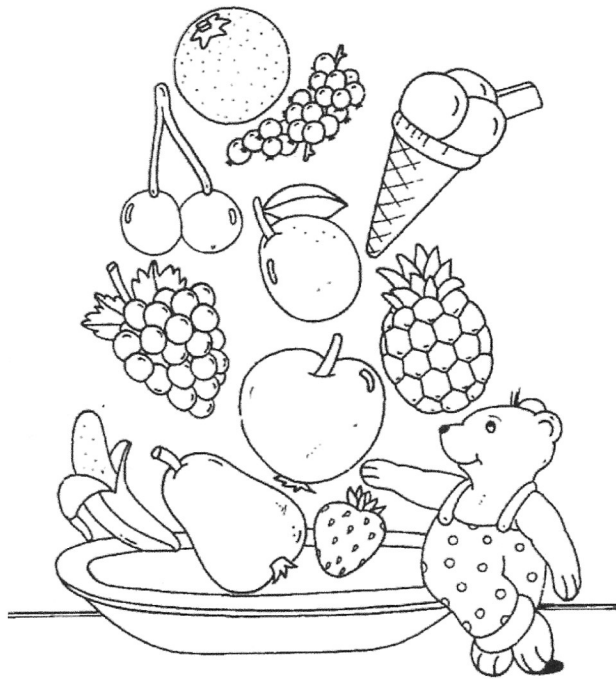


Waldschule Eichelkamp

# **LECKERE IDEEN VOM TEEKRÄNZCHEN**



*Rezepte zum Sammeln  
und nachbacken*

# Pizzabrötchen

Für die Pizzabrötchen braucht Ihr folgende Zutaten:

300 g Mehl

250 g Quark

1 Päckchen Backpulver

8 El. Milch

6 El. Öl

1 Tl. Salz

1 El. Zucker

50 g Röstzwiebel

200 g Käse gerieben

100 g Schinken gewürfelt

(Für Vegetarische Pizzabrötchen verwendet Ihr anstelle des Schinkens getrocknete Tomaten oder eine geraspelte Möhre und 1 El Sonnenblumenkerne)

Zubereitung:

Den Quark mit der Milch und dem Öl in einer Schüssel glattrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Salz mischen und mit dem Handmixer unter die Quarkmasse rühren. Den Käse, die Röstzwiebel und den Schinken mit den Händen unterkneten. Da der Teig etwas fest ist, klappt das mit den Händen am besten.

Sollte der Teig an den Händen kleben, dann Hände mit etwas Mehl bestäuben.

Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (ergibt ca. 15 Brötchen)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pizzabrötchen sollten ca. 30 Minuten bei Ober-, -und Unterhitze backen.

Kurz abkühlen lassen und noch lauwarm genießen.

Dazu passt ein leckerer Quark Dip oder etwas Kräuterfrischkäse.

Last es euch und eurer Familie schmecken.





# Kleine Kuchen-Lollis

Zutaten:

400 g fertigen Rührkuchen (oder selbst einen backen)

40 g weiche Butter

50 g Doppelrahmfrischkäse

40 g Puderzucker

300 g Kuvertüre oder Kuchenglasur

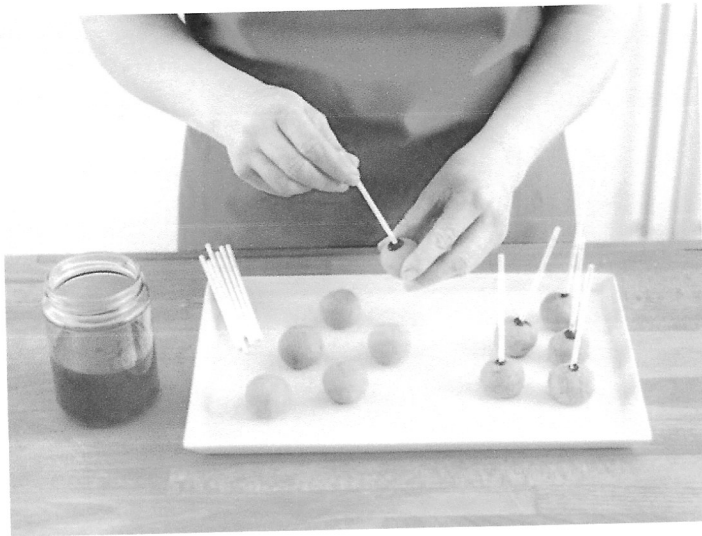
Ca. 30 Schaschlik Spieße

Zubereitung:

Für die Kuchen-Lollis zuerst die harten Ränder vom fertigen Rührkuchen abschneiden. Den Kuchen anschließend in Scheiben schneiden und mit den Fingern fein zerkrümeln. Die Butter, den Frischkäse und den Puderzucker zum zerkrümelten Kuchen geben und mit einem Handrührgerät zu einem weichen Teigverrühren. Man kann auch noch einige Tropfen Vanillearoma hinzugeben.



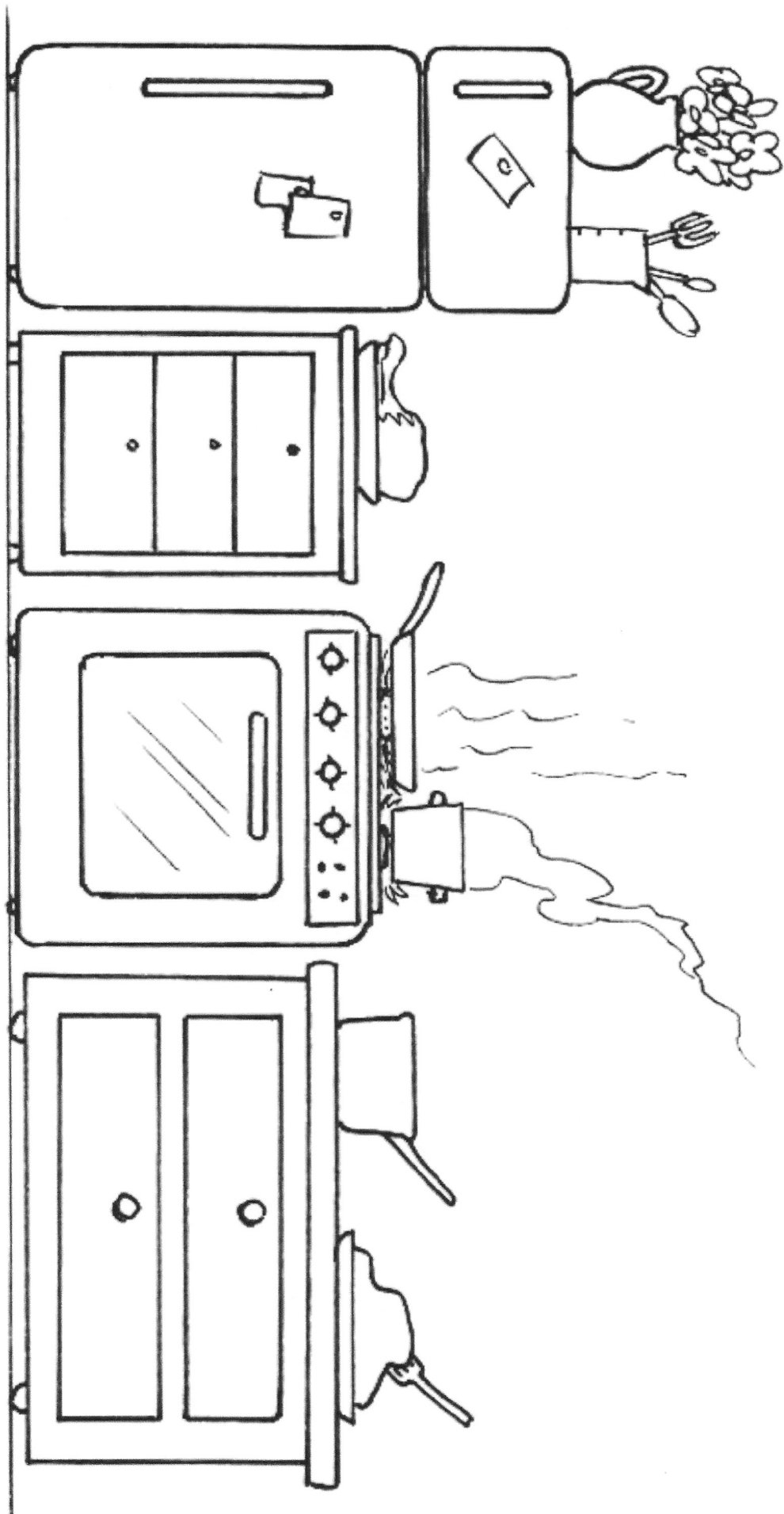
Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Die Teigkugeln ca. 15 Min. Im Tiefkühlfach anfrieren, so bröseln die Masse nicht bei der Weiterverarbeitung. Für die Glasur die Kuvertüre oder Kuchenglasur schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in ein hohes Gefäß füllen. Anschließend die Schaschlik Spieße in etwas Glasur tauchen, in die Bällchen stecken und 10 Min. trocknen lassen.



Zum Schluss die Lollis in die flüssige Schokolade tauchen. Kurz antrocknen lassen. Solange der Guss noch nicht ganz trocken ist, kannst du die Lollis mit Zuckerperlen oder Streuseln verfeinern



Zum Trocknen die Lollis in ein höheres Glas stellen.









# nutella Muffins

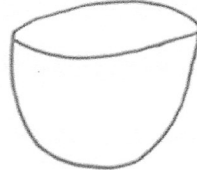
low carb + glutenfrei

## ZUTATEN

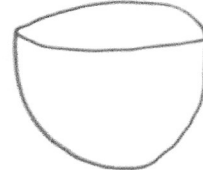
- 4 Eier 0000
- Prise Salz
- 75ml Öl 
- 200g gemahlene Mandeln 
- 1/4 TL Natron 
- 5 EL Nutella   
(oder mehr) (gf.)

①

Eier trennen



Eigelb  
+  
Öl  
verrühren



Eiweiß mit  
Salz steif  
schlagen

②

Mandeln  
(gemahlen)

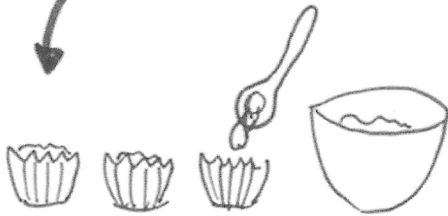
Natron

Nutella

③

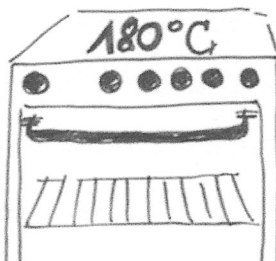
Eischnee  
vorsichtig  
unterheben

④



Teig auf 12 Muffinförmchen  
verteilen

⑤

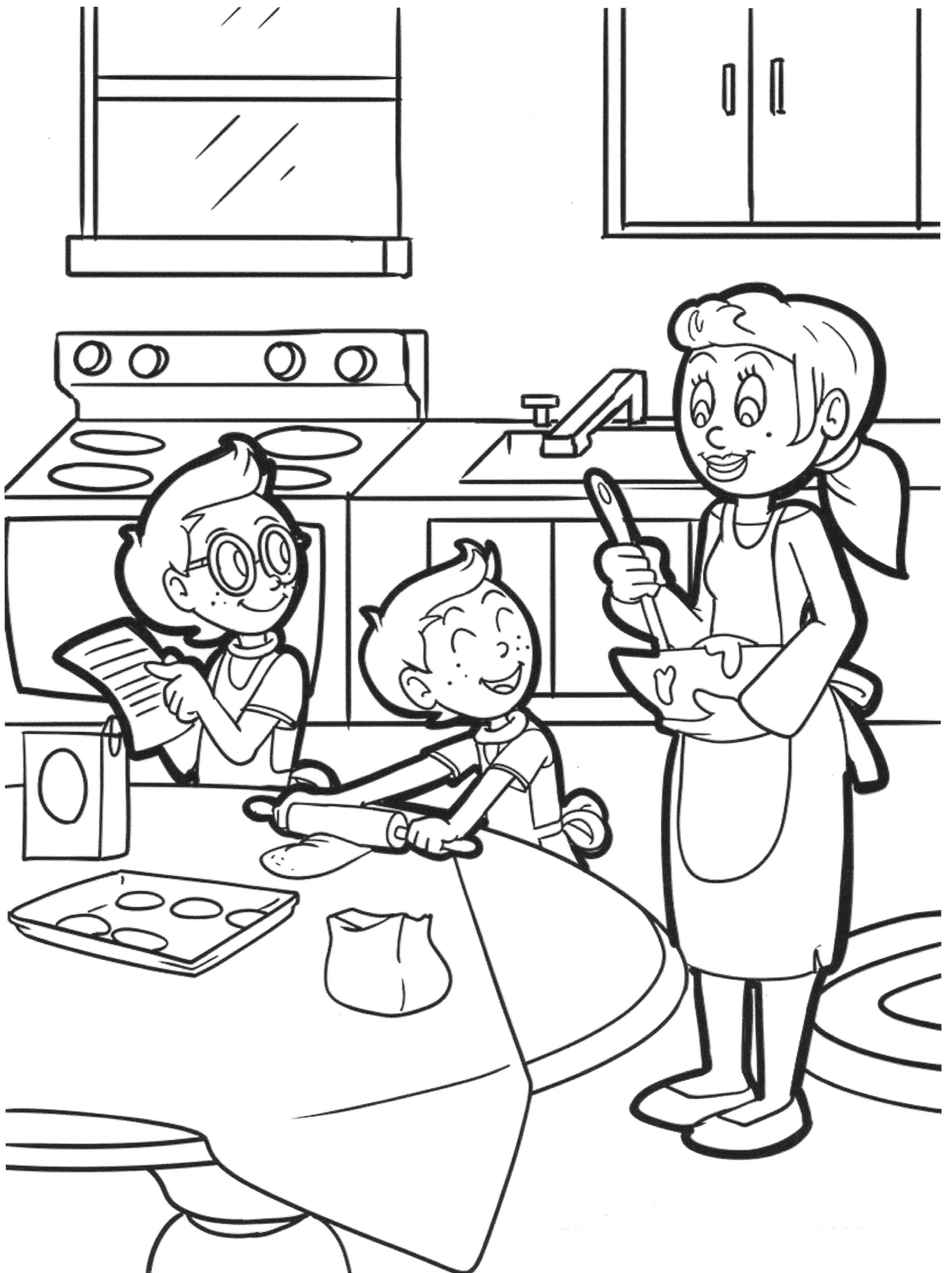


20 Min.



1 Muffin hat  
225 kcal / 922 kJ





## Apfel Muffins



### Zutaten:

1 kleiner Apfel

180 g Mehl

½ Pä. Backpulver

1 EL Kakao

50 g gem. Mandeln

3 Eier

180 g Butter oder Margarine

1 Pä. Vanillezucker

Für die Form: Butter oder Margarine

### Zubereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden

Mehl, Backpulver und Kakao sieben und mit Mandeln und Apfelstückchen vermischen.

Die Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Butter, Vanillezucker und Zucker unterrühren.

Die Mehlmischung so unter den Teig rühren das der Teig feucht ist und kleine Klumpen hat.

In die Vertiefung der Muffin Backform je 1 EL Teig einfüllen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180Grad) vorheizen

Muffins dann ca. 15-20 Minuten backen.

