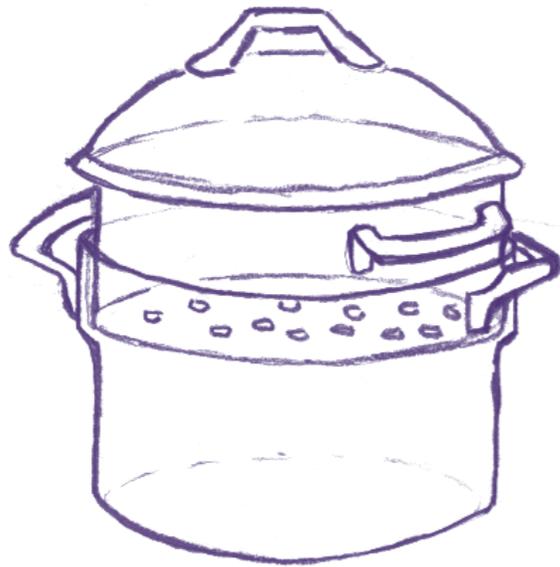
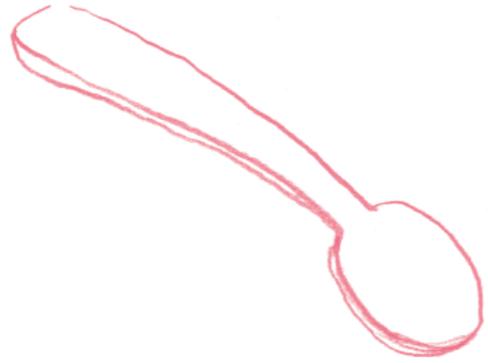


So kocht Bergedorf-West

von Nachbarn für Nachbarn

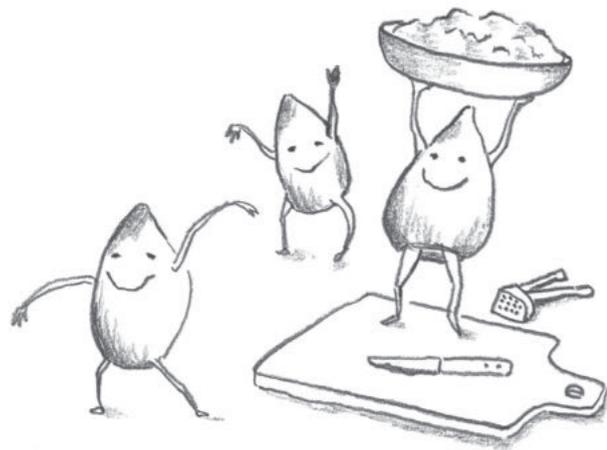




So kocht Bergedorf-West

von Nachbarn für Nachbarn





Liebe Bewohnerinnen und Bewohner Bergedorf-West,

es ist ein Kochbuch entstanden, weil viele Bewohner*innen bereit waren, ihre Speisenvorlieben, ihre Kochideen mit allen anderen Bewohner*innen von Bergedorf-West zu teilen. Auf diese Weise nehmen alle Bewohner*innen Platz an einer großen Tischgemeinschaft.

Dem Vorbereitungsteam, bestehend aus verschiedenen Einrichtungen in Bergedorf-West, hat es sehr viel Freude bereitet, alle eingesendeten Rezepte zu lesen, zu ordnen und ihnen eine Seite im Buch zu widmen.

Durch die persönlichen Geschichten, die internationale Vielfalt, die regionalen Spezialitäten und die kreativen Ideen der Gestaltung wird das lebhafteste Miteinander in unserem Bergedorf-West sichtbar.

Wir hoffen sehr, dass diese Gemeinschaft tatsächlich einmal wieder an einer großen gemeinsamen Tafel auf dem Marktplatz in Bergedorf-West zusammenkommen wird.

Lassen Sie sich mit dem Kochbuch anregen eine kulinarische Reise um die Welt für sich zu kochen und diese Speisen mit der Familie, Freunden oder Nachbarn zu teilen. Vielen Dank an alle Köch*innen.

Allen Bergedorf-Westler*innen viele Freude bei der Zubereitung der Speisen und dem Teilen in den Tischgemeinschaften.

Dank auch für die finanzielle Unterstützung des Verfügungsfonds Bergedorf-West und des Altkleidertopfes der SAGA, die dieses Kochbuchprojekt möglich gemacht hat.

Das Kochbuchteam





DIPS & BEILAGEN

- 6 Kräuterquark mit frischen Kräutern und Gemüsesticks
- 7 Kartoffeln mit Sour Cream
- 8 Pizzabrötchen
- 9 Käse-Knoblauch-Salat
- 10 Pohca à la Serpil
- 11 Dip mit Zwiebelsuppenpulver
- 12 Toastbrot
- 13 Türkisches Fladenbrot (Pide)

HAUPTGERICHTE

- 14 Bigos
- 16 Maakouda
- 17 Gefüllte Paprika
- 18 Poree Börek
- 20 Linsensuppe
- 21 Khachapuri
- 22 Bulgur mit Paprika und Tomate
- 23 Holtmash
- 24 Joghurt Suppe
- 25 Bîrek (Börek)
- 26 Labskaus à la Nils
Apfel-Karottensalat à la Mike
- 28 Gefüllte Putenbrust
- 29 Blumenkohlbombe
- 30 Linsen-Bolognese

- 31 Hirsesteaks
- 32 Rote Rübensuppe mit Pilzohren
- 34 Nudeln mit Ziehkäse
- 35 Kabuli Palau

SÜßSPEISEN & GEBÄCK

- 36 Himbeertorte
- 38 Haferhügel
- 39 Mesfuuf (Süßer Kuskus)
- 40 Bici Bici
- 41 Süße Quitten türkischer Art
- 43 Mürbeteigkekse
Engelsaugen
- 44 Schoko-Crossies
Fruchtige Heidelbeerpralinen
- 45 Schwedischer Apfelkuchen
- 46 Bananenbrot
- 47 Krümelkuchen
- 48 Regenbogentorte

Abkürzungen zu den Maßeinheiten:

TL = Teelöffel	ml = Milliliter
EL = Esslöffel	ca. = circa
g = Gramm	°C = Grad
kg = Kilo	Pck. = Päckchen
l = Liter	Pk. = Paket



Gartengruppe ReBBZ

Kräuterquark mit frischen Kräutern und Gemüsesticks

Den Quark mit Öl und Salz in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Kräuter unter den Quark rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

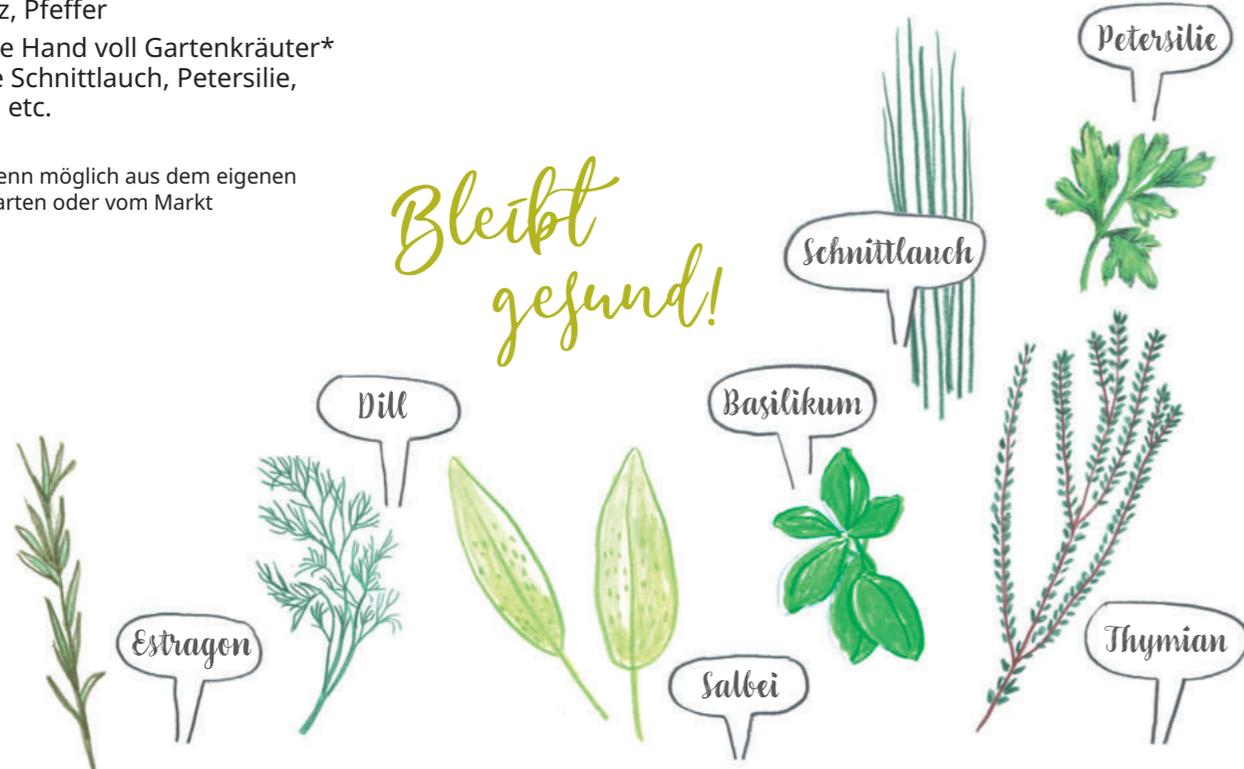
Den Quark mit frischen Gemüsesticks aus Gurke, Möhren, Kohlrabi etc. genießen.

Rohkost und Kräuter sind Kraftgeber für das Immunsystem und schmecken sooo gut!

ZUTATEN

500 g fettarmer Quark
etwas Öl
Salz, Pfeffer
eine Hand voll Gartenkräuter*
wie Schnittlauch, Petersilie,
Dill etc.

* wenn möglich aus dem eigenen
Garten oder vom Markt



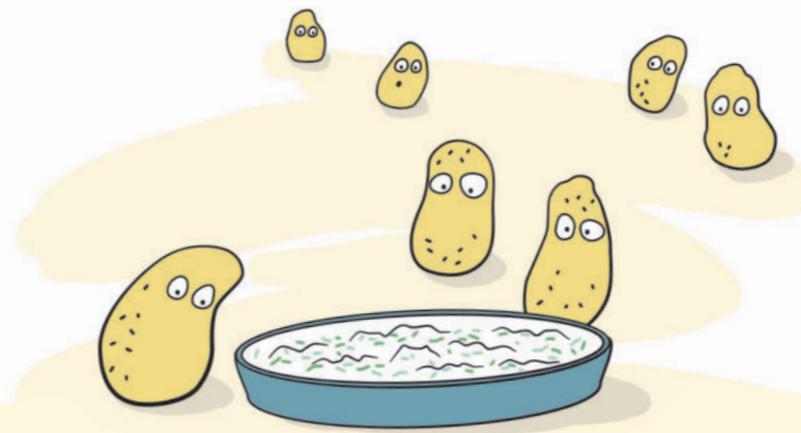
Kinderkochgruppe F.aktiv

Kartoffeln mit Sour Cream

Alles verrühren.

ZUTATEN FÜR DIE SOUR CREAM

2½ Becher Schmand
2½ Becher Quark
2½ Becher Crème fraîche
2½ Zwiebeln
2½ Knoblauchzehen
2½ Bund Petersilie
2½ Bund Schnittlauch
7½ EL Essig
2½ TL Salz und Pfeffer
½ TL (gestrichen) Paprikapulver



Ich weiß gar nicht, wo ich dieses leckere Rezept herhabe. Ich weiß nur, seitdem ich die Sour Cream mit den Kochkindern das erste Mal zubereitet habe, gibt es nur noch diese. Die Kräuter haben wir aus unserem eigenen „Kindergarten“ genommen. Ich hatte den Kindern den Rest mit nach Hause gegeben und direkt Anfragen für dieses wirklich sehr leckere Rezept bekommen.



ZUTATEN

7 Pk. à 6 Baguettebrötchen
 700g Paprika im Glas
 2 Dosen Mais
 2 Dosen Pizza Tomaten
 3 Becher Sahne
 800g geriebener Käse
 600g Putenwurst
 evtl. Salatgurke

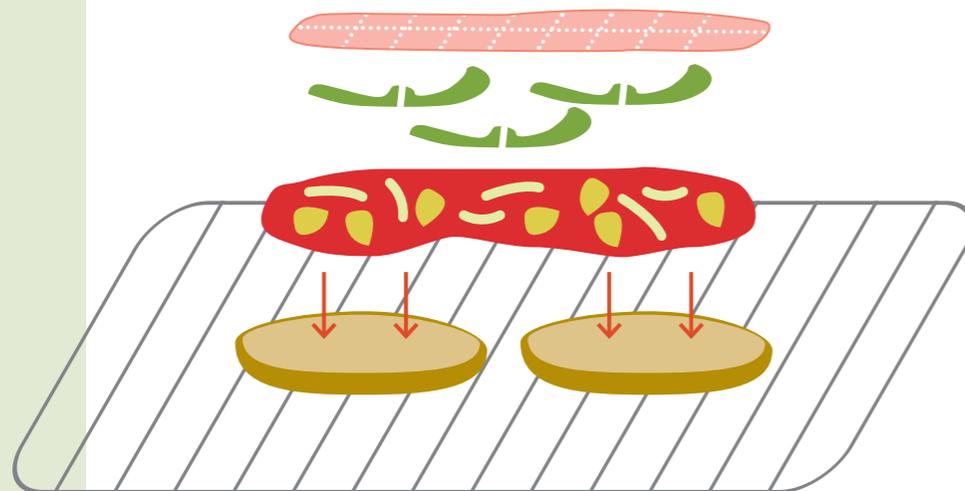
Stadtinsel Kindertreff

Pizzabrötchen

Für ca. 30 Kinder

Wurst und Paprika in kleine Stücke schneiden. Tomaten ohne die Tomatensoße, Mais, Käse und Sahne zugeben und vermischen. Brötchen halbieren und mit der Masse bestreichen. Dann im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 180°C backen und warm servieren.

Zu den Pizzabrötchen sind in Scheiben geschnittene Salatgurken sehr beliebt.



Dieses Rezept ist ein Klassiker beim Stadtinsel Kindertreff im Ladenbeker Furtweg, wo die Kinder immer begeistert beim Kochen dabei sind.

Alexey Yurkovetskiy

Käse-Knoblauch-Salat

Für ca. 6–8 Personen

Käse reiben. Die Eier in kleine Würfel fein schneiden (am besten mit dem Messer zerkleinern. Man kann auch einen Eierschneider zuerst nehmen und mit dem Messer nacharbeiten).

Den Knoblauch entweder pressen oder sehr fein mit dem Messer hacken. Alle Zutaten mit einander vermischen und Mayo dazu geben, bis der Salat zu einer groben Paste wird.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas frischem Dill zentriert dekorieren.



ZUTATEN

300–400 g mittelalter Gouda, am Stück (im Prinzip geht jeder Käse, nach eigenem Geschmack, er sollte nur nicht zu weich sein und am besten kräftiger im Geschmack)

100–200 g Parmesan

1–2 hart gekochte Eier

½ Knolle Knoblauch

← WICHTIGSTE ZUTAT!

(man nennt diesen Salat scherzweise auch „Knoblauchsalat mit Käse“, es ist schon das Markenzeichen dieses Gerichtes ... natürlich kann man hier dem eigenen Geschmack nach variieren)

100 g Mayonnaise

Salz und Pfeffer

frischer Dill zur Deko



↑
 MEINE BRÜDER
 UND ICH (RECHTS)

...
 DIESE SALAT BEGLEITET
 UNSERE FAMILIE, SEITDEM ICH MICH
 AN DIE ERSTEN
 GEMEINSAMEN FESTE,
 NOCH IN RUSSLAND LEBEND,
 ERINNERN KANN.
 ES STAMMT VON MEINEN
 GROSSELTERN UND IST WAHRSCHEINLICH
 JÜDISCHEN URSPRUNGS.

Serpil Bolat**Pohca à la Serpil***Teigtaschen mit Füllung***ZUTATEN FÜR DEN TEIG**

1 Glas Milch (200 ml)
 ½ Glas Öl
 1 Ei
 1 frische Hefe
 1 TL Salz
 2 TL Zucker
 1 Glas Wasser
 4–5 Glas Mehl

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

nach Belieben:
 gehobelter Käse
 Kartoffelwürfel
 Spinat ...

Alle Zutaten für den Teig miteinander zusammen kneten und eine Stunde ruhen lassen. Danach Arbeitsfläche ölen und aus dem Teig kleine Kugeln (Clementinengröße) formen. Die Teigkugeln mit flacher Hand ausrollen und ein wenig beliebige Füllung in die Mitte mit einem Esslöffel platzieren, schließen und zu einer Tasche formen. Alles auf das Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C etwa 20 Minuten backen bis es schön goldbraun ist.

Dies ist mein absolutes Lieblingsessen, das ich schon zu jeder Uhrzeit gebacken habe.

**Familie Wulff****Dip mit Zwiebelsuppenpulver***Dieser Dip ist schnell gemacht*

Den Quark mit der Sahne glattrühren. Joghurt mit Zwiebelsuppenpulver zerdrücken und unter die Quarkmasse rühren. Mit Pfeffer würzen. Schnittlauch und Petersilie unterheben.

Dieser Dip schmeckt zu Kräckern, Gemüsestücken, Fondue oder gegrilltem Fleisch.

WULFFSCHER
2-Minuten-Dip

ZUTATEN

500 g Sahnequark
 400 ml Schlagsahne
 1 Becher Magermilchjoghurt
 1 Pck. Zwiebelsuppenpulver
 Pfeffer
 Schnittlauch
 Petersilie





KiTa Sportini

Toastbrot

Für 2 Toastbrote

ZUTATEN

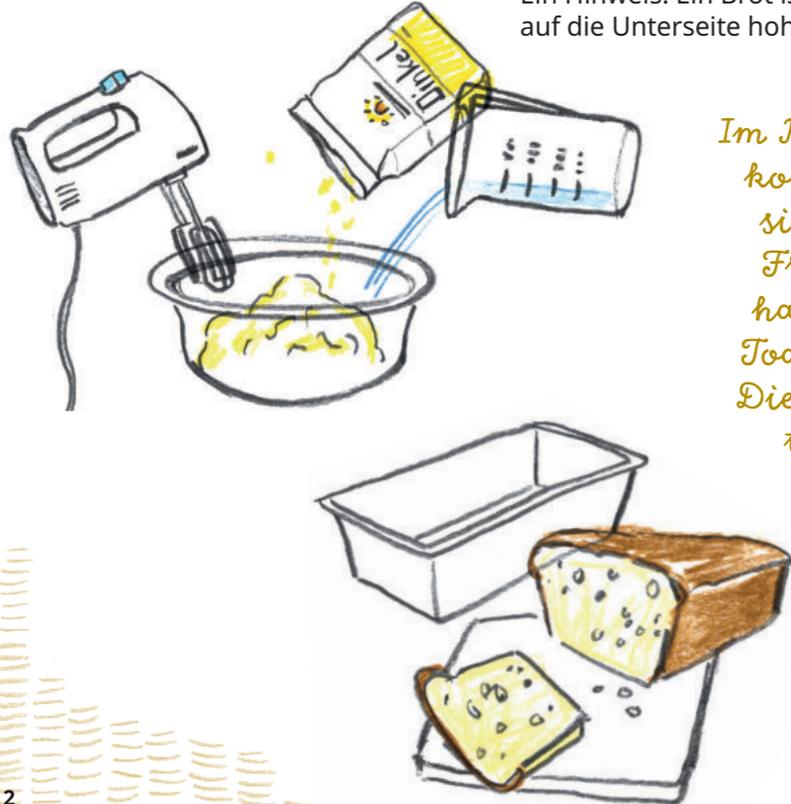
70 g Butter
50 g Hefe
800 g Mehl
550 ml Wasser
20 g Honig
Salz nach Belieben



Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Wenn Trockenhefe verwendet wird, diese unter das Mehl mischen. Mehl, weiche Butter, Hefewasser und den Honig in eine Rührschüssel geben und gut vermengen. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, damit er aufgehen kann. In der Zwischenzeit die Kastenformen einfetten und den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den aufgegangenen Teig noch einmal kräftig durchkneten und dann gleichmäßig auf die Kastenformen verteilen. Bei 200 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen – fertig!

Ein Hinweis: Ein Brot ist fertig gebacken, wenn es sich beim Klopfen auf die Unterseite hohl anhört.

Im Rahmen einer Kinderkonferenz, haben die Kinder sich Toastbrot zum offenen Frühstück gewünscht. Ich habe den Vorschlag eingebracht, Toastbrote selber zu backen. Diese Idee fanden die Kinder toll! Jetzt werden immer einmal in der Woche zwei Toastbrote gebacken und auch schnell aufgegessen.



Familie Metin

Türkisches Fladenbrot (Pide)

Für 2 Fladenbrote

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in einen Messbecher mit dem lauwarmen Wasser bröseln. Den Zucker hinzugeben und kurz verrühren. Mit den Händen eine Mulde im Mehl bilden und das Hefe-Wassergemisch hineingeben. Anschließend die Butter, das Ei und Salz hinzufügen und alles mindestens 5 Minuten lang mit den Knethaken verkneten. Zum Schluss mit den Händen weiter kneten und dabei den Teig zu einer Kugel formen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 40 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten und dann halbieren. Jedes Teigstück rund ausrollen (etwa 25 cm Durchmesser pro Brot) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wieder mit einem Tuch abdecken und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Mit einem Messer in jeden Fladen ein Schachbrettmuster einritzen, wieder abdecken und nochmals 60 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Die Fladenbrote mit der Milch bestreichen und Salz, Sesam und schwarzen Sesam drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g Weizenmehl (Type 405)
1 Würfel frische Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei
2 TL Salz

ZUTATEN ZUM BESTREICHEN

2 EL Milch
1 Prise Salz
2 EL Sesam
2 TL schwarzer Sesam



bigos

GASTRO (typowe danie polskie):



In Schlesien 1940 in Neusalz an der Oder geboren, besuchte ich vor vielen Jahren per Fahrrad meinen Geburtsort. Dabei lernte ich Bigos kennen und verliebte mich als Sauerbrantfan in dieses Gericht. Zurück in Hamburg erfragte ich bei einem Polen das Rezept dafür. „Wir kochen eine sehr große Portion und dann bleibt viel übrig; wenn es dann wieder aufgewärmt wird – mhne, das schmeckt“, sagte der stolze Pole. Ich nahm dann einen ganzen Kohlkopf und den großen Dampfkochtopf, als ich meine Geschwister zum Reisebericht einlud.

Dietrich Pauly

Bigos

Das Rezept für das Bigos, das mir der polnische Fluggesellschaft-Angestellte aus dem Stegreif sagte:

Schwer war, den Kohlkopf klein zu schneiden; da half zuerst ein Elektromesser. Ich nahm den großen Dampfkochtopf, der gleich voll war, und kochte den Kohl mit einem halben Liter Wasser; dann war wieder Platz für das Sauerkraut und das klein geschnittene Fleisch und die Gewürze. Gut eine Stunde habe ich das wohl köcheln lassen.

ZUTATEN

- 1 ganzer Kohlkopf
- 2 Dosen Sauerkraut
- 500 g geräucherte Wurst
- 3 Zwiebeln, klein geschnitten und in der Pfanne in Öl angeschmort
- 500 g Schweinenacken
- 250 g getrocknete Steinpilze, klein geschnitten
- 250 g geräucherten Schweinebauch
- Chilipulver
- süßes Paprikapulver
- 3 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- 2 TL (gestrichen) Salz
- ordentlich Pfeffer dazu
- 1 Dose Tomatenmark

Und wie gesagt:
mehrmals aufgewärmt
schmeckt's
immer besser!





Arbia el Bouslimi

Maakouda

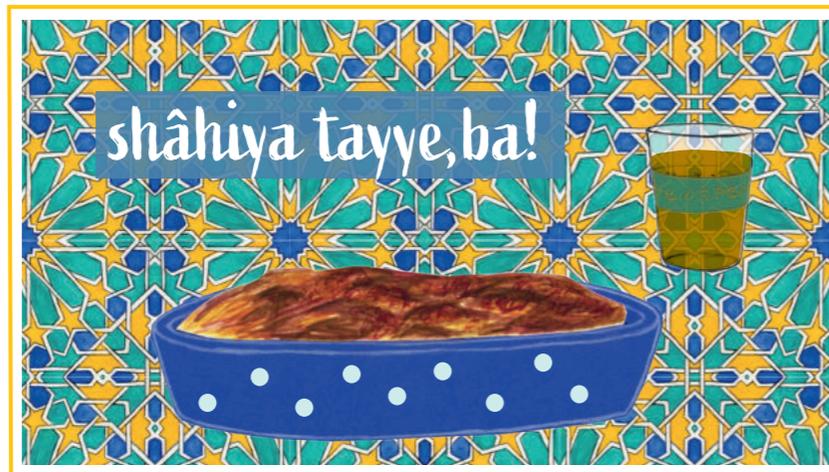
Tunesisches Hackfleischgratin für 4 Personen

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Hackfleisch und Petersilie mitbraten, bis alle Flüssigkeit weg ist. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kurkuma würzen und alles kalt stellen. Dann die Eier, Paniermehl und den Käse dazugeben. Alles in eine Auflaufform füllen und im Backofen bei 180°C Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Mit Oberhitze den Auflauf noch 5 Minuten goldgelb backen.

Dieses Gericht fehlt in Tunesien auf keinem Buffet.

ZUTATEN

300 g Hackfleisch
1 mittlere Zwiebel
Gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen
6 EL Öl
6 Eier
4 EL Paniermehl
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 EL Kurkuma
1 EL Paprika edelsüß
50 g geriebener Käse



Aysel Shakirova

Gefüllte Paprika

Für 4 Personen

Paprikaschoten waschen, das obere Viertel abschneiden. Deckel und Stiel putzen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Hack darin ca. 5 Minuten anbraten. Reis, Salz, Pfeffer und Vegeta zugeben. 250 ml heißes Wasser und 2 Esslöffel Tomatenmark zusammen rühren.

Die Hackreisemasse in die Paprikaschoten füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Paprikaschoten in eine ofenfeste Form stellen und mit der Soße (heißes Wasser und Tomatenmark) angießen.

Bei 200°C backen. Eventuell mit einer Alufolie bedecken, damit es nicht zu dunkel wird.

ZUTATEN

2 rote Paprika und gelbe Paprika
1 Zwiebel
150 g Türkischer Reis (Gül)
400 g Rinderhack
Salz, Pfeffer
Würzmischung „Vegeta“
2 EL Tomatenmark
½ Glas Wasser





Sibel Turan

Porree Börek

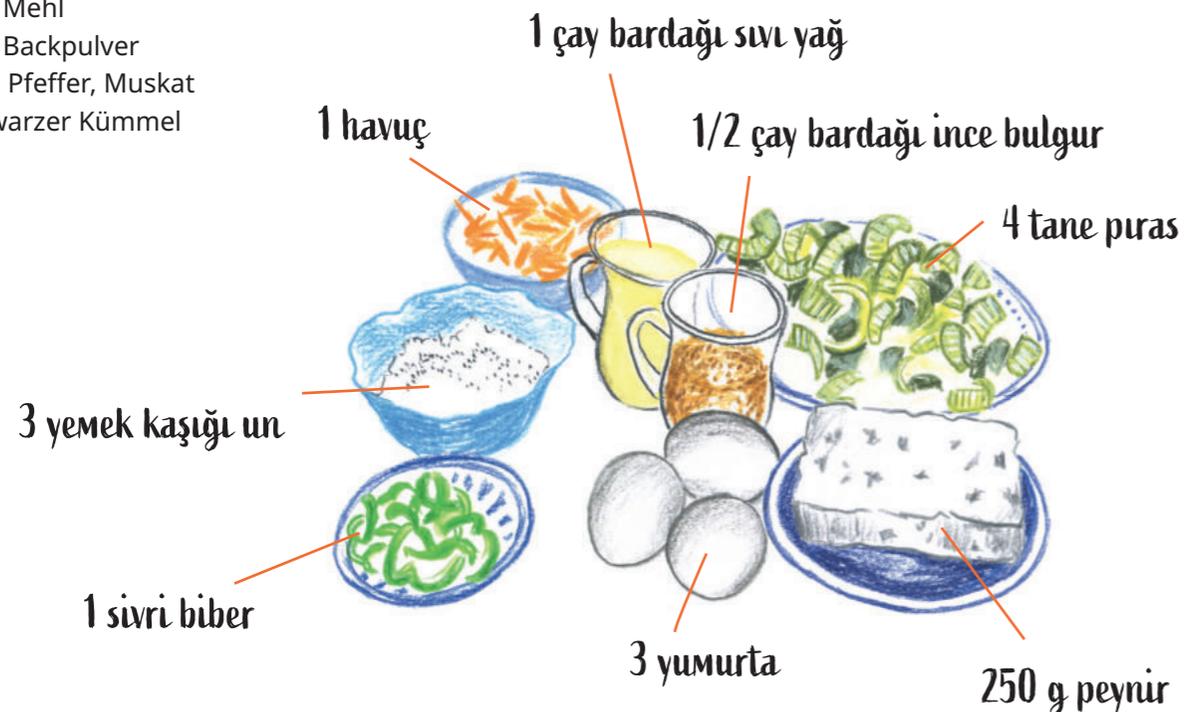
Aus dem Backofen

Bulgur in heißem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Porree in Scheiben und Paprika klein schneiden, die Möhre reiben. Gemüse mischen und in einer Pfanne in Öl anbraten und dann abkühlen lassen. Eier, Mehl, Backpulver, Öl und den aufgeweichten Bulgur vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das abgekühlte Gemüse untermischen und den Schafskäse reinbröseln. Jetzt alles mischen und in einer Auflaufform verteilen. Zuletzt Kümmel drüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 20 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist. Größere Mengen können auch auf dem Backblech gebacken werden.

Dieses Gericht ist ein Renner in unserer Familie.

ZUTATEN

4 Stangen Porree
1 Möhre
1 lange Paprika
250 g Bulgur oder Couscous
3 Eier
250 g Käse
(Schafskäse oder Ziegenkäse)
150 ml Öl
3 EL Mehl
1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer, Muskat
schwarzer Kümmel



Jessika Kowaczowska

Linsensuppe

Kurdisch

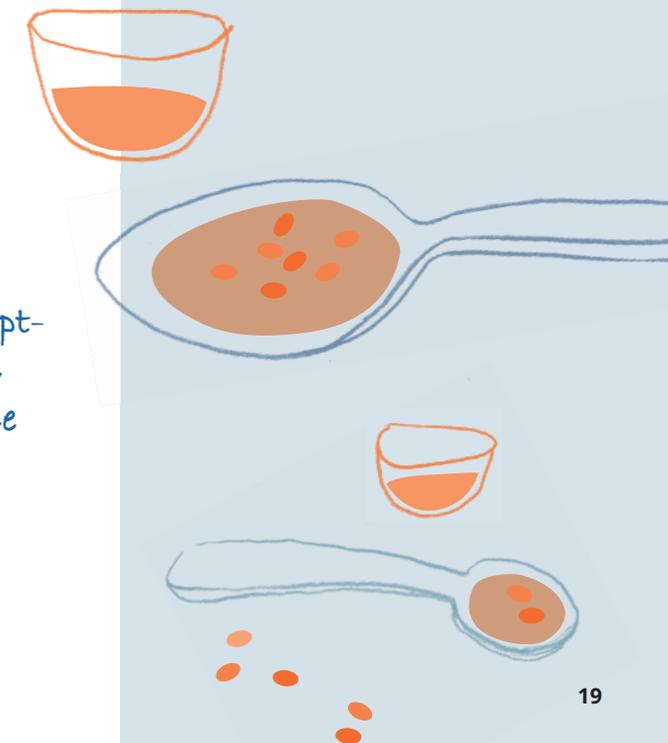
Gemüse, Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden. Im Öl Zwiebeln und Knoblauch 2–3 Minuten anschmoren und dann das Gemüse hinzugeben, auch 2–3 Minuten schmoren. Gewaschene Linsen zugeben. Nun alles mit Wasser bedecken und köcheln lassen (nicht heftig kochen). Gewürze nach Geschmack und Vorlieben hinzufügen. Wenn alles weich geköchelt ist, alles pürieren.

Tipp: So viel Wasser hinzugeben, bis die persönlich erwünschte Konsistenz erreicht ist.

Dieses Rezept habe ich von meiner kurdischen Freundin. Ich habe die Suppe bei ihr gegessen und es hat mir so gut geschmeckt, dass ich sie um das Rezept gebeten habe. Die Linsensuppe ist schnell gemacht und sehr nahrhaft. Ich koche sie manchmal als Vorspeise oder auch als Hauptgericht. Sie schmeckt jedem gut, sogar den Kindern und enthält viel Eisen. Ich habe sie oft auch in der Schwangerschaft gegessen, da ist Eisen ja sehr wichtig.

ZUTATEN

1 Zwiebel
1–2 Knoblauchzehen
1–2 Möhren
2–3 Kartoffeln
200 g rote Linsen
Salz, Pfeffer, Minze
Öl, Wasser



ხაჭაპური

[khach'ap'uri]

CH gesprochen wie bei KOCH

Ich gebe zu: was ich am meisten von meinem georgischen Zuhause vermisse, ist das Essen. Georgische Spezialitäten sind die leckersten in meinen georgischen Erinnerungen. Leider sind viele Zutaten in Deutschland kaum zu finden.

Ich bekomme sie nur, wenn sie mir jemand aus Georgien mitbringt, was zum Glück passiert, weil wir Georgier so gut vernetzt sind. Am meisten sehne ich mich nach Khachapuri, aber das kann man auch in Deutschland backen. Dabei, so sagt man in meiner sonnigen Heimat, sollte man an etwas Schönes denken und gut gelaunt sein, sonst wird Khachapuri nicht schmecken.

Also bitte dran denken!

englisch: georgian cheese bread

Marie Samxo

Khachapuri

Eine georgische Spezialität, die es in hundert verschiedenen Versionen gibt, hier ist eine für maximal 3–4 Khachapuri:

Zunächst die Milch aufwärmen, dann Hefe, Eier und Mehl hinzufügen und je nach Geschmack mit Fett oder Butter vermischen. Der Khachapuri-Teig sollte die gleiche Konsistenz haben wie Brotteig – es muss eine goldene Mitte zwischen zu hart und zu weich sein.

Als nächstes den Teig warm einpacken (gerne mit einem Tuch verdecken), auf einen warmen Platz stellen (nicht auf eine Heizung) und ca. 2–3 Stunden aufgehen lassen.

Danach den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern und ein bisschen Fett vermischen. In der Regel wird das beste Khachapuri mit dem leckeren Sulguni Käse zubereitet. Es geht aber auch griechischer Feta oder Mozzarella mit Gouda.

Dann den Khachapuri-Teig in runde Fladen ausrollen (etwa Plätzchen-Dicke), die Käsemasse drauflegen und wieder mit Teig bedecken (wie bei einer Maultasche). Die runde Form soll dabei erhalten bleiben. Danach den gefüllten Teig nochmal ausrollen, so dass er so dünn wie ein Plätzchen wird, mit Eiweiß glasieren und bei voller Hitze backen. Als Alternative zum Glasieren kann man auch das Khachapuri mit Butter bestreichen, wodurch der Teig auch in den nächsten Tagen nicht hart wird.

Und sehr wichtig: Khachapuri wird heiß gegessen! Der echte Geschmack kommt zur Geltung, solange der Käse noch geschmolzen ist. Außerdem: Khachapuri isst man in der Regel mit der Hand, ohne Besteck.

ZUTATEN

1 kg Mehl
30–50 g Hefe
2 Tasse Milch
5 EL Fett (Butter)
3–4 Eier (für den Teig)
1 kg Käse (Sulguni* oder griechischer Feta oder Mozzarella mit Gouda)
2–3 Eier (für die Innenmasse)

* in russischen Lebensmittelläden erhältlich



Selvi Bal

Bulgur mit Paprika und Tomate

ZUTATEN

4 EL Olivenöl (oder Butter)
100 mg Bulgur
2 grüne Paprika (Charliston)
1 Tomate
250 ml Wasser (lauwarm)
1 Prise Salz
1 Prise getrocknete
geriebene Minze

Gewaschene Paprika und die Tomaten in Würfel schneiden. Auf mittlerer Stufe die Paprika in Öl anbraten. Danach die Tomaten dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Dabei umrühren, damit nichts anbrennt. Tomatenmark dazu geben und wieder 2 Minuten kochen.

Wenn das Ganze schön durchgebraten ist, mit Wasser ablöschen und weiter köcheln lassen und den Bulgur dazu geben und mit Salz abschmecken. Zwischendurch umrühren, aber nicht zu oft, sonst wird es matschig. Wenn der Bulgur weich ist, sollte er noch etwas ausruhen. Zum Schluss die Minze über das Essen streuen.

Wir nehmen noch Ayran zum Trinken dazu: Joghurt mit Wasser verdünnen und etwas Salz.

*Dieses Essen hat meine
Oma für uns Kinder oft gekocht,
wenn wir mittags hungrig aus der
Schule kamen. Es ging schnell und
machte uns satt und glücklich.
Vorbereitung 10 Minuten und
Kochzeit 15 Minuten*



Familie Bazgieva

Holtmash

Tschetschenische Teigtaschen mit Brennesselfüllung

Für die Füllung die Brennesselblätter und Frühlingszwiebeln fein hacken. Danach das zerkleinerte Fett in einer Pfanne leicht erhitzen, Brennesselblätter und Frühlingszwiebeln hinzufügen, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian nach Geschmack würzen. Für den Teig das Weizenmehl mit dem Maismehl mischen. Die Mehlmischung mit dem heißen Wasser zu einem Teig kneten und danach zu kleinen Kugeln von 10–15 g rollen. Jede Kugel wird zu einem 2–3 mm dicken Kuchen ausgerollt. Die Füllung in die Mitte des Kuchens geben, mit dem zweiten Kuchen bedecken und die Ränder einklemmen.

Holtmash in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen. Auf einer Platte mit warmer Butter oder Sauerrahm anrichten.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Brennesseln
50 g Frühlingszwiebeln
100 g Rinderfett

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g Maismehl
100 g Weizenmehl
500 ml heißes Wasser
100 g Sauerrahm oder 50 g Butter

*Brennesseln mit
Arbeitshandschuhen
pflücken und
dann gründlich
waschen.*



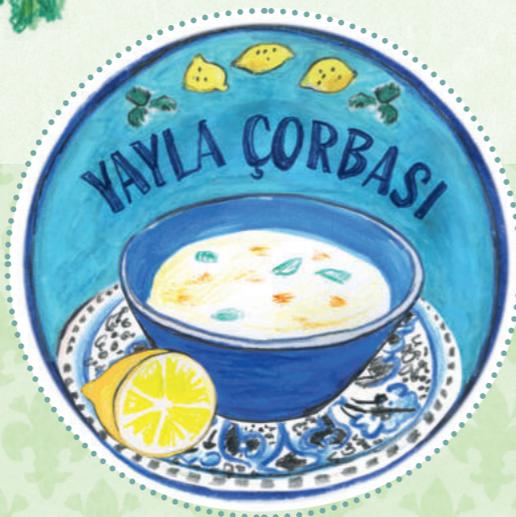
Mahmure Apil

Joghurt Suppe

ZUTATEN

250 g Milchreis
 250 g Vollmilchjoghurt
 1 Ei
 1 EL Mehl
 1 TL Salz
 1 TL getrocknete Pfefferminze
 50 g Butter
 2l Wasser

Den Reis im Salzwasser kochen. In einer Schüssel den Joghurt mit dem Ei und dem Mehl gut vermischen und dies dann zum kochenden Reis dazu geben und dabei ständig rühren. Währenddessen in einer Pfanne die Butter mit der Minze schmelzen und auf den garen Milchreis drauf geben.



Gona und Jasmina

Bîrek (Börek)

Für 2 Backbleche

Mehl, Öl und Salz mischen, Wasser nach und nach hinzufügen bis ein Teig entsteht, der nicht klebt, kneten, 5 Minuten ruhen lassen. Danach auf dem Backblech ausrollen und auseinanderziehen, bis er dünn wie eine Zeitung ist. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten und mit Vegeta, Salz und Pfeffer würzen. Dann auf den Teig verteilen und zusammen schneckenartig aufrollen. Bei 180 °C ca. 20–25 Minuten im Ofen backen bis der Teig goldbraun ist.

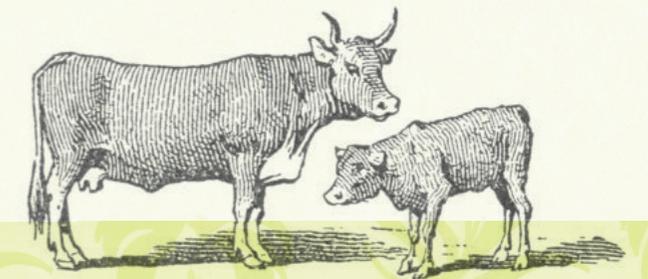
Als vegetarische Alternative eignet sich auch eine Füllung mit Schafskäse oder einer Mischung aus Spinat und Schafskäse.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

1500 g Mehl
 etwas Salz
 2 EL Öl
 Wasser

BELAG

1,5 kg Hackfleisch
 2 Zwiebeln
 Karotten (Menge nach Belieben)
 Knoblauch (nach Belieben)
 Vegeta (Gemüsebrühe)



Börek erfordert ein bisschen Zeit und Mühe, aber es lohnt sich! Man kann es jederzeit essen, besonders auf Familienfeiern.

**Nils**

Labskaus à la Nils

Für 4 Personen

Die Kartoffeln schälen und in einen Topf geben. Die Kartoffeln mit Wasser bedecken und Salz hinzufügen. Sie werden gekocht und nach dem Kochen wird das Wasser abgegossen. Butter, Salz, Zucker, Pfeffer, Milch zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Mit Muskat abschmecken und Corned Beef untermischen.

Servieren mit Mikes Apfel-Karottensalat, Spiegelei, Rollmöpsen oder Rote Beete.

ZUTATEN

750g Kartoffeln
1 Dose Corned Beef
1 EL Butter
Milch
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Muskatnuss

Mike

Apfel-Karottensalat à la Mike

für 4 Personen

Die 2 Äpfel schälen, entkernen und in eine Schüssel hinein reiben. Die Karotten schälen und ebenfalls in die Schüssel hinein reiben. Durchmischen, 2 Esslöffel Rapsöl, Saft einer halben Zitrone, Zucker, Salz, Pfeffer hinzufügen. Abschmecken ...

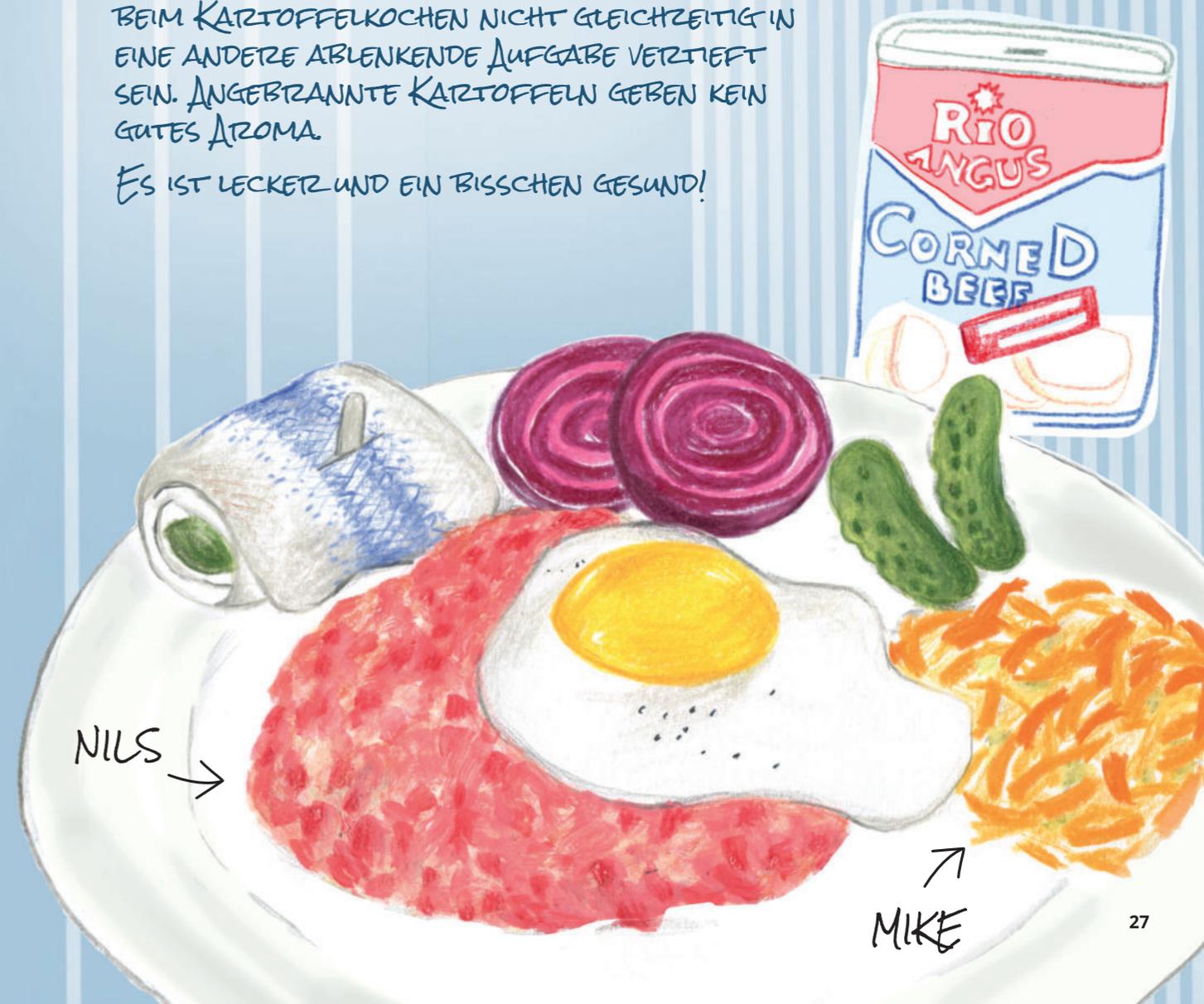
ZUTATEN

350g Karotten
350g Äpfel z. B. Elstar
Saft einer halben Zitrone
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl
Pfeffer



WIR SIND BRÜDER, UND MANCHMAL KOCHEN WIR AUCH FÜR UNSERE FAMILIE. DIESE REZEPT-KOMBINATION HAT SICH BEI UNS BEWÄHRT. ES IST EINFACH ZU MACHEN. DU SOLLTEST ALLERDINGS BEIM KARTOFFELKOCHEN NICHT GLEICHZEITIG IN EINE ANDERE ABLENKENDE AUFGABE VERTIEFT SEIN. ANGERBRANNTA KARTOFFELN GEBEN KEIN GUTES AROMA.

ES IST LECKER UND EIN BISSCHEN GESUND!





Monika Clausen

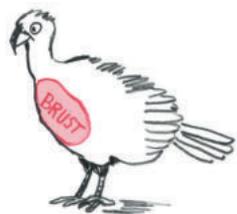
Gefüllte Putenbrust

Für 6 Personen

250g Champignons, 1 qt. Zwiebel, 8 El. Olivenöl,
2 Eigelb, 3 El. Crème fraîche, 100g Pinienkerne,
2 El. eingelegte grüne Pfefferkörner, abg. Schale
1 unbeh. Zitrone, Salz, 4 El. Semmelbrösel, 1/4 l Weißwein
20 Salbeiblätter, 120g Parmaschinken, 1/4 l Geflügelbrühe
1 kg Putenbrust am Stück zur Fleischscheibe aufgeschitt

Champignons putzen, Zwiebeln schälen, fein hacken, in 3 El. Olivenöl andünsten, Eigelb, Crème fraîche, Pinienkerne, Pfefferkörner + Zitronenschale untermischen, salzen, unter die Mischung so viel Semmelbrösel rühren, daß eine streichfähige Masse entsteht, Fleisch mit Salbei + Parmaschinken belegen, mit der Masse bestreichen, aufrollen und binden, Roulade in einem Bräter im restlichem Öl anbraten, mit Wein und Brühe aufgießen, im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 1 Stunde garen, dabei die Roulade immer wieder mit Brühe begießen.

Wer zur Roulade eine Sauce reichen möchte dem Fond mit 100g süßer Sahne einkochen.



Ich bin in einer Gärtnerei in Kirchwerder groß geworden. 1969 sind mein Mann und meine 3 Jungs nach Bergedorf-West gezogen.

Tanja Schulze

Blumenkohlbombe

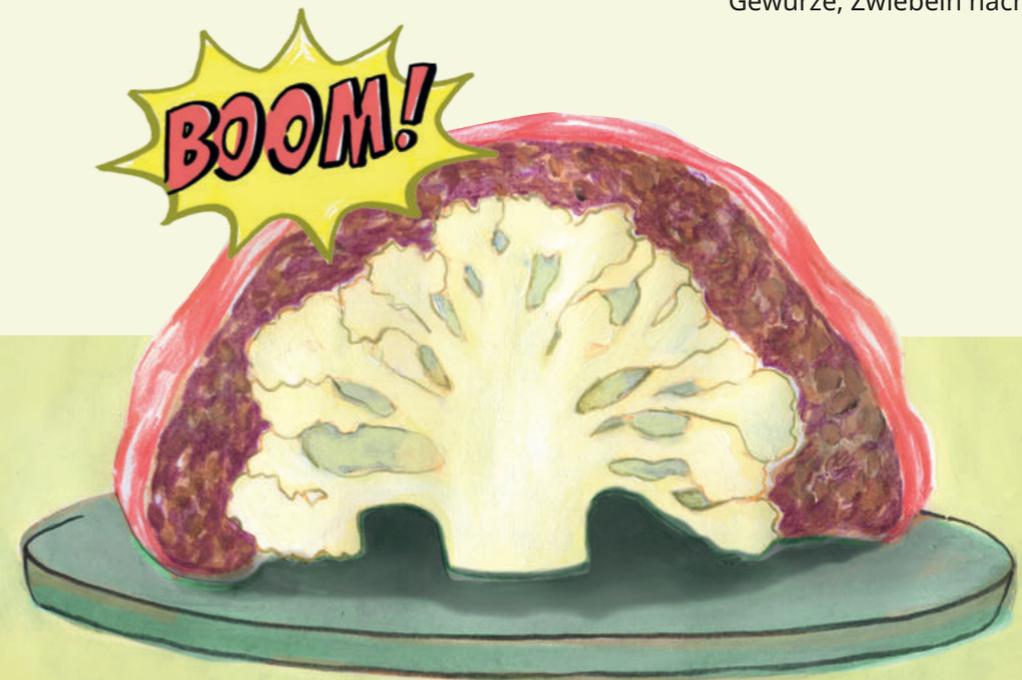


Den Strunk von dem Blumenkohl kreuzweise von unten einschneiden. Den ganzen Blumenkohl in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Das Hack mit Zwiebeln und Gewürzen nach Geschmack würzen. Den Blumenkohl in eine Auflaufform setzen und mit dem Hack belegen (einhüllen). Dann alles mit den Baconstreifen belegen. Im Ofen bei 180°C 30-35 Minuten garen.

Dazu schmecken mir am besten Kartoffelspalten oder Rosmarinkartoffeln mit einer hellen Rahmsauce.

ZUTATEN

1 mittelgroßer Blumenkohl
500g Hack (Rinderhack oder Schwein-Rinderhack gemischt)
10-15 Streifen Bacon
Gewürze, Zwiebeln nach Geschmack



Das Rezept liebe ich, weil auch Kinder gerne mal Blumenkohl essen. Mir selbst schmeckt es super. Das Gericht ist schnell und leicht zubereitet. Der leckere Dampfgeruch beim Kochen regt schon den Appetit an.



Elbkinder Kita Friedrich-Frank-Bogen

Linsen-Bolognese

Für 4 Personen

Die Zwiebel wird geschält und in Würfel geschnitten. Die Möhre wird abgewaschen, geschält und mit der Reibe in Scheiben gerieben. Nachdem die Tomaten abgewaschen sind, werden sie gewürfelt. Die Petersilie wird gewaschen und dann klein geschnitten. Die Zwiebeln und Möhren werden in einem Topf mit etwas Öl angeschmort. Dabei alles mit einem Kochlöffel umrühren. Dann kommt das Tomatenmark hinzu. Nun die geschnittenen Tomaten, das Wasser und die Linsen in den Topf geben. Alles zusammen 25 Minuten ein bisschen kochen lassen. Dann nach Geschmack würzen. Vielleicht muss noch etwas Wasser dazu gegeben werden, damit die Sauce wie eine Hackfleischsauce aussieht. In der Zwischenzeit werden die Spaghetti in gesalzenem Wasser 8–10 Minuten gekocht.

ZUTATEN

1 Zwiebel
2 Möhren
400 g Tomaten
1 Bund Petersilie
Rapsöl
2 EL Tomatenmark
120 g Rote Linsen
500 ml Wasser
Kräutersalz, Pfeffer
Oregano, Thymian, Majoran
500 g Vollkornspaghetti



Dietmar Ullrich

Hirsesteaks

Für 2 Personen

Die Zwiebel zerkleinern und mitsamt der Hirse in der Brühe aufkochen und 25 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen. Dann den Hirsebrei mit den Eiern und den Kräutern vermengen und in flachen Häufchen (Steaks) in der Pfanne bräunen. Dann die ‚Steaks‘ wenden, mit Tomatenscheiben und geraspeltem Käse belegen und mit geschlossenem Deckel überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

ZUTATEN

120 g Hirse
1 kleine Zwiebel
½ l Brühe
2 Eier
Kräuter
(z. B. Dill, Schnittlauch, Petersilie)
Tomatenscheiben
geraspeltem Käse (Gouda)



ICH HABE DAS MIT
DEN HIRSESTEAKS IN
MEINER ZEIT ALS HAUSMANN
(ANFANG DER 90ER) OFT GEMACHT

UND UNSERE INZWISCHEN ERWACHSENEN SÖHNE ESSEN DAS
BIS HEUTE. Sogar ihre PARTNERINNEN SIND DABEI.
ES HAT SICH UNVERHOFFTERWEISE ZU EINEM RICHTIGEN
FAMILIENESSEN ENTWICKELT. HAT NUR EINEN NACHTEIL:
DIE FAMILIE FUTTERT, NUR ICH STEHE IN DER KÜCHE.

Irena Markiewicz-Zylla

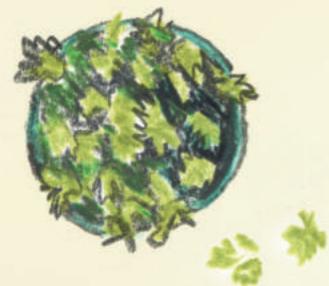
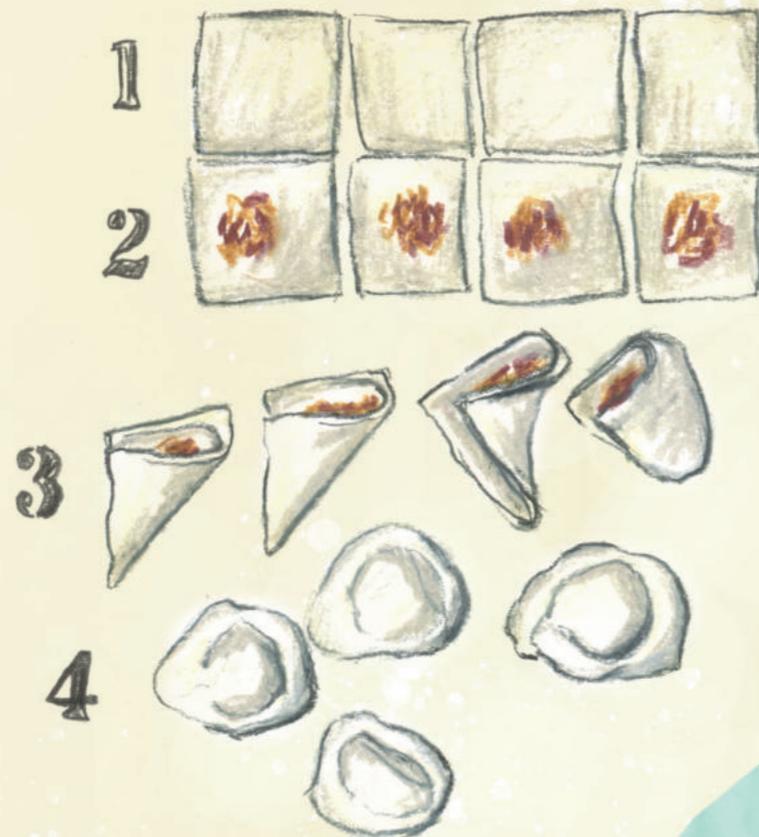
Rote Rübensuppe mit Pilzohren

Pilz-Füllung

ZUTATEN

1 großer Beutel getrocknete Steinpilze
2 Zwiebeln (gebraten)
gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
bei Bedarf etwas Paniermehl

Die Steinpilze abspülen und ca. 12 Stunden vor dem Kochen in kaltem Wasser einweichen lassen (am besten über Nacht). Am nächsten Tag ca. 40 Minuten in Wasser kochen bis sie weich sind. In ein Sieb geben, abtropfen lassen und zerkleinern. Gebratene Zwiebeln, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben. Wenn die Masse zu flüssig ist, etwas Paniermehl zufügen. Die Masse abkühlen lassen.



Uszka z barszczem

Teig-Ohren

ZUTATEN

500 g Mehl (Typ 405)
125 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
200 ml warmes Wasser
etwas Öl

Für die Teigohren das Mehl mit dem Ei und der weichen Butter verrühren. Langsam das warme Wasser hinzugeben und alles verkneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Den Teig in 2 Hälften teilen. Einen Teil in einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt zur Seite stellen. Die andere Hälfte dünn ausrollen und kleine Kreise, z. B. mit Hilfe von einem Glas, ausschneiden. Die Pilzfüllung in die Mitte des Teigkreises geben und die Enden zusammendrücken. Mit der zweiten Hälfte des Teigs genauso verfahren. In einem Topf Salzwasser mit etwas Öl vermengen, zum Kochen bringen und die Teigohren ca. 1–2 Minuten darin kochen lassen. Entweder sofort zur Rote-Rüben-Suppe servieren oder nach Abkühlung im Gefrierfach aufbewahren.

Rote-Rüben-Suppe

ZUTATEN

1,5 kg Rote Bete (frisch)
1 großes Bund Suppengrün
3–4 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel (gebraten)
1 EL Salz
1 EL Zucker
4–5 Pimentkörner
2–3 Lorbeerblätter
½ EL Essig oder Zitronensaft
gehackte Petersilie

Die Rote Bete und das Suppengrün schälen, waschen und alles in einem mittleren Topf kochen bis es weich ist. Nach dem Kochen das Gemüse und die Rote Bete rausnehmen und zur klaren Suppe Essig oder Zitronensaft für eine schöne knallrote Farbe hinzufügen.

Ein traditionelles polnisches Gericht, welches wir immer als erste Speise an Heiligabend essen.



Doris Davideit

Nudeln mit Ziehkäse

Für 2–3 Personen

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Speck in einem Extratopf anbraten, dann auf mittlere Temperatur herunterschalten und die Champignons dazu geben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Alles auf einem Teller anrichten und mit dem Käse bestreuen. Wenn man ca. 2–3 Minuten wartet, fängt der Käse an Fäden zu ziehen.

ZUTATEN

300 g Nudeln nach Wahl
1 Glas Champignons oder
200–250 g frische Champignons
250 g durchwachsener Speck
200 g geriebener Käse
(z. B. Emmentaler)

Wenn Kinder Hunger haben, muss es schnell gehen mit der Zubereitung. Dieses Essen geht schnell, die Zutaten sind meist schon im Haus und meine kleinen Söhne liebten es. Das wichtigste war, dass meine Jungs mit dem Käse Fäden ziehen konnten beim Essen. Je länger die Fäden sich zogen, desto besser schmeckte es ihnen.



Internationale Gruppe Elternschule Bergedorf

Kabuli Palau

Afghanisches Reisgericht

Das Lammfleisch klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel würfeln und zum Fleisch geben, mit schmoren. Den Reis mit Wasser aufsetzen und 10 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen und den Deckel des Topfes mit einem sauberen Geschirrtuch einschlagen und in den Reis mit dem Kochlöffelstiel Löcher drücken, um den Dampf besser ableiten zu können. Bei niedriger Temperatur weitere 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Rosinen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Möhren waschen, schälen und raspeln. Die Gewürze zum Fleisch und den Zwiebeln geben, mit Gemüsebrühe angießen. Rosinen und Karotten in einer Pfanne mit dem Zucker leicht anbraten und dann etwas karamellisieren lassen. Mandeln dazu geben.

Nachdem der Reis gar ist, mit dem Fleisch vermischen. Die Möhren und Rosinen drüberstreuen.

ZUTATEN

300 g Lammfleisch
2 Zwiebeln
300 g Möhren
500 g Basmatireis
100 g Rosinen
1 TL Masala
1 TL Kardamom
½ TL gemahlener Koriander
100 g Mandeln geschrotet
etwas Öl
Salz
500 ml Gemüsebrühe

Wöchentlich treffen wir uns in der Elternschule, um gemeinsam zu kochen. Es wechseln sich deutsche und internationale Rezepte ab. Beim gemeinsamen Zubereiten und Essen tauschen wir die kulturellen Besonderheiten der jeweiligen Gerichte aus.



Schüßlers

FAMILIENTORTE



Diese Torte ist sehr beliebt bei unserer Familie. Ich habe das Rezept von einer Nachbarin bekommen, die aber schon lange nicht mehr in Bergedorf-West wohnt.

Sabine Schüßler

Himbeertorte

Die Zutaten für den Tortenboden verkneten und in eine Springform (Durchmesser 26 cm) drücken. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Für den Belag die Sahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif mischen und steif schlagen. Den Frischkäse zerkleinern und unter die Sahne rühren. Die Masse auf den Tortenboden geben. Die Himbeeren auf der Sahne verteilen. Den Tortenboden laut Anleitung auf der Packung zubereiten und über die Himbeeren geben.

Die Torte am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

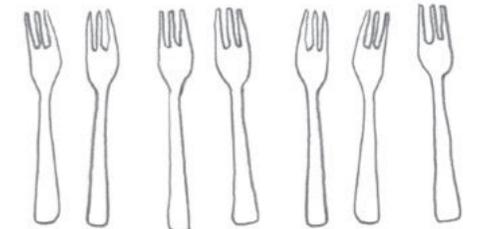
Gutes Gelingen!

ZUTATEN FÜR DEN TORTENBODEN

250 g Mehl
150 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
½ Pck. Backpulver

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

½ l Sahne
80 g Puderzucker
3 Pck. Sahnesteif
200 g Frischkäse
2 Pk. Tiefkühl-Himbeeren (oder entsprechende Menge frische Himbeeren)
1 Pck. Tortenguss (klar oder rot)



Mayra mit Jona

Haferhügel

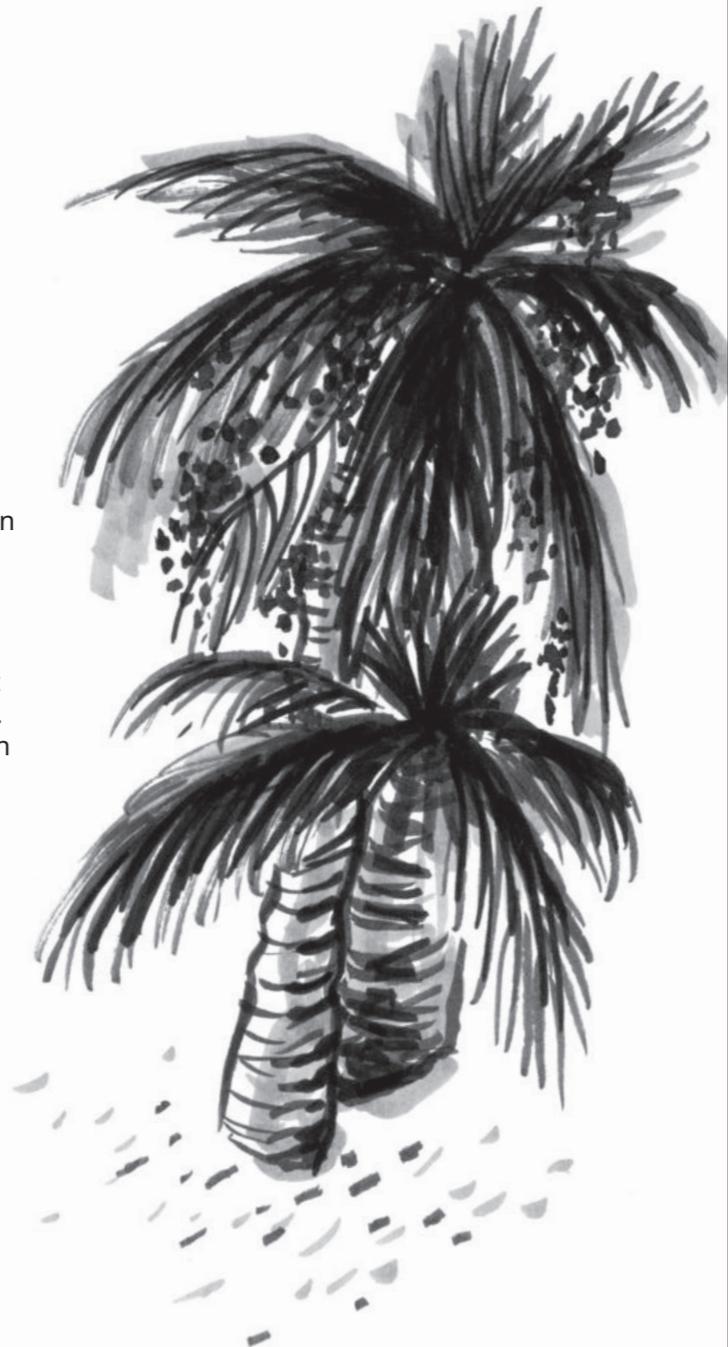
ZUTATEN

- ½ Tasse Datteln
- 3 Bananen
- 2 Tassen Haferflocken
- ½ Tasse Öl

Die Datteln in kleine Stücke hacken. 3 reife Bananen mixen (oder zerdrückt sie mit der Gabel), fügt 2 Tassen Haferflocken (am besten frisch geflockt) und eine halbe Tasse Öl hinzu. Wir lieben Kokosöl und schmelzen dieses jetzt im Winter auf der Heizung bis es flüssig ist. Alles wird zusammengerührt, in kleinen Häufchen aufs Backpapier gelegt (ein Teelöffel eignet sich gut) und bei 180°C für 10–13 Minuten gebacken. Frisch aus dem Ofen sind sie weich, warm und einfach ein Genuss, aber auch die nächsten Tage schmecken sie noch lecker.

Wer mag, kann noch gehackte Nüsse für den extra Biss oder Zutaten wie Zimt oder Kakao unterrühren.

**Einfach, gesund und lecker.
Mein zweijähriger Sohn liebt sie.**



Tatjana Agrebi

Mesfuuf (Süßer Kuskus)

Wasser im Kuskustopf zum Kochen bringen, den Kuskus mit 2 EL Öl verrühren und kochendes Wasser übergießen. Einige Minuten quellen lassen. Rosinen in das Sieb des Kuskustopfes geben und den Kuskus darauf stürzen. 45 Minuten dämpfen und von Zeit zu Zeit umrühren. Den Kuskus in eine große Schüssel stürzen, etwa 2 EL Zucker darüber streuen, mit etwas kochendem Wasser begießen, umrühren und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Zuletzt die klein geschnittenen Datteln sowie Mandeln und Haselnüsse hinzufügen und alles miteinander gut umrühren.

ZUTATEN

- 500 g Kuskus (Couscous)
- 2 EL Öl
- Zucker nach Geschmack
- 200 g Rosinen
- 200 g Datteln
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g gehackte Haselnüsse



*Den besten
Mesfuuf macht
meine
Schwiegermutter!*



Mesfuuf ist ein Nachtisch aus Tunesien. Oft essen wir es am Abend im Fastenmonat Ramadan. Sie schmeckt aber auch an anderen Tagen. Vorsicht, diese Süßspeise macht süchtig! Wir geben gerne noch ein bisschen Orangenschale dazu.



Hatiche Kalir

Bici Bici

Köstliches Sommerdessert aus Adana

Für den Pudding werden Wasser und Maisstärke mit dem Schneebesen vermischt und aufgekocht. Kochen Sie bei geringer Hitze, ständig rühren bis die Menge fest wird.

Spülen Sie eine große Schale oder Auflaufform mit kaltem Wasser aus und befüllen Sie die Form mit der Masse. Lassen Sie die Masse kühl ruhen, mindesten 4 Stunden.

Für den Sirup: Rühren Sie mit einem Handmixer das Wasser, den Puderzucker, das Rosenwasser und etwas Saft der roten Früchte zu einer glatten Masse und kochen Sie es zu einem Sirup ein. Abkühlen lassen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren: Gefrorene Eiswürfel zerkleinern oder Crushed-Ice benutzen. Den erstarrten Pudding in der Auflaufform in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in Servierschalen füllen, die Rosenwasser-Früchte mit Saft drüber gießen. Das Crushed-Ice darauf geben. Mit Bananenscheiben, roten Früchten, frischer Minze, leichtem Puderzuckerstaub usw. garnieren. Sofort servieren.

ZUTATEN FÜR DAS DESSERT

1 l Wasser
6 EL Maisstärke oder Weizenstärke (ca. 100g)

FÜR DEN SIRUP

200 ml Wasser
100 g Puderzucker
200 g (1 Tasse) rote Früchte
200 ml Rosenwasser

ZUM GARNIEREN

Banane
rote Früchte
Minze
Puderzucker



In meiner Heimatstadt Adana in der Südtürkei ist diese Köstlichkeit erfunden worden. An heißen Sommertagen erfrischt Bici Bici Kinder und Erwachsene. Mit einem Strohhalm geschlürft oder mit dem Löffel gegessen, zaubert das Dessert ein sommerfröhliches Lächeln in alle Gesichter.



Medine Baran

Süße Quitten türkischer Art

Für 6 Personen

Die Quitten schälen, in Hälften schneiden und entkernen.

Achtung, die Kerne nicht wegwerfen, die werden mitgekocht!!!

In eine Pfanne die Früchte legen und mit dem Wasser, dem Zucker, der Prise Zimt und den Kernen bei niedriger Stufe alles köcheln lassen. Ab und zu mal rühren. Wenn das Wasser verkocht ist, sind die Quitten fertig.

Die Früchte auf einem Teller anrichten und wahlweise mit einer Apfel-Walnussmischung oder mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Für die Apfel-Walnussmischung die Äpfel schälen und reiben. Die geriebenen Äpfel mit der Butter, dem Zucker und den Walnüssen köcheln lassen bis der Fruchtsaft verkocht ist. Auch ab und zu rühren.

Du brauchst ungefähr 45 Minuten bis der leckere und fruchtige Nachtisch serviert werden kann. Nebenbei ist noch Zeit andere Dinge zu tun.

ZUTATEN

3 Quitten
150 g Zucker
1 Prise Zimt
1 EL Butter
400 ml (2 Gläser) Wasser

ZUTATEN FÜR DIE APFEL-WALNUSS-MISCHUNG

4 Äpfel
150 g gehackte Walnüsse
150 g (1 Glas) Zucker

Am Ladenbeker Furtweg gibt es einen tollen Nachbarschaftstreff, in dem wir uns schon lange mit unseren Familien treffen, um gemeinsam zu kochen.

Es macht viel Freude gemeinsam zu essen, vor allem Nachtisch darf dabei nicht fehlen. Ute, die das Treffen leitet, konnte ich mit diesem Rezept überraschen. Ab jetzt ist es ihr Lieblingsnachtisch.

● ● ● ● ●
Tutti Frutti





Im Spielhaus ist Backen eine beliebte Sache. Von den Kindern werden gerne Schoko-Crossies oder Engelsaugen gemacht. In der Vorweihnachtszeit glüht der Backofen besonders häufig, natürlich für Kekse! Manchmal bleibt der Ofen im Spielhaus aber auch kalt - dann werden zum Beispiel Heidelbeerpralinen gemacht.

Freya Etzelstorfer

Mürbeteigkekse Für ca. 3 Bleche

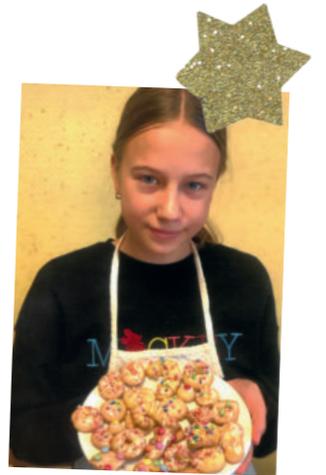
ZUTATEN

400 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb
1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

Puderzucker
Wasser oder Zitronensaft
Zucker- oder Schokostreusel, bunte Perlen, Smarties etc.

Alle Zutaten miteinander verkneten. Anschließend für eine Stunde kalt stellen. Danach auf einer bemehlten Fläche ausrollen und ausstechen oder selber Figuren formen. Bei 175 °C Umluft ca. 7 Minuten backen. Kekse kalt werden lassen. Puderzucker mit Flüssigkeit verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Damit die Kekse bestreichen und mit Dekomaterial verzieren.



Nayla und Vienna Aqbalizu

Engelsaugen Für ca. 40 Stück

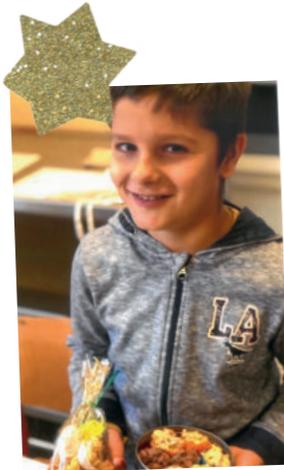
ZUTATEN

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone (Abrieb) oder 1 Citrobäck
1 Prise Salz
Himbeer- oder Johannisbeerenkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren und als Kugel für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 180 °C). Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. Achtung, nicht durchbohren! Die Konfitüre glatt rühren und mit einem kleinen Löffel (geht am besten mit einem Espressolöffel) in die Vertiefung der Teigkugeln füllen. Im vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten backen. Aufpassen, dass sie nicht zu braun werden! Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.





Abhimanyu Sehgal

Schoko-Crossies Für ca. 20–30 Portionen

ZUTATEN

100 g Cornflakes
200 g Kuvertüre oder Schokolade
(Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)

Die Kuvertüre/Schokolade grob zerhacken und im Wasserbad erhitzen. Die Cornflakes mit in den Topf geben und die Masse grob vermengen. Am Ende sollten alle Oberflächen mit Schokolade bedeckt sein. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen aus der Mischung formen und auf Backpapier setzen. Etwa 3 Stunden an einem kühlen Ort fest werden lassen (nicht im Kühlschrank). In einer gut verschließbaren Dose halten sich die Schoko-Crossies etwa 2 Wochen frisch.

Chayenne Sehgal

Fruchtige Heidelbeerpralinen

ZUTATEN

60 g gezuckerte Löffelbiskuits
25 g weiche Butter
100 g weiße Schokolade
35 ml Heidelbeersaft, alternativ ist auch Traubensaft möglich
etwas Zucker (zum Wälzen)
gegebenenfalls etwas lila Lebensmittelfarbe

Löffelbiskuits zerkleinern (entweder mit einer Küchenmaschine oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einer Kuchenrolle drüberrollen). Die Biskuitkrümel in eine Schüssel geben und die Butter und den Heidelbeersaft hinzugeben. Alles mit dem Handrührgerät gut verrühren. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zum Teig hinzufügen. Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Eventuell lila Lebensmittelfarbe zugeben. Die Masse eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Danach kleine Kugeln formen und im Zucker wälzen. Maximal 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren ... oder gleich verzehren.



Birgit Sonntag

ÄPPELKAKA Schwedischer Apfelkuchen

Für 4 Personen

Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem Teig mit den Handrührmixer quirlen und anschließend nach und nach nun das Mehl mit dem Backpulver mit der Masse verkneten. Den Teig in eine 26–28 cm Springbackform auslegen. Den Rand so hoch wie möglich andrücken.

Für den Belag die Äpfel schälen und entkernen. Äpfel in Ringe schneiden oder als Hälften eingeschnitten auf den Teig verteilen. Pudding kochen mit der Sahne und heiß über die Äpfel verteilen. Backofen auf 180 °C vorheizen Ober-/Unterhitze mittlere Schiene, Backzeit 45 Minuten.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

125 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
250 g Weizenmehl
1 TL (gestrichen) Backpulver

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

6–7 mittelgroße Äpfel
600 ml Sahne
70 g Zucker
1 Pck. Vanille Pudding



Ich liebe diesen Apfelkuchen! Wer ihn einmal gebacken hat und serviert, wird viel Anerkennung und Lob ernten. Oder ich kann auch sagen, der Kuchen macht süchtig. Er ist etwas ganz besonderes und für alle, die Hüftgold nicht stört.



ABC-Bande (KiTa FFB)

Bananenbrot

Kinder lieben es besonders mit reifen oder überreifen Bananen

Margarine, Zucker und Eier mit den zerdrückten Bananen, Milch, Zimt, Salz, den Haselnüssen und dem Vanillezucker gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und drunter rühren. Der Teig darf nicht zu flüssig sein! Den Teig in eine eingefettete Kastenbackform geben und glatt streichen.

Bei 175°C ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen backen.

ZUTATEN

150g Margarine
200g Zucker
2 Eier
2 Bananen
125ml Milch
1 TL Zimt
1 Prise Salz
100g gehackte Haselnüsse
1 Pck. Vanillezucker
250g Mehl
½ Pck. Backpulver

BANANENBROT

MAN NEHME: 2 EIER
125 ml MILCH
2 MEHL
150g MARGARINE
200g ZUCKER
100g HASELNÜSSE
1 PCK. VANILZUCKER
250g MEHL
1/2 PCK. BACKPULVER



Gudrun Rehse

Krümelkuchen

Einfacher Streuselblechkuchen



Aus den Zutaten einen krümeligen Teig mischen, so dass Streusel entstehen (wenn der Teig zu feucht ist, eventuell etwas mehr Mehl und Zucker verwenden).

Eine Hälfte des Teiges als Boden auf dem Blech ausrollen. Als Füllung kann Marmelade, Apfelmus oder Gelee verwendet werden. Die zweite Hälfte des Teiges als Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Bei 170–190°C auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

ZUTATEN

300g Mehl
3 TL (gestrichen) Backpulver
1 mittelgroßes Ei
150g Zucker
½ TL Zimt
100g Margarine

Dieser schnelle Blechkuchen ist die Abwandlung der Krümelkuchen meiner Großmutter.

Sie machte diesen Kuchen immer mit frischem Obst (Kirschen oder Äpfeln) zu Geburtstagen. Da ich immer viel Marmelade einkochte, kam mir die Idee, den Teig auf ein Blech zu verteilen und mit Marmelade oder Apfelmus zu bestreichen. Ein wenig kross gebacken, wurden die Stücke wie Keks gegessen.

Bianca Axt

Regenbogentorte

Bunter Geburtstagskuchen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200 g weiche Butter
160 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
1 TL geriebene Zitronenschale
250 ml Milch
6 verschiedene Lebensmittelfarben

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

600 g Frischkäse
250 g weiche Butter
120 g Puderzucker
Bunte Streusel
Smarties

ZUTATEN OBERE TORTE

225 g weiße Kuvertüre
75 g Sahne
15 g Butter
Lebensmittelfarbe (fettlöslich)

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenschale vermischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig hinzugeben. Gut verrühren. Teig auf 6 Müslischalen aufteilen, in jede Schale einige Tropfen einer Lebensmittelfarbe geben. Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Zwei runde Springformen (eine große für unten, eine kleinere für oben) einfetten. Erste Teigfarbe auf die beiden Formen verteilen und ca. 15–20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Dies fünfmal wiederholen mit den anderen Teigfarben.

Frischkäse mit Butter und Puderzucker gut verrühren. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. In der Mitte mit einem Glas ein Loch ausstanzen. Ca. 2–3 Esslöffel Creme darauf geben und glatt streichen. Den nächsten Teigboden ausstanzen und darauf legen. So fortfahren bis alle Böden aufeinanderliegen. Die Smarties in die Mitte der Torte kippen und den roten Kreis drauf legen. Jetzt mit der restlichen Creme die Torte rundherum bestreichen. Für die obere Torte genauso verfahren.

Untere Torte mit bunten Streuseln nach Belieben bestreuen und kalt stellen.

Für die obere Torte weiße Kuvertüre fein hacken und mit heißer Sahne übergießen. Rühre die Masse bis die Schokolade geschmolzen ist und gib dann die Butter dazu. Färbe sie anschließend nach Herzenslust mit Lebensmittelfarbe ein. Mit einem Esslöffel nun die Masse auf dem Rand beginnend runterlaufen lassen. Dann die restliche Masse in die Mitte der Torte geben und gleichmäßig verstreichen. Anschließend kalt stellen.

Zum Servieren die obere Torte auf die untere platzieren und mit Kerzen und Deko dekorieren.



Diese Regenbogentorte ist mein Lieblingsrezept, weil sie nicht zu süß ist, obwohl sie so aussieht. Passt zum Erwachsenen- oder Kindergeburtstag.

KÖCHE UND KÖCHINNEN

ABC Bande Kita Elbkinder Friedrich-Frank-Bogen
Abhimanyu Sehgal
Alexey Yurkovetskiy
Arabia el Bouslimi
Ayser Shakirova
Bianca Axt
Birgit Sonntag
Chayenne Sehgal
Dietmar Ullrich
Dietrich Pauly
Doris Davideit
Familie Bazgieva
Familie Metin
Familie Wulff
Freya Etzelstorfer
Gartengruppe ReBBZ
Gona und Jasmina Bajrami
Gudrun Rehse
Hatiche Kalir
Internationale Gruppe Elternschule Bergedorf

Irena Markiewicz-Zylla
Jessika Kowaczowska
Kinderkochgruppe F.aktiv
Kindertreff Stadtinsel e. V.
Kita Sportini TSG
Küche Kita Elbkinder Friedrich-Frank-Bogen
Mahmure Apil
Marie Samxo
Mayra und Jona el Bouslimi
Medine Baran
Monika Clausen
Nayla und Vienna Aqbalizu
Nils und Mike Hildebrandt
Sabine Schüßler
Selvi Bal
Serpil Acer
Sibel Turan
Tanja Schulze
Tatjana Agrebi

Grafik/Illustration: www.hecklerundkolb.de

Druck: Saxoprint

Auflage: 1400

Herausgeber:

Pestalozzi-Stiftung, F.aktiv Bergedorf in Kooperation mit:

Elbkinder Kita Friedrich-Frank-Bogen

Spielhaus Friedrich-Frank-Bogen

Ev. Kita Friedrich-Frank-Bogen

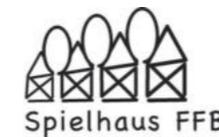
Bürgerhaus Westibül

Friedenskirche Bergedorf

KiTa Sportini der TSG Bergedorf

ProQuartier

E-Mail: faktiv.bergedorf@pestalozzi-hamburg.de



Rezepte
von Nachbarn
für Nachbarn

