

Rezept für einen Osterbrunch

„Süße Spiegeleier“ (Amerikaner mit Aprikosen)		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
1 Vanilleschote *	mit einem kleinen, spitzen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen	Kleines Universalmesser
3/8l Milch	mit dem Vanillemark und der -schote langsam zum Kochen bringen die Schote herausnehmen, die Milch kalt werden lassen	Litermaß Milchtopf
50 g Butter 125 g Zucker	schaumig rühren	Waage Rührschüssel Handrührgerät mit Turboquirlen
400 g Mehl 1 Pck. Vanillepuddingpulver 1 Pck. Backpulver	mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Mischung rühren	
	den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech löffeln, sodass 16 Kreise von etwa 7cm Durchmesser entstehen. Achtung: Der Teig verläuft – Abstand lassen!	Backblech Backpapier Löffel
	im vorgeheizten Ofen bei 200° C 18 – 20 Min. backen , dann auskühlen lassen	
250 g Puderzucker 3 EL Zitronensaft	mit verrühren; Achtung: Den Saft nur tropfenweise zugeben, denn der Guss darf nicht zu flüssig werden (er sollte eine ähnliche Konsistenz haben wie Haselnuss-Aufstrich). die flache Seite der ausgekühlten Amerikaner dick mit Zuckerguss bestreichen	Schälchen Löffel Messer
1 Dose Aprikosenhälften	abtropfen lassen je 1 Aprikosenhälfte auf den Zuckerguss eines Amerikaners drücken die Amerikaner auf Gläser legen (dann verrutschen die Aprikosen nicht) und den Guss trocknen lassen	Gläser

* Wenn man Zeit und Geld sparen will, kann man (statt eine Vanilleschote zu nehmen) 25 g Zucker durch Vanillinzucker ersetzen; die Milch muss dann auch nicht erhitzt werden.

Notizen:

Rezept für einen Osterbrunch

Italienisches Omelett (ergibt 2 Omeletts)		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
75 g Parmesankäse am Stück	fein reiben	Waage Reibe Schüssel
400 g Fleischtomaten	halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke würfeln	Brett Messer Teelöffel
2 Bund Frühlingszwiebeln	putzen und in dünne Ringe schneiden	
1 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten die Hälfte der Tomaten hinzufügen	Pfanne
5 Eier	verquirlen und mit der Hälfte des Parmesans verrühren	Rührbecher Schneebeesen
Salz, Pfeffer	nach Geschmack hinzufügen	
	Eimischung in die Pfanne gießen und bei kleiner Hitze stocken lassen Omelett mit Hilfe eines großen Tellers wenden und fertig stocken lassen	großer Teller
1 EL Öl 5 Eier	Vorgang mit wiederholen und ein zweites Omelett zubereiten	

Notizen:

Rezept für einen Osterbrunch

Spinatsuppe mit Käsecroutons		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch durchpressen	Brett Messer Knoblauchpresse
20 g Butter	in einem breiten Topf geben, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten	Waage breiter Topf
500 g Blattspinat oder 300 g TK-Spinat* Salz Pfeffer Muskat	hinzufügen und mit würzen	Muskatreibe
1/2l Fleischbrühe 1/4l Milch	und hinzufügen und alles 15 – 20 Minuten leise köcheln lassen	Litermaß
2 Scheiben Toastbrot 20 g Butter	würfeln (1cm ²) und in goldgelb rösten	Pfanne Pfannenwender
2 EL geriebenen Käse	über die Croutons streuen und auf den heißen Brotwürfeln schmelzen lassen	Reibe
	Die Suppe in Tassen oder Teller füllen, die Croutons darauf verteilen und sofort servieren.	

* Der Tiefkühlspinat kann unaufgetaut verwendet werden, wenn die angedünsteten Zwiebeln zuerst mit der Brühe aufgegossen werden und dann der Spinat hineingegeben wird.

Notizen:
