

## FLIEGENPILZE

Für 4 Personen brauchst Du:

4 Eier  
Mascarpone  
Salz, Pfeffer  
Mayonnaise  
Frische Tomaten  
Ein wenig Salz und einen Schuss Essig

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird's gemacht:

1. Koche die Eier in Salzwasser mit einem Schuss Essig etwa 8Min.  
Das Salz und der Essig sollen verhindern, dass die Eier platzen.  
Dann schreke die Eier unter fließend kaltem Wasser ab, bis sie richtig kalt sind.
2. Die Eier schälen die Kappe abschneiden und den Dotter heraus-nehmen. Dotter mit Mascarpone, Mayonnaise, Salz und Pfeffer fein verrühren und wieder in die Eier füllen.  
Als Deckel schneidest Du vier Scheiben einer Tomate ab, setze sie auf die Eier.  
Mit Mayonnaise die typischen Fliegenpilzpunkte aufspritzen!!

Fertig !!

## Nussschnitten als Tischkarten

Du brauchst dazu:

200 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
4 Eier  
500 Gramm Mehl  
1 Päcklein Backpulver  
Milch  
300 Gramm Haselnüsse gemahlen

Guss:

300 Gramm Puderzucker  
3 Esslöffel Zitronensaft

Schrift:

150 Gramm Puderzucker  
1 Eiweiss

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Bestreiche ein Backblech mit etwas Butter oder lege Backpapier auf das Blech.
3. Die Butter schaumig rühren.
4. Den Zucker und die Eier nach und nach zugeben und schön schaumig rühren
5. Mehl und Backpulver mischen und in die Schaummasse sieben
6. Gib so viel Milch dazu bis der Teig schwerreissend vom Löffel fällt
7. Die Haselnüsse unter den Teig ziehen
8. Den Teig gleichmässig auf das vorbereitete Blech streichen
9. Die Nussschnitten etwa 25 Minuten backen ,den ausgekühlten Kuchen in Rechtecke schneiden.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft. verrühren und die Rechtecke bestreichen und gut trocknen lassen

Für die Schrift den gesiebten Puderzucker mit dem Eiweiss mischen. Auf die Gebäckstücke die Namen der Gäste spritzen und sie als „Tischkarten“ vor jedes Gedeck legen.

## PUMUCKL - LEBKUCHEN

Eigentlich mag es Pumuckl ja gar nicht, wenn es ihn doppelt gibt. Aber als Lebkuchenmann gefällt er sich ganz gut. Warum? Na, weil man den essen kann, natürlich! Und weil er klabauter-kobold-lecker schmeckt! Hier zeigen wir dir, wie man den Pumuckl - Lebkuchen ganz einfach selber backen kann.

Du brauchst dazu :

350 Gramm Mehl  
125 Gramm Butter  
1 Teelöffel Backpulver  
2 Teelöffel gemahlene Zimt  
1 Ei  
4 Esslöffel Honig  
175 Gramm brauner Zucker  
grüne, gelbe und braune Lebensmittelfarbe in der Tube

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 190 Grad vor.
2. Bestreiche ein Backblech mit etwas Butter oder lege Backpapier auf das Blech.
3. Gib die Butter, den Zucker und den Honig in eine Pfanne. Rühre die Zutaten bei geringer Hitze so lange bis alles flüssig und gut vermischt ist.
4. Gib das Mehl , den Zimt und das Backpulver in eine Schüssel. Nun gibst du die Zucker - Honigmischung und das Ei in die Schüssel. Knete alles zu einem festen Teig.
5. Wickle die Teigkugel in Frischhaltefolie und lege sie 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Nach 30 Minuten nimmst du den Teig heraus. Nun bestäubst du die Arbeitsfläche und ein Nudelholz mit Mehl und rollst den Teig aus. Achte darauf, dass der Teig einen halben Zentimeter dick ist.
7. Nun nimmst du die Pumuckl - Schablone paust sie auf ein Backpapier und schneidest sie aus und legst sie auf den Teig. Scheide vorsichtig mit einem Messer den Lebkuchenmann aus.
8. Hebe ihn vorsichtig auf das Blech und backe ihn 15 bis 20 Minuten.
9. Nach dem Backen kannst du den Pumuckl verzieren.
10. Nachdem du Pumuckl schön mit Farbe verziert hast, lässt du ihn einen Tag lang liegen, damit die Farbe trocknen kann und der Lebkuchen schön weich wird.

## Schokoladenwürfel

Du brauchst dazu:

3 Eier  
250g Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker  
2 Esslöffel Kakaopulver  
3 dl Milch  
300g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
200g Margarine, flüssig, etwas ausgekühlt

Glasur:

200g Puderzucker  
2 Esslöffel Kakaopulver  
2 Teelöffel Vanillezucker  
50g Margarine flüssig, etwas angekühlt  
4 bis 5 Esslöffel starken Kaffee, kalt

Schau nach, was Du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad vor.
2. Belege ein Backblech mit Backpapier
3. Die Eier und den Zucker rühren bis die Masse hell ist.
4. Vanillezucker und Kakaopulver beifügen und darunterühren.
5. Mehl und das Backpulver sieben und unter die Masse rühren.
6. Die flüssige Margarine beifügen und zu einem glatten Teig rühren.
7. Die Masse auf das vorbereitete Blech giessen und etwa 15 Minuten backen.
8. Für die Glasur alle Zutaten verrühren und auf das lauwarme Biskuit giessen und gleichmässig verteilen.

## Leckerer Schoko-Popcorn

Du brauchst dazu:

Einige Tropfen Öl

Popcorn - Mais

3 Esslöffel Ahornsirup

75 Gramm Milkschokolade

1 gehäufter Esslöffel Kakaopulver, gesiebt

25 Gramm Butter

einige Tropfen Vanillearoma

Schaue nach was du brauchst und lege alles bereit!

So wird es gemacht:

1. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Du kannst testen, ob das Öl heiss genug ist, indem du ein oder zwei Körner in das Öl gibst. Am besten lässt du dir dabei von jemandem helfen. Das Öl ist heiss genug, wenn die Körner leicht herumspringen. Nun kannst du alle Körner in die Pfanne geben, decke die Pfanne sofort mit einem fest schliessenden Deckel zu. Sind alle Körner aufgeplatzt, nimm die Pfanne vom Herd. Warte noch kurz ab, bevor du den Deckel abnimmst.
2. Erhitze den Sirup, die Schokolade, das Kakaopulver und die Butter in einer grossen Pfanne. Rühre ab und zu um. Warte, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben und dickflüssig geworden sind. Nun nimmst du das Vanillearoma und das frisch zubereitete Popcorn und gibst es in die Pfanne dazu.
3. Jetzt kannst du mit einem Löffel kleine Häufchen machen. Am besten gibst du diese auf ein Stück Backpapier. Warte bis sie abgekühlt sind. Was du jetzt noch machen musst?

Das Schoko-Popcorn aufessen, natürlich

