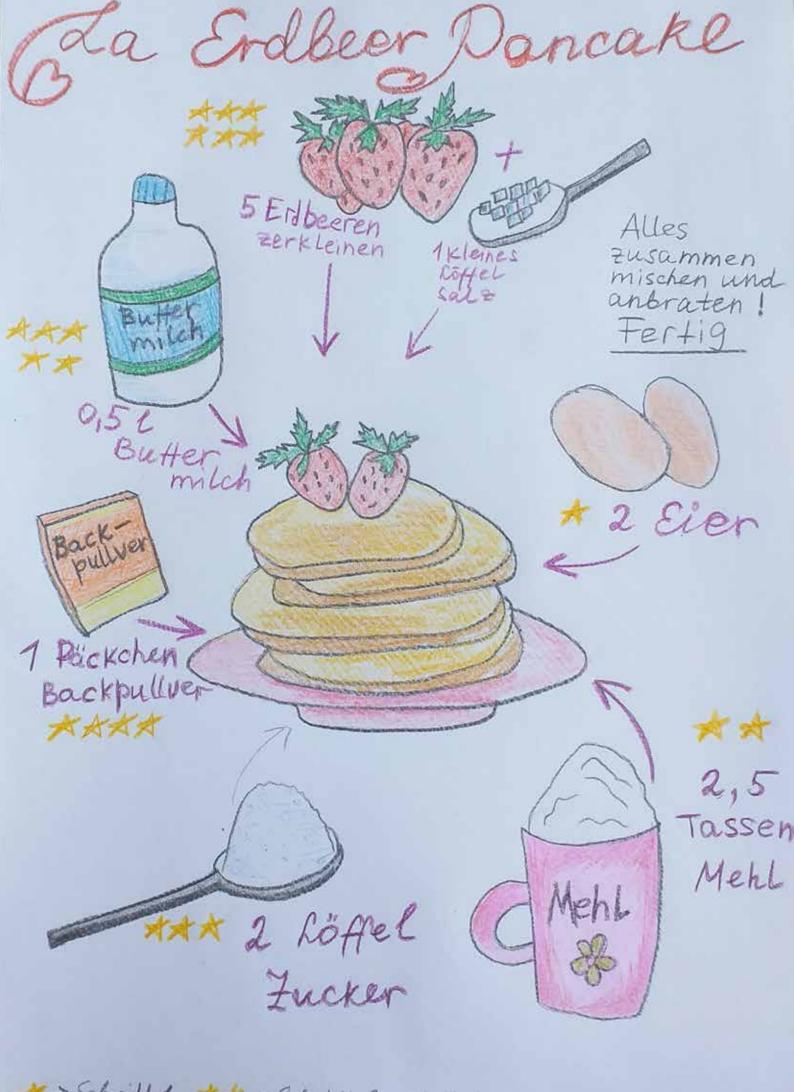




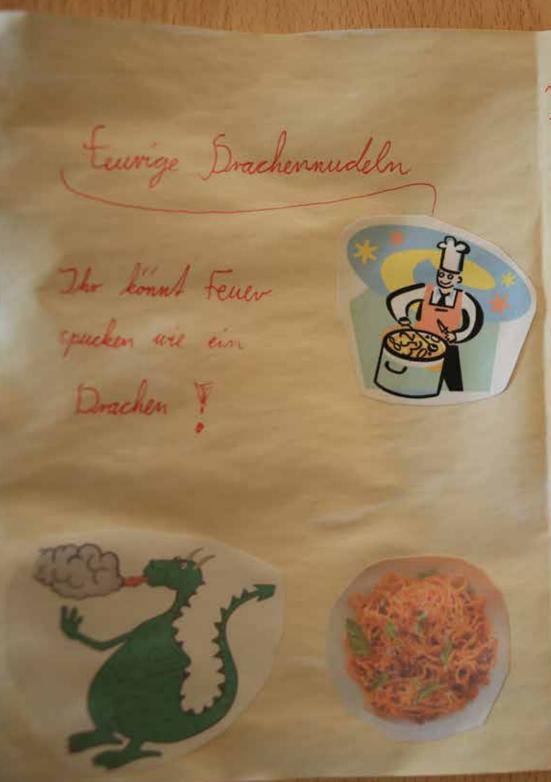








> Schnitt 1 * Schritt 2 u.s.w.



~ Zuberei Aung ~

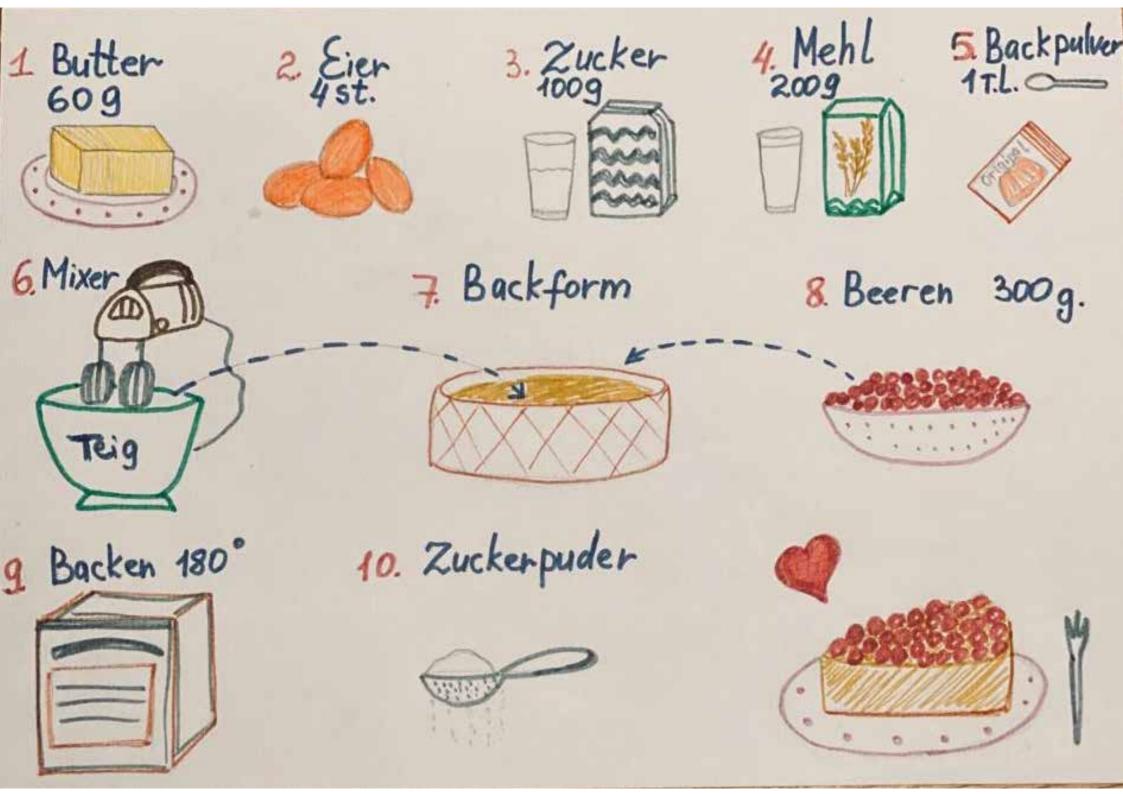


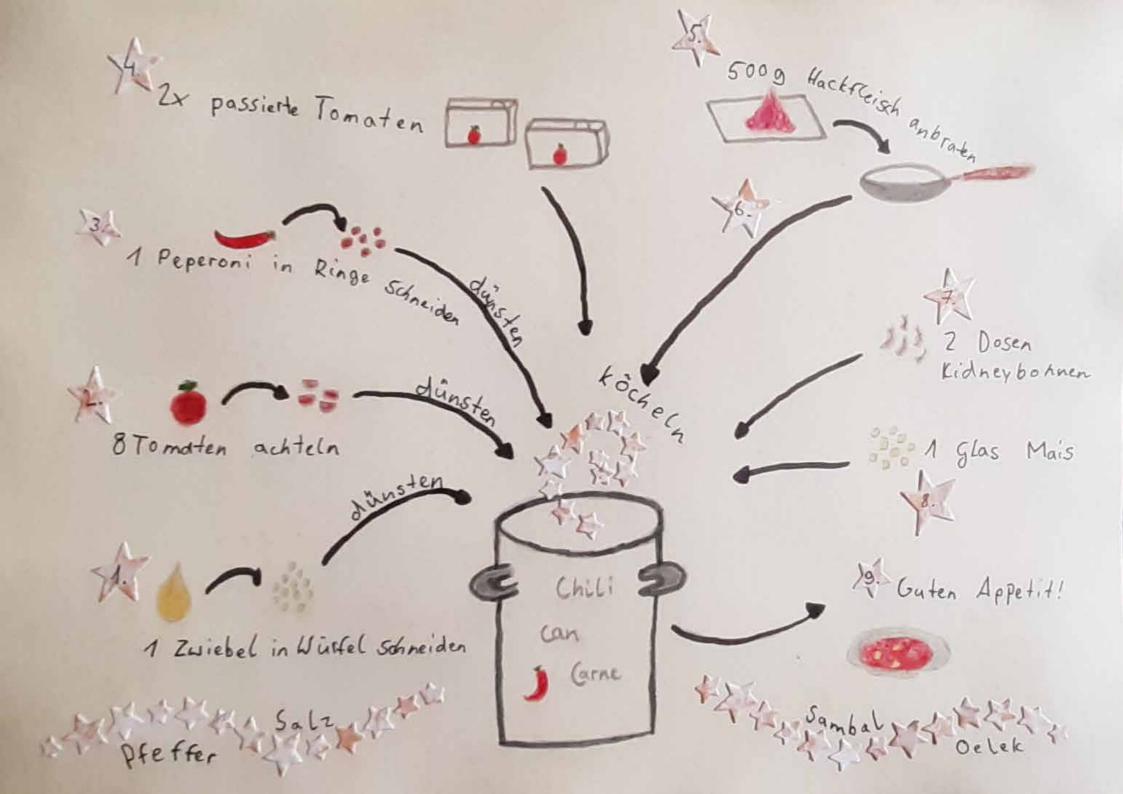
- Macht aus harten Nudeln in einem Topf mit kochendern, gesabzenern Wasser weiche Nucleln.
- a Schneider Zwiebeln und 4 5 schöne scharfe Chilischo Sen klein und dienstet sie ir einer Efanne an.
- " Self Tomatenmark oder Ketchup dazu und macht eine schöne Tomakensauch.
- ~ Aller auf einen Teller geben, harber Kase davider veiler, ein Blatt Basiliaum

a Essen und Fener speier?



der Hann. in eine tiefe Tasse geben. Fügen Sie auch 400 Gramm Mehl quer Tasse Fügen Sie einen Teelöffel hinzu. 5. Num 4 Esslöffe! Sonnen-faces free in die Zucker und einen Teelöffel Salz zu den Eiern hinzu. Fugen Sie einen Liter Milch zu unse rer tiefen Tasse zu allen Zutaten hihm. Nun schlagen sie alle unsere Plann kuchen in Zutaken in einer Tasse mit Guten Appetit! einem Miker. einer heisen pfanne Jetat können Sie Pfannku- Konfilia chen mit Nutella, Konfiture oder Kondensmilch essen.





Frischer - Kraft - Saft - Salat

So wird's gemacht:

1. Bereitstellen aller Zutaten

2.Bereitstellen aller Arbeitsmittel

3. Spargel, Tomaten, grüne Gurken, Pilze und den Eisbergsalat schneiden

4.das Hähnchenfleisch in 5 x 5 cm große Stücke schneiden und in der Sojasoße einlegen und zur Seite stellen.

5. Pilze und den grünen Spargel in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten

6.In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel den Eisbergsalat, die Tomaten und die grüne Gurge vermischen

7.Etwas vom Dressing darüber verteilen

8. Das Hähnchenfleisch in die Pfanne zu den Pilzen und dem Spargel geben → nur kurz von beiden Seiten braten

9.Den Inhalt der Pfanne über die Mischung mit dem Salat geben und vorsichtig unterheben.

10. Nach Bedarf Salz und Pfeffer dazu geben

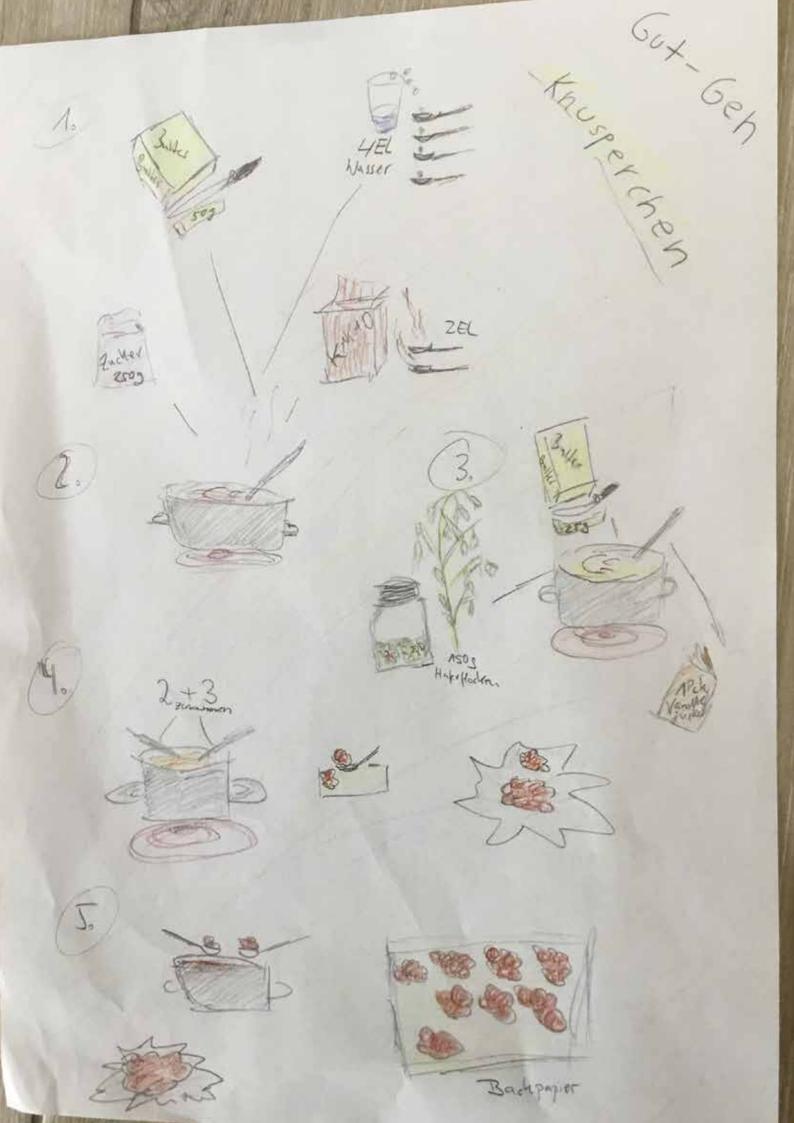


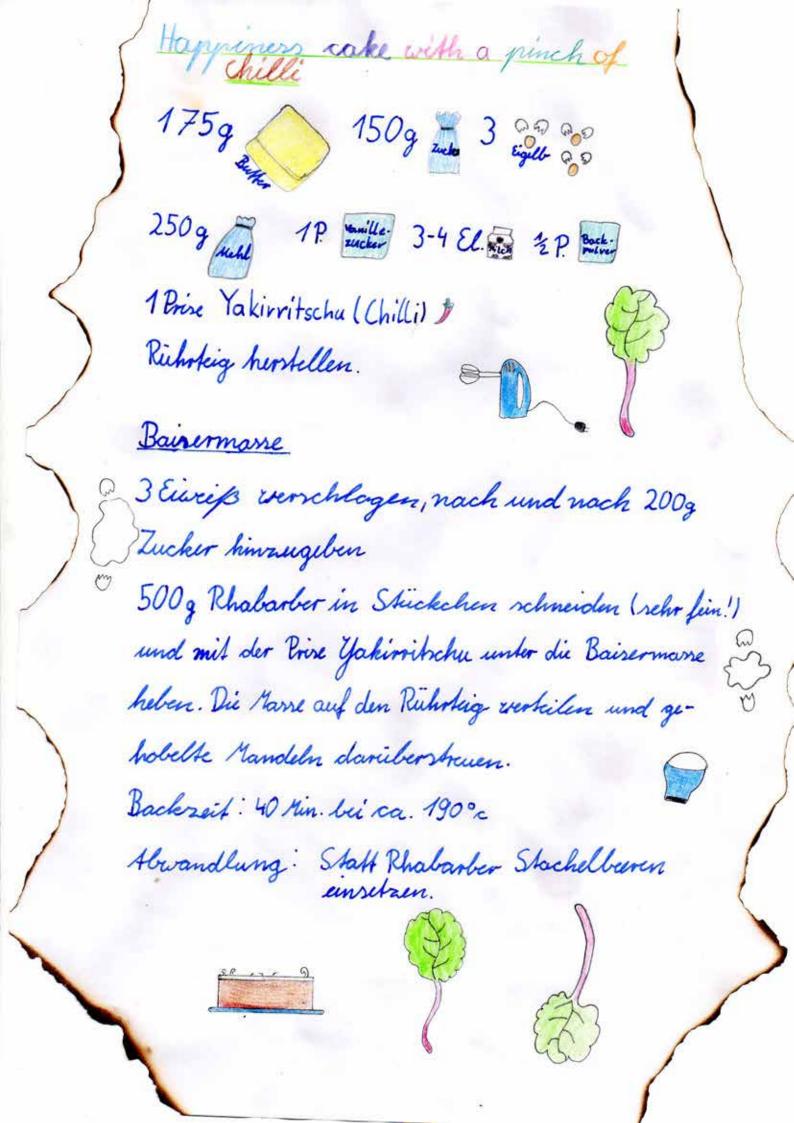
Zutaten für 3 Personen



Fertig!

Guten Appetit!!!





Meine Versöhnungspizza



Sauce

1 Dose Tomaten

Salz

Pfeffer

Zucker

Basilikum

Oregano



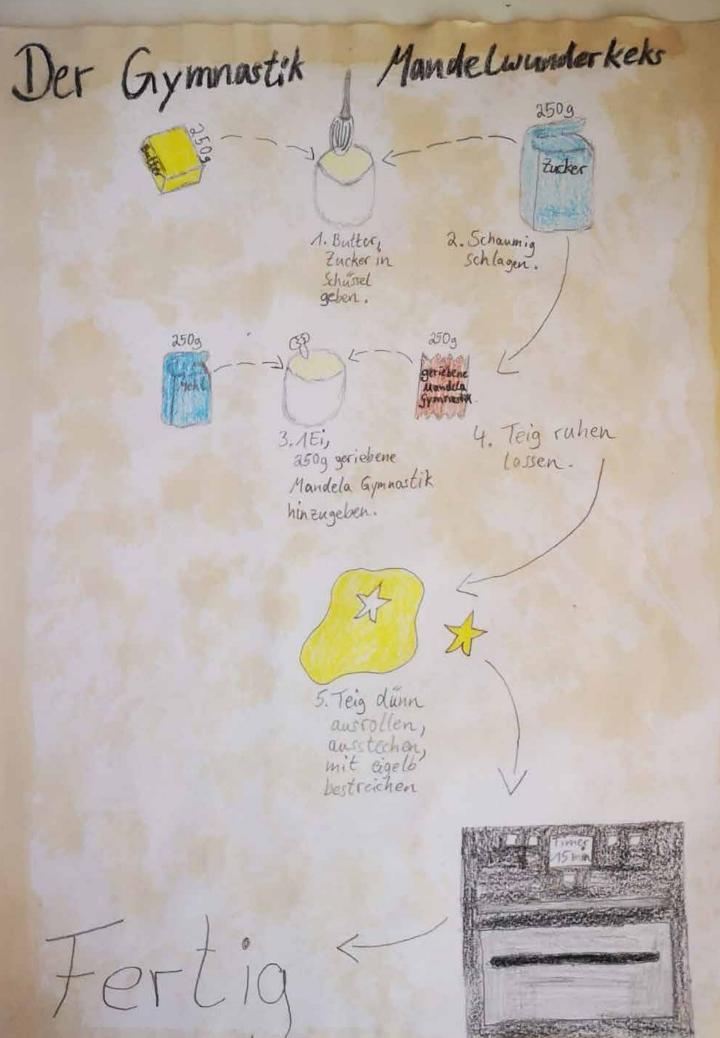
Belag

Shinken

Je nach belieben belegen

Mein Belag besteht aus Salami manchmal auch Schinken und natürlich darf die geheime Zutat nicht fehlen. Dies ist mein Versöhnungssalz das zum Schluss mit dem Reibekäse auf die Pizza kommt.





6. Etwa 15 Minuten backen



P)vachen Blut I gane geber servieven

Freundschafts Zauber

Zutaten

Teig (für 2 Springform 18cm)

- -4 Eier Gr. Getrennt
- -1 Prise Salz
- -150g Zucker
- -1209 Mehl
- -1 gestrichener Teeloffel Backpulver

Zutaten

Himbeergele

- -500g TK Himbeergelee
- -200g Gelierzucker 1:2

Zutaten

Himbeercreme

- -330g Schlagsahne
- -1 EL Zucker
- -2009 Mascarpone
- -150g Himbeergelee s.o.
- -ggf. pinke Lebensmittelfarbe

Zubereitung: Teig

Backofen auf 180 Grad Ober/unter vorheizen.

Die Eier trennen: Das Eiweiß mit dem Salz
Streißchlagen, dabei nach und nach den
Zucker dazugeben. Die Eigelbe vorsichtig
umrühren: Mehl und Backpulver
mischen und über die Eimasse sieben.

Mit einem Teigschaber sorgfältig
unterheben: Den Teig gleichmäßig in
zwei gefettete Springformen mit 18 cm

Durchmesser verteilen.

Bei 180 Grad ca.20-30 min backen.

Abkühlen lassen: Ggf: in
Frischhaltefolie gewickelt; eine Nacht in
den Kühlschrank legen: Dann lassen
sich die Böden besser durchschneiden.

Zubereitung: Himbeergelee

Himbeeren auftauen lassen und zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf ca.4 min kochen lassen. Danach gleich durch ein Ein grobes Sieb streichen, so dass kaum Kerne im Gelee sind:

Zubereitung: Himbeercreme

Schlagsahne mit dem Zucker steifschlagen. Mascarpone mit dem Himbeergelee glattrühren (möchtet ihr die Farbe intensiv pink haben, fügt 1-2 Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu). Die Schlagsahne gleichmäßig unter die Mascarpone creme haben. Für die Dekoration der Torte 3-4 Esslöffel Creme in einen Spritzbeutel mit Sternfülle und kaltstellen.

<u>Fertigstellung</u> <u>Zutaten</u> -200g frische Himbeeren -ggf. etwas Blattsilber

Die beiden Biskuitböden jeweils einmal quer durchschneiden, so dass ihr vier erhaltet. Den ersten Boden auf einen Teller legen und mit Himbeergelee bestreichen. Darauf 1-2 El Himbeercreme streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Dieser bekommt eine dickere Sicht aus Himbeercreme und frische Himbeeren. Darauf legt ihr den dritten Boden, der wieder genau wie der erste bestrichen wird. Mit dem viertel Boden abschließen und die gesamte Torte dunn mit der Himbeercreme einstreichen. Danach stellt ihr sie für 20 min in den Kühlschrank. Das verhindert, dass man später Krümel und Unregelmäßigkeiten auf der Cremeschicht hat. Nach dieser Wartezeit kommt nämlich der, Endanstrich mit der restlichen Himbeercreme. Mit dem Spitzbeutel spritzt ihr anschließend ein hübsches Dekor nach eurer Wahl und belegt sie mit den restlichen frischen Himbeeren und göß etwas Blattsilber.

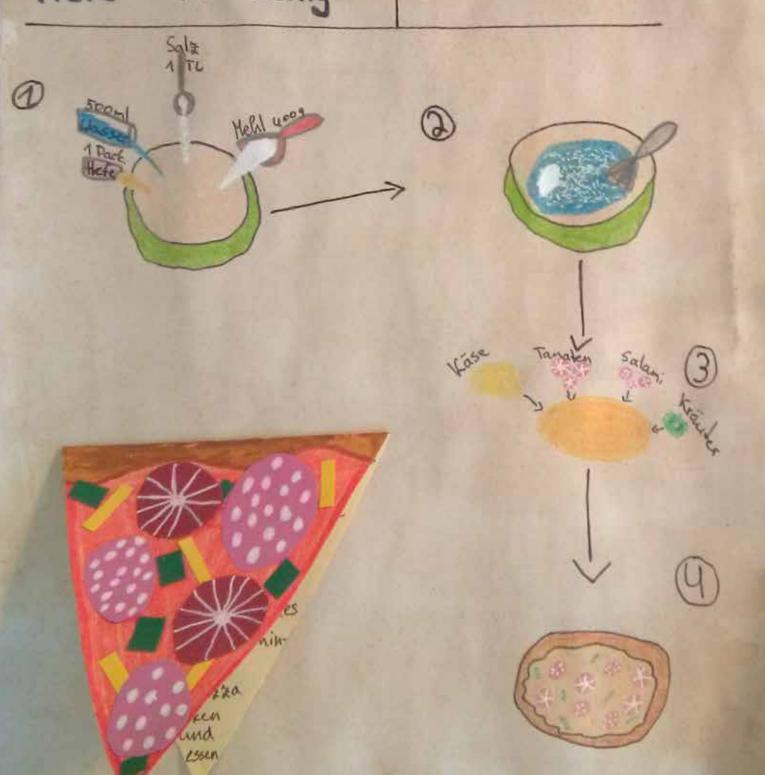


Pizzetina - leckerina

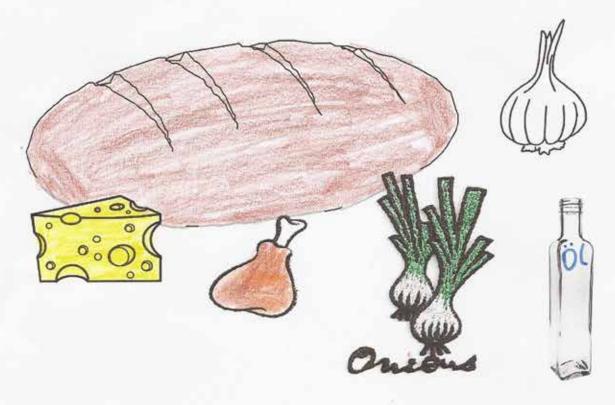
Teig_

Wasser-500 ml Mehl-4009 Salx-1TL Hefe-1 Packung

Kräuter Salami Tomaten Käse

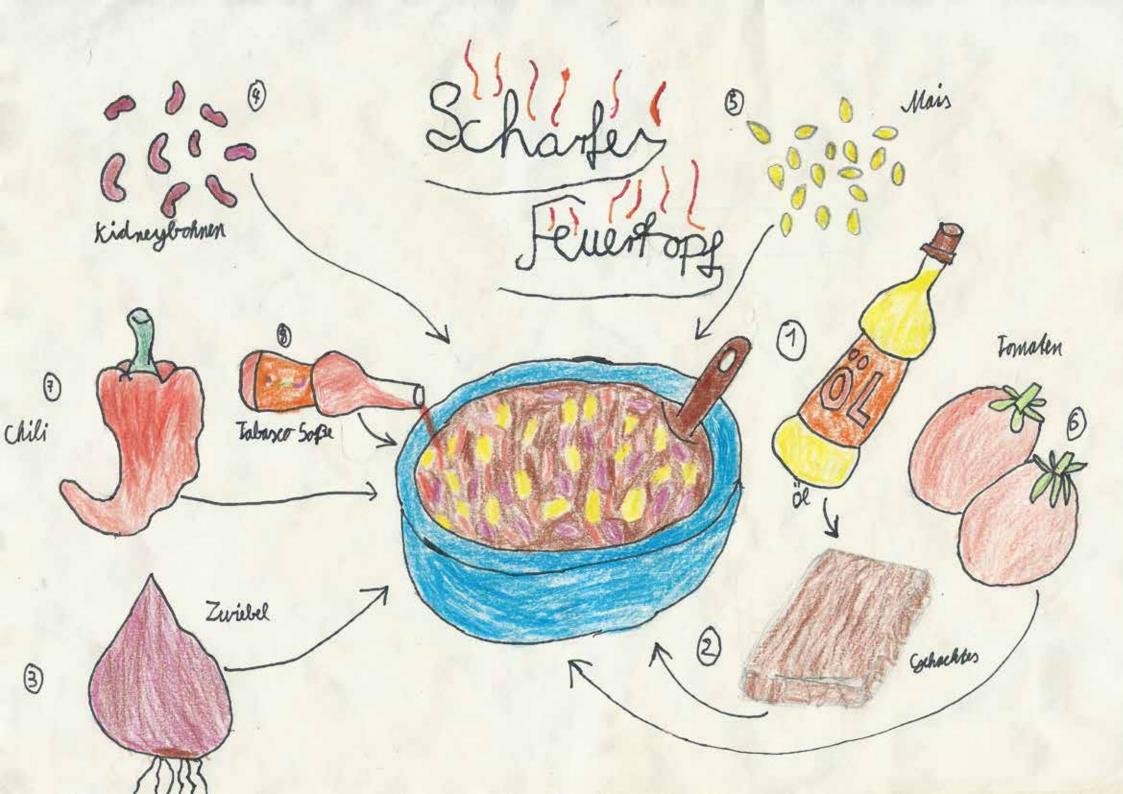


Dan maginche Zauberbrot



- 1. Broteinschneiden aus 3 cm (nicht durch)
- 2. Brot mit Schinken und Käre befüller
- 3. Knoblauch und Frühlingsrwiebel
- 4. Mit Oliverol Bertreichen
- 5. Dan Bröt für 75 Alinuten in den Ofen

Gulen theffiet



Buchstabennudeln Geheimbotschaften 5 Möhren 1 Kohlrabi Brauner Zucker Thymian Wasser mit Gemüsebrühe agische FMIJSEBRUH

Kartoffelsuppe gegen schlechte Lowne

für 4 Personen

Zutaten:

500g frische Bio Kartoffeln aus Deutschland

4 Möhren

1 große vote Zwiebel

1 Bund frische Petersile aus dem Garten oder TK*

Pfeffer/Solz

Sahne oder Milch

Würstchen

Zubereitung:

Kartoffeln und Mohren schalen und klein schneiden.

Zwiebel scholen und in kleine Würfelchen schneiden.

Die frische Petersilie feinhaleen und zur Seike legen.

Die hüsche Retersilie feinhaleen und zur Seike legen.

In Butterschmalz die Kartoffeln, Mohren und

In Butterschmalz die Kartoffeln, Mohren und

Zwiebeln anbraten. Nach und mach ein wenig

Zwiebeln anbraten. Das ganze lücht krocheln

Wasser hinzusgleen. Das ganze lücht krocheln

Lassen. Danach in Prisen Salz und Pfelfer hinzu
lassen. Wenn die Kartoffeln/Mohren weich sind den

geben. Wenn die Kartoffeln/Mohren weich sind den

Topf vom Herd nehmen und leicht perrieren. Ein

wenig Sahne oder Milch hinzufeigen. Umrühren

wenig Sahne oder Milch hinzufeigen.

und abschmecken. Geogbenknfalls geschnittene,

und abschmecken. Geogbenknfalls geschnittene,

gebratene Würstchen hinzusglen.

Alles auf teller servieren und mit dem leckeren

Alles auf teller servieren und mit dem leckeren

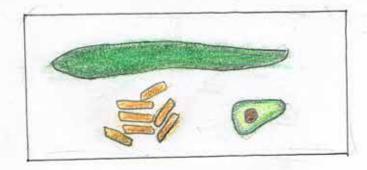
frischen feingehaleten Betersilie verziehren.

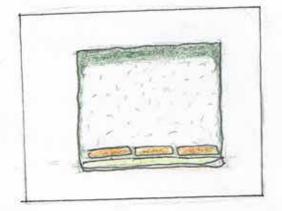
SAMURAI - SUSHI



Sushi-Reis waschen. 15-20 Min. kochen, salzen. Zucker und Reis-Essig Ininzugeben

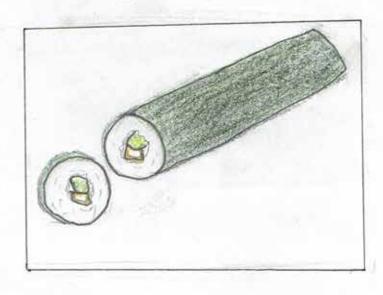
Gurke, Ladis, Avocado in Streifen schneiden





Reis auf dem Noveblatt
gleichmaßig verteilen Zemann
Rand freitassen auf anderem
Rand Lachs Gurley oder
Arocadolegen, zusammen vollen

Geheunzutat: Gelassenheit des Samuwai



Jakoskischer Josselnnit 1Prise Salz 3TL Backpulver 200g Butter schmolzen 6 Eier 1759 Mate Vanillezucker CHEFKOCHSCHÜSSEL Schaumig rühren CHEFKOCHSCHUSSEL > verrühren 350ml Milch mit Puderzucker Heiße Kirschen

