"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
3/81 Milch	mit dem Vanillemark und der -schote langsam zum Kochen bringen die Schote herausnehmen, die Milch kalt werden lassen	Litermaß Milchtopf
50g Butter 125g 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:	
	·



Osterbrötchen		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
250 g Speisequark 8 EL Milch 2 Eier 8 EL Öl 2 gestr. TL Salz 500 g Mehl 2 Pck. Backpulver	verrühren, mit verkneten	Waage große Rührschüssel Handrührgerät mit Rührbesen Handrührgerät mit Knethaken
	Teig ca. 1cm dick ausrollen 8-10cm lange Ostereier oder Häschen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen	Teigrolle (Nudelholz) Förmchen Backblech Backtrennpapier
	im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen	

tizen:	

Sauerrahm-Creme		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
150g saure Sahne 150g Crème Fraiche 150g Joghurt 80g Zucker Saft einer Zitrone	verrühren	Waage große Rührschüssel Schneebesen oder Handrührgerät mit Turboquirlen Zitronenpresse
3 Blatt Gelatine	in <i>kaltem</i> Wasser einweichen, bis das Muster verschwunden ist (ca. 10 Minuten), dann in der Hand ausdrücken und vorsichtig im Wasserbad* erwärmen Gelatine durch ein Sieb geben und mit der Sauerrahmcreme verrühren	hohes Glas oder Messbecher ein flacher und ein kleinerer, aber höherer Topf Teesieb
100 g Schlagsahne	steif schlagen wenn die Sauerrahmcreme so fest geworden ist, dass sie "Straßen zieht"**, die Schlagsahne unterheben	Rührbecher Handrührgerät mit Turboquirlen
300 g Erdbeeren (oder Himbeeren) 2 Esslöffel Zucker	pürieren unterrühren Fruchtsoße getrennt zur Creme reichen	Handrührgerät mit Pürierstab

^{*} Wasserbad: In einem flachen, größeren Topf, der ca. 2cm hoch mit Wasser gefüllt ist, steht ein höherer, kleiner Topf, in den die ausgedrückte Gelatine kommt. Auf diese Weise kann man auch Schokolade schmelzen oder Weinschaumcreme oder Sauce Hollandaise herstellen.

Notizen:	



^{** &}quot;Straßen ziehen" ist ein Fachbegriff und bedeutet, dass die Speise so weit angesteift ist, dass die Spur eines an der Oberfläche entlanggezogenen Löffels sichtbar bleibt.

Kräuter-Lachs-Pfannkuchenröllchen		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
4 Eier 200 ml Buttermilch 120 g Mehl 1 Prise Salz	zu einem Pfannkuchenteig verrühren, etwas quellen lassen	Waage Rührschüssel Handrührgerät Litermaß
ca. 20 g gemischte (TK-)Kräuter (gehackt)	unterrühren	Löffel
	Backblech mit Backpapier auslegen, mit dem Pfannkuchenteig ca. 5 mm dick bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen , bis der Teig durchgebacken ist (ca. 15 Minuten)	Backblech Backpapier
400 g Kräuter-Frischkäse 300 g Räucherlachs Pfeffer	Teig etwas auskühlen lassen, dann mit bestreichen und mit belegen, nach Geschmack	
	Teig zu einer festen Rolle aufrollen, bis zum Servieren in Alufolie wickeln, dann in Scheiben schneiden	Alufolie Sägemesser

Notizen:		

Italienisches Omelett (ergibt 2 Omeletts)		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
75g 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	
1EL 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 Schneebesen
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
1FI Öl	Vorgang mit	
5 Eier	wiederholen und ein zweites Omelett zubereiten	

Notizen:	

Spinatsuppe mit Käsecroutons		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch durchpressen	Brett Messer Knoblauchpresse
20g 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
1/21 Fleischbrühe 1/41 Milch	und hinzufügen und alles 15 – 20 Minuten leise köcheln lassen	Litermaß
2 Scheiben Toastbrot 20 g Butter	würfeln (1cm²) und in goldgelb rösten	Pfanne Pfannenwender
2EL 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:	

