Türchen 1 - Butterhupferl
Türchen 2 - Hot Aperol
Türchen 3 - Veganer Kürbiskopf
Türchen 4 - Gebrannte Mandeln
Türchen 5 - Quarkstollen
Türchen 6 - Kasseler-Rösti-Blech
Türchen 7 - Ofen-Pfirsich mit Amarettini
Türchen 8 - Cashewkernaufstrich
Türchen 9 - Schoko Busserl
Türchen 10 - Blätterteigschnecken
Türchen 11 - One-Pot-Lasagne
Türchen 12 - Kartoffel-Lebkuchen
Türchen 13 - Schneller Käsekuchen
Türchen 14 - Mett-Igel-Pärchen
Türchen 15 - Pilztarte
Türchen 16 - Heißer Apfel-Amaretto mit Sahne
Türchen 17 - Cookies vegan & glutenfrei
Türchen 18 - Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße
Türchen 19 - Buttergebäck
Türchen 20 - Gulasch
Türchen 21 - Apfelstrudel im Blätterteig
Türchen 22 - Stollenkonfekt
Türchen 23 - Spekulatius-Streuselkuchen
Türchen 24 - Raclette-Spezial

Rezept-sammlung

Adventskalender 2022

Türchen Nr. 1

Butterhupferl

Butterhupferl

Zutaten:

280g Butter
350g Mehl
80g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanille-puddingpulver
1 TL Backpulver
Evtl. Butter-Vanille-Aroma

Puderzucker
Vanillezucker

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Butter, Puderzucker, Vanillezucker sowie Puddingpulver miteinander verkneten.
2. Den Teig zu einem Strang rollen und davon ca. 2 cm breite Stücke abschneiden. Diese dann zu einer Kugel formen und auf ein Blech setzen. Die Kugeln dann etwas flach drücken.
3. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend die Plätzchen noch warm in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker wälzen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 2

Hot Aperol

Hot Aperol

Zutaten:

1 Bio Orange
300ml Aperol
500ml klarer Apfelsaft
800ml Weißwein
30-40ml Orangensirup

Zubereitung:

1. Orange heiß abwaschen, trocken reiben und in etwa 6 Scheiben aufschneiden.
2. Alle Zutaten gemeinsam mit den Orangenscheiben in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen.
3. Die Orangenscheiben in 6 Gläser verteilen und mit dem "Hot Aperol" übergießen.
4. Noch heiß genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 3

Veganer Kürbistopf

Kürbistopf

-vegan-

Zutaten:

1 kl. Hokkaido Kürbis
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 TL Kurkuma
2 TL Kümmel
1 TL Garam Masala
1/2 TL Zimt
etwas Ingwer
400ml Pflanzendrink
400g stückige Dosentomaten
400g Kichererbsen aus dem Glas

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten, die Gewürze kurz mit anbraten und den gewürfelten Kürbis hinzugeben.
2. Mit der Pflanzenmilch aufgießen, danach die Tomaten aus der Dose und Kichererbsen hinzufügen.
3. Das Ganze etwa 20 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu passt Reis sehr gut. Die Menge reicht etwa für 3-4 Personen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 4

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

200g ungeschälte Mandeln
15g Butter
90g brauner Zucker
1 TL Zimt
15g bis 20g Amaretto

Zubereitung:

1. Die Mandeln mit der Butter, dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Immer wieder den Topf abdecken, damit nicht so viel verdampft.
2. Anschließend den Amaretto dazugeben und weiterhin unterrühren, abwarten bis eine klebrige Masse entstanden ist.
3. Die Masse auf ein Backblech geben und ca. 15 Min. bei 150 Grad Heißluft backen. Immer mal wieder mit einer Gabel die Mandeln auseinanderschieben.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 5

Quarkstollen

Quarkstollen

Zutaten:

500g Mehl
1 P. Backpulver
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Rum
etwas Zitronenschale
100g gem. Mandeln
2 Eier
175g Butter
50g Zitronat
200g Sultaninen
250g Magerquark
Für den Belag:
50g zerlassene Butter
100g Puderzucker

Zubereitung ohne Stollenform:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 35 x 15 cm ausrollen.
3. Mit Hilfe des Nudelholzes mittig in den Teig eine Vertiefung eindrücken.
4. Nun eine Seite des Teiges in die Vertiefung einschlagen und leicht andrücken, damit die typische Stollenform entsteht.
5. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech bei 150 Grad Umluft ca. 55 Min. backen.
6. Den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 6

Kasseler-Rösti-Blech

Kasseler-Rösti-Blech

Zutaten:

8 Scheiben Kasseler
1 P. TK Rösti (aufgetaut)
250g Creme fraiche
200ml süße Sahne
100g geriebener Käse
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kasselerscheiben auf ein Backblech legen.
2. Die aufgetauten Rösti in Stücke brechen und über die Kasselerscheiben verteilen.
3. Creme fraiche, mit der Sahne und dem Käse gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rösti gießen.
4. Bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze etwa 30-40 Min. backen, bis die Röstikruste schön goldbraun und knusprig ist.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 7

Amarettini-Pfirsich

Ofen-Pfirsich mit Amarettini

Zutaten:

4 Pfirsichhälften
(frisch o. aus der Dose)
etwa 60g Amarettini
2 EL Butter
1 EL Honig

Dazu passt gut:
Schlagsahne oder
Vanilleeis

Zubereitung:

1. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und die Amarettini in einer Tüte zerstoßen.
2. In einer Schüssel die geschmolzene Butter mit dem Honig und den Amarettini-Krümeln verrühren.
3. Eine Auflaufform einfetten und die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen. Jede Pfirsichhälfte mit der Amarettini-Masse befüllen.
4. Die Pfirsiche bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen
5. Anschließend mit Schlagsahne und / oder Vanilleeis servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 8

Cashewkernaufstrich

Cashewkern-aufstrich

Zutaten:

1 Dose gesalzene Cashewkerne
200g Frischkäse
1 rote Zwiebel

Zubereitung:

1. Die Zwiebel fein würfeln
2. Die Cashewkerne ebenfalls ganz fein hacken
3. Nun alle Zutaten gut miteinander vermengen und schmecken lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 9

Schoko Busserl

Schoko-Busserl

Zutaten:

350g dunkle Schokolade
50g Butter
3 Eier
70g Zucker
120g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Milch
100g gem. Mandeln

Zum Wälzen:

Zucker und Puderzucker

Zubereitung:

1. Schokolade hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Zucker cremig schlagen.
3. Schokobutter, Mehl, Backpulver, Milch und Mandeln dazu geben und vermengen.
4. Teig für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Ofen dann auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
5. Mit einem Löffel den Teig abstechen und zu Kugeln formen.
6. Die Kugeln erst in Zucker und dann in Puderzucker wälzen.
7. Mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 8 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 10

Blätterteigschnecken

Blätterteig-schnecken

Zutaten:

1 Blätterteigrolle
200g Schmand
oder Saure Sahne
1 Packung Speck

Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen, mit Schmand bestreichen und den Speck darüber verteilen.
2. Den Blätterteig aufrollen und anschließend für 15 Minuten in die Gefriertruhe geben.
3. Die Rolle nun in 1cm breite Schnecken aufschneiden.
4. Etwa 10 Minuten bei 220 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

Vegetarische Varianten mit z.B. Tomaten, Mais und geriebenem Käse sind auch sehr gut.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 11

One-Pot-Lasagne

One-Pot-Lasagne

Zutaten:

1 gewürfelte Zwiebel
1 gehackte Knoblauchzehe
500-600g Rinderhack
1 EL Oregano
1 TL italienische Kräuter
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
600ml Wasser
1 gehäufter EL Gemüsebrühe
700ml Tomaten, passiert
10 Cocktailtomaten
10 Lasagneplatten
1 Becher Schmand

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch in einem großen Topf mit etwas Öl scharf anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig andünsten.
3. Alles gut mit etwas Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.
4. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten.
5. Gemüsebrühe & passierte Tomaten aufgießen und 5-10 Min. köcheln lassen.
6. Cocktailtomaten halbieren, die Lasagneplatten in Stücke brechen und beides mit in den Topf geben.
7. Alles nun nochmals 8-10 Min. köcheln.
8. In tiefen Tellern mit einem Klecks Schmand servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 12

Kartoffel-Lebkuchen

Kartoffel-Lebkuchen

Zutaten:

350g gekochte Kartoffeln
225g Mehl
350g Zucker
3 Eier
25g Zitronat
25g Orangeat
1 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver
250g gemahlene Haselnüsse
50g Schokoraspel
1 ½ P. Backpulver
Zum Verzieren:
Kuvertüre (Zartbitter)

Zubereitung:

1. Die kalten, durch eine Presse gedrückten Kartoffeln mit den übrigen Zutaten in einer Rührschüssel gut vermengen.
2. Den Teig auf einem Blech verstreichen und auf 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheiztem Backofen für etwa 30 Min. backen.
3. Nach dem Auskühlen mit Zartbitter-Kuvertüre verzieren und in Rauten schneiden. Alternativ kann die Masse auch auf Oblaten (etwa 2 EL Teig pro Oblate) gebacken werden.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 13

Schneller Käsekuchen

Schneller Käsekuchen vom Blech

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig
200g Zucker
2 Eier
2 P. Vanillepudding
500g Quark
400ml Schlagsahne
400g Schmand

Zubereitung:

1. Den Blätterteig auf ein Backblech verteilen.
2. Den Zucker und die Eier schaumig schlagen.
3. Vanillepudding, Quark, Schlagsahne und Schmand unterrühren und auf dem Blätterteig verteilen.
4. Bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa 40 - 50 Min. backen und danach mit Zimt und Zucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 14

Mettigel-Pärchen

Weihnachtliches Mettigel-Pärchen

Zutaten:

200g Mett
Mandelblättchen oder -stifte
Zimt, Salz, Pfeffer, Chili
Nelken für Augen und Nase

Zur Dekoration:

Chili
Zimtstange
Rosmarin
Mandeln
Orangeat

Zubereitung:

1. Mett mit Gewürzen nach Wahl abschmecken. Für eine winterliche Note empfehlen wir etwas Zimt.
2. Die Masse in Form bringen und mit Nelken und Mandeln verzieren.

Dazu schmeckt ein frisches Holzofen-/ oder Bauernbrot.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 15

Pilztarte

Pilztarte

Zutaten:

Für den Teig:
200g Dinkelmehl 630er
1/2 TL Salz
75g kalte Butter
Für den Belag:
700g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Pfifferlinge oder Austernpilze
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
2 EL Ölivenöl
250ml Sahne
Salz, Pfeffer,
Thymian (frisch o. getrocknet)
1 EL Zitronensaft
2 mittelgroße Eier
2 EL Schnittlauch
40g geriebener Gruyére

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und die gewürfelte, kalte Butter zu einer krümeligen Masse verarbeiten. 5 EL Wasser nach und nach in die Masse einarbeiten, ohne jedoch zu viel zu kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde kalt stellen.
3. Die gesäuberten Pilze in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten fein würfeln.
4. Die Tarteform (etwa 30cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder gut einfetten. Den Teig nun dünn ausrollen und in die Form legen, dabei etwa einen 2cm hohen Rand formen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Nun den Knoblauch mit der Zwiebel und dem Thymian in Olivenöl andünsten und die Pilze kurz mitbraten.
6. Die Sahne aufgießen und einige Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit etwas eingekocht hat.
7. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
8. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit den Eiern verquirlen und unter die Pilzmasse rühren.
9. Den geriebenen Käse auf den Teigboden streuen und die warme Pilzmasse darauf verteilen.
10. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarte für 15 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach nochmals 10 Min. bei 200°C auf der untersten Schiene fertig backen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 16

Apfel-Amaretto mit Sahne

Heißer Apfel-Amaretto mit Sahne

Zutaten:

200ml Apfelsaft
150ml Amaretto
200ml Sahne
etwas Zimt

Anrichten mit:
Zimt-/ oder Zuckerstangen

Zubereitung:

1. Die Schlagsahne steif schlagen.
2. Den Apfelsaft gemeinsam mit dem Amaretto in einen Kochtopf erwärmen.
3. Den heißen Apfel-Amaretto-Drink in 2 Tassen füllen und je 2-3 Kleckse Schlagsahne darauf verteilen.
4. Zum Abschluss die Sahne mit reichlich Zimt bestreuen und mit je einer Zimt-/ oder Zuckerstange anrichten und warm genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 17

Cookies - vegan & glutenfrei

Cookies

-vegan-

Zutaten:

ca. 80 Stück

200g gemahlene Mandeln
200g pflanzliche Margarine
160g Mehl
180g Zucker
Zimt
6 EL Mandelmus
1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Mandelmus schaumig rühren.
2. Das mit Mehl vermischte Backpulver dazu geben.
3. Den Teig mit Hilfe eines EL häufchenweise auf ein Backblech setzen, dabei Abstand lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 10 – 15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gold-gebräunt sind.
5. Die Cookies müssen noch weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen.
6. Erst vom Blech nehmen, wenn sie ausgekühlt sind, weil sie dann hart genug sind.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Cookies

-glutenfrei-

Zutaten:

ca. 80 Stück

200g gemahlene Mandeln
140g Buchweizenmehl
200g Butter
150g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
Schokoladentropfen (optional)

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig rühren.
2. Die gemahlenen Mandeln und das Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben.
3. Wer mag kann dann noch Schokoladentropfen unterrühren.
4. Mit einem EL den Teig häufchenweise auf ein Backblech setzen, dabei Abstand lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 10 – 15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gold-gebräunt sind.
6. Die Cookies müssen noch weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen.
7. Erst vom Blech nehmen, wenn sie ausgekühlt sind, weil sie dann hart genug sind.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 18

Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße

Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße

Zutaten:

3 Lachsfilets (TK)
etwas Zitronensaft
2-3 Frühlingszwiebeln
etwas Öl
3 EL Mehl
250ml Gemüsebrühe
250ml Sahne
3 EL Frischkäse
350g Bandnudeln
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Lachs antauen lassen, in mundgerechte Würfel schneiden und mit Zitronensaft säuern
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden – grüne und weiße Ringe sortieren
3. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen
4. Lachs zusammen mit den weißen Frühlingszwiebelringen in etwas Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen
5. Die Lachswürfel nun mit Mehl bestreuen, kurz mit anbraten und dann direkt mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen
6. Den Frischkäse einrühren und die grünen Frühlingszwiebelringe unterrühren (einen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zurückhalten)
7. Zum Ende noch einmal abschmecken

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 19

Buttergebäck

Buttergebäck

Zutaten:

250 g Butter
6 Eigelb
250 g Zucker
500 g Mehl

Zubereitung:

1. Mehl in eine große Schüssel sieben.
2. Zucker, Butter und Eigelb dazugeben. Alle Zutaten gut durchkneten.
3. Den Teig dann auf einen Teller legen und abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Danach den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, mit kleinen Förmchen ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 20

Gulasch

Gulasch

Zutaten:

600g Rindergulasch
400ml Rinderfond oder -brühe
200ml Rotwein
3 EL Tomatenmark
9 EL Ajvar
1 rote Paprika
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 TL Paprikapulver (edelsüß)
½ TL Majoran
Zum Abschmecken:
Salz & (Cayenne-)Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln je nach Geschmack in schmale Streifen schneiden, andünsten und anschließend wieder aus dem Topf nehmen.
2. Das Gulasch bei großer Hitze anbraten, am besten portionsweise und dann die Zwiebeln wieder hinzugeben.
3. In der Zwischenzeit die Paprika in feine Streifen und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Nun Knoblauch, Paprika, Paprikapulver, Majoran und Cayennepfeffer unterrühren.
4. Anschließend Tomatenmark und Ajvar dazu geben und das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen. Das Gulasch für etwa 1,5 Stunden schmoren lassen.
5. Am Ende das Gulasch abschmecken und je nach Geschmack mit Mehl oder Stärke eindicken oder mit Sahne verfeinern.
6. Dazu passen Spätzle oder Semmelknödel.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 21

Apfelstrudel im Blätterteig

Apfelstrudel im Blätterteig

Zutaten:

1,2 kg Äpfel
1 EL Zitronensaft
50g Zucker
etwa 1 TL Zimt
3 EL Semmelbrösel
1 Ei zum Bestreichen
1 Rolle frischer Blätterteig

Dazu passt gut:
Vanillesauce

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Direkt im Anschluss mit dem Zitronensaft vermischen.
2. Zucker, Zimt und die Semmelbrösel dazu geben und alles gut miteinander vermengen.
3. Den Blätterteig aufrollen und auf dem Backpapier liegen lassen.
4. Die Apfelmasse der Länge nach mittig auf den Teig geben und zu einem dicken Strang formen.
5. Das Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen, links und rechts den Rand etwas einklappen. Das untere Teigende auf die Apfelmasse einschlagen.
6. Den Strudel vorsichtig einrollen und das Ende sorgfältig verschließen.
7. Nun den Strudel samt Backpapier auf ein Backblech geben, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einem scharfen Messer die Oberfläche einige Male einschneiden.
8. Den Strudel etwa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.
9. Am besten noch warm mit Vanillesauce servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 22

Stollenkonfekt

Stollenkonfekt

Zutaten:

200 g Butter
150 g Zucker
300 g Quark
600 g Mehl
2 TL Zimt
1 Pck. Backpulver
100 g Mandeln
100 g Rosinen
100 g Orangat
100 g Zitronat
evtl. Rum
1 Orangat
250 g Puderzucker
200g geschmolzene Butter

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen.
2. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Orangenschale unterrühren.
3. Die Mehlmischung nun dazugeben, die Mandeln, Rosinen, Orangat und Zitronat einarbeiten.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Walnussgroße Häufchen aufs Blech setzen, zu kleinen Stollen formen und für 10 - 15 Min. backen.
6. Die noch warmen Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und im Puderzucker wälzen.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Türchen Nr. 23

Spekulatius-
Streuselkuchen

Spekulatius-Streuselkuchen

Zutaten:

Boden:
4 Eier
200g Zucker
200g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:
200g Butter
150g Zucker
400g Mehl
3 TL Spekulatiusgewürz

Guss:
1 Schlagsahne

Zubereitung:

1. Für den Boden die Eier ca. 5 Min. schaumig schlagen.
2. Zucker, Mehl und Backpulver nach und nach dazugeben.
3. Für den Belag alle Zutaten mischen und mit der Hand verkneten.
4. Den Boden auf ein Backblech streichen, die Streusel darüber verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 20 Min. backen.
5. Nach Ende der Zeit über den noch warmen Kuchen den Becher Schlagsahne gießen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Türchen Nr. 24

Raclette-Spezial

Raclette Extras

Aus dem Kühlregal:

- Spätzle (Käsespätzle)
- Schupfnudeln
- Mini Frikadellen
- Pizzateig
- Blätterteig

Nachspeisen:

- Pfannkuchenteig
- Schoko-Kekse
- Marshmallows
- Schoko-Sauce
- Schlagsahne
- Schokoriegel

Dips:

- Knoblauch-Schmand
- Tzatziki
- Salsa
- Chili-Cheese-Sauce
- Sauce Hollandaise
- Preiselbeeren

Sonstiges:

- Röstzwiebeln
- Walnüsse
- Nacho Chips
- Mini Nudeln

Raclette Basics

Die Klassiker:

- Raclette Käse
- Kartoffeln

Fleisch:

- Speckwürfel
- Schweinelende
- Hähnchenbrust
- Geschnetzeltes (Gyros Art)
- Rinderfilet
- Nürnberger Bratwürstchen
- Wiener Würstchen
- Hackfleisch
- Kochschinken
- Salami

Fisch:

- Garnelen
- Lachs
- Thunfisch

Gemüse:

- Zucchini
- Pilze
- Mais und Kidneybohnen
- Cocktailtomaten
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Silberzwiebeln
- Gewürzgurken

Obst:

- Ananas
- Banane
- Birne

Käse:

- Gorgonzola
- Feta
- Toast-Scheiben
- Camembert