



# Online-Kochbuch der CRRS

Projekt der Jgst. 7 zum Thema Aktiv und Passiv  
im Deutschunterricht

# Inhaltsverzeichnis

Gebäck.....	2
Fionas Butterplätzchen .....	2
Vanillekipferl .....	3
Weihnachtsplätzchen.....	4
Bunter Christmas Crunch.....	5
Kuchen .....	6
Apfelkuchen Großmutter's Art .....	6
Russischer Zupfkuchen .....	7
Vorspeise.....	8
Suppen .....	9
Lasagne-Suppe.....	9
Hauptgerichte .....	11
Schnelle Flammküche.....	11
Pfannkuchen .....	12
Pizza Rezept .....	12
Cremige Pasta.....	13
Pakora-Rezept .....	14
Rumänische Sarmale.....	15
Besparmak.....	16
Dessert.....	17
Kokos-Milchreisauflauf mit Kirschen.....	17
Crème brûlée .....	18
Fruchteis am Stiel (10 Stück) .....	19

# Gebäck

## Fionas Butterplätzchen

Zutaten:

für die Plätzchen

750 g Mehl

500 g Butter

250 g Puderzucker

3 Eigelb

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

für den Zuckerguss

250 g Puderzucker

6 EL Wasser

Zucker-Deko/Streusel

Zubereitung:

Zuerst werden die Zutaten für die Plätzchen in eine große Schüssel gegeben.

Diese werden dann gründlich zu einem festen Teig geknetet und zu einer Kugel geformt. Die Schüssel mit der Teigkugel wird nun abgedeckt und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank gestellt.

Danach wird der Teig mit einem Nudelholz dünn ausgerollt und mit den Plätzchenformen ausgestochen. Die ausgestochenen Plätzchen werden nun auf einem Backblech in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gegeben und etwa 15 Minuten gebacken.

Im nächsten Schritt die Plätzchen abkühlen lassen. Währenddessen wird in einer Schüssel Puderzucker mit Wasser zu einer glatten Masse verrührt.

Zuletzt werden die Plätzchen mit der Masse bestrichen und mit Zucker-Deko bestreut.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Rezept von Fiona Zielinski (7b), 12/2022

## Vanillekipferl

Zutaten:

500 g Mehl

160 g Staubzucker

2 Pk Vanillezucker

400 g weiche Butter

200 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Für die Vanillekipferl wird Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Mandeln zu einem Teig verarbeitet und dieser wird 1 Stunde (in Frischhaltefolie gewickelt) in den Kühlschrank gelegt.

Danach wird der Teig aus dem Kühlschrank herausgenommen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche in eine Rolle geformt (mit ca. 3 - 4 cm Durchmesser) und dann werden aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben abgeschnitten. Diese Scheiben werden zu Kipferl geformt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 175 ° C für ca. 12 - 15 Minuten (Umluft) hellbraun gebacken. Zum Schluss werden die noch warmen Kipferl in eine Mischung aus Vanille- und Staubzucker gewälzt und werden komplett abgekühlt.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Rezept von Roman Fischer (7b), 12/2022

# Weihnachtsplätzchen

Vorbereitung: 15 Min.

Backzeit: 10 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Menge: 45 Plätzchen

Zutaten für den Teig:

250 Gramm Weizenmehl

90 Gramm Zucker

125 Gramm Butterkalt

1 mittelgroßes Ei

Zubereitung:

Mehl und Zucker werden in eine Schüssel gegeben. 125 g kalte Butter werden in kleinen Stückchen geschnitten, dann wird 1 mittelgroßes Ei hinzugefügt und zum Mürbeteig verknetet. Der Teig erscheint erst bröselig, wird bei weiterem Kneten schließlich ein Homogenteig.

Der Teig wird in 2 Kugeln geformt und in eine Folie gewickelt, dann wird er für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank gelegt.

Der Backofen wird auf 175<sup>0</sup> C Ober- und Unterhitze vorgeheizt.

Die erste Teigkugel wird aus dem Kühlschrank geholt und leicht mit der Hand flachgedrückt. Danach wird der Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Je nach gewünschter Größe werden nun 20-30 Plätzchen ausgestochen und mit etwas Abstand zueinander auf einem Blech mit Backpapier gelegt. Es wird mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Die Teigreste werden immer wieder zusammengeknetet und noch mal kurz gekühlt. Die Plätzchen werden nach Belieben mit verquirltem Eigelb bepinselt. Anschließend werden die Rohlinge je nach Dicke für ca. 10-12 Minuten goldgelb gebacken. Die Kekse werden abgekühlt und vom Blech genommen. Sie können noch mit Zuckerguss oder Deko-Streuseln verziert werden.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Rezept von Michael Piskorek (7b), 12/2022

## Bunter Christmas Crunch

Zutaten:

400 g weiße Kuvertüre

150 g ungezuckerte Cornflakes

200 g kleine Salzbrezeln

100 g gesalzene Nüsse z. B. Erdnüsse oder Cashews

50 g Popcorn

600 g M&M's

2 EL Zuckerstreusel

Zubereitung:

Die weiße Kuvertüre wird in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle geschmolzen.

Die Cornflakes, Salzbrezeln, Nüsse und Popcorn werden in eine Schüssel gegeben und mit der Schokolade vermischt. Die Masse wird auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilt. Nun werden die M&M's und der Zuckerstreusel darübergestreut. Der Christmas Crunch wird aushärten gelassen und dann in Stücke gebrochen.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Rezept von David Gudushauri (7b), 1/2023

# Kuchen

## Apfelkuchen Großmutter's Art

Zutaten für ein Blech Apfelkuchen:

250 g Margarine

250 g Zucker

5 Eier

1 Päckchen Vanessa

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 große Äpfel oder 4 - 5 kleinere

Fett für das Blech

Zubereitung:

Zuerst werden die Äpfel geschält und in kleine Stücke geschnitten. Danach wird die Margarine schaumig gerührt. Eier, Zucker und Vanillezucker werden hinzugegeben und gut verrührt. Nun wird das Mehl mit dem Backpulver auf die Masse gesiebt und untergemengt. Schließlich werden die Apfelstücke unter den Teig gehoben.

Die Mischung wird auf ein gefettetes Backblech gestrichen und bei 200- 220°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten gebacken.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Rezept von Fynn Oddey (7b), 1/2023

# Russischer Zupfkuchen

Zutaten:

für den Teig

200 g Butter, in Stücken

150 g Zucker

350 g Mehl

30 g Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

1 Ei

für die Füllung

80 g Butter, weich, in Stücken

200 g Zucker

4 Eier

500 g Magerquark

1 TL Vanillezucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Nützliches Zubehör:

Springform (26cm)

Backpapier

Zubereitung des Teiges:

Der Backofen wird auf 180 C° vorgeheizt. Die Springform (26cm) wird mit Backpapier ausgelegt. Butter, Zucker, Mehl, Kakao, Backpulver und ein Ei werden in den Mixtopf gegeben und etwa 30 Sek. (Stufe 6) zu einem Teig verarbeitet und aus dem Mixtopf genommen. Der Teig wird mit den Händen durchgeknetet. 2/3 des Teigs werden in die Springform gedrückt und ein Rand (ca. 3 cm) hochgezogen. Das restliche Teigdrittel wird zur Seite gelegt.

Zubereitung der Füllung:

Butter, Zucker, Eier, Quark, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver werden in den Mixtopf gegeben und ca. 40 Sek. (Stufe 5) verrührt und auf den Boden gegeben.

Der restliche Teig wird zerzupft, wie Kuhflecken auf der Füllung verteilt und ca. 60-70 Minuten bei 180C° gebacken.

Der Kuchen wird aus dem Backofen genommen, damit er abkühlen kann, und später in Stücke geschnitten und serviert.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Rezept von Malin Dahmann (7b), 1/2023

# Vorspeise

# Suppen

## Lasagne-Suppe

Zutaten:

10 Lasagne-Blätter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 g Möhren  
250 g Fenchel  
3 EL Olivenöl  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Tomatenmark  
800 g passierte Tomaten  
1,5 l Brühe  
Zucker  
Zitronensaft  
150 g Creme fraîche

Vorbereitung:

Die Lasagne-Blätter werden in mundgerechte Stücke gebrochen und nach der Packungsanleitung gar gekocht. Das heiße Wasser anschließend abgießen und die Nudeln abtropfen lassen.

Zwiebeln und der Knoblauch werden abgezogen und gewürfelt. Die Möhren werden geschält und der Fenchel geputzt. Anschließend wird beides in kleine Würfel geschnitten.

Zubereitung:

Das Öl wird in einem großen Topf erhitzt. Das Hackfleisch wird darin unter Rühren angebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zwiebel- und Knoblauchwürfel werden hinzugeben und ebenfalls angedünstet. Nach und

nach werden Möhren- und Fenchelwürfel mit angedünstet, dann wird Tomatenmark zugegeben. Passierte Tomaten und Brühe werden zugefügt und etwa 20 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze köcheln gelassen. Nun werden die Nudelstücke hinzugefügt. Die Suppe wird mit Salz, Pfeffer, Chili, Flocken, Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt. Vor dem Servieren wird ein Klecks Creme fraîche darauf gegeben.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Rezept von Lennart Müller (7b), 12/2023

# Hauptgerichte

## Schnelle Flammküchle

Zutaten:

1 Paket TK Blätterteig, 6 rechteckige Scheiben

Für den Belag

1 Becher Creme Fraiche 150 g

1 Beutel Pfeffersauce

100 g geräucherter durchwachsener Speck

Zubereitung:

Der Blätterteig wird nach Packungsanleitung nebeneinander zugedeckt und aufgetaut. Dann wird jede Scheibe in drei Stücke geschnitten und auf ein Backblech mit Backpapier gelegt. Währenddessen wird der Backofen auf Ober-/Unterhitze 180- 200 Grad vorgeheizt.

Für den Belag wird Creme Fraîche mit Pfeffersaucenpulver glatt gerührt und auf die Teigstreifen geschnitten. Der Speck wird in feine Streifen geschnitten und darüber gestreut, so dass das Backblech in den Backofen geschoben werden kann. Die Backzeit beträgt 10- 15 Minuten.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> Rezept von Ben Hausmann (7b), 1/2023

## Pfannkuchen

Zutaten:

3 Eier

250 ml (1/4) Milch

250 ml (1/4) Wasser

20 ml Speiseöl

20 Esslöffel Mehl

Zubereitung:

Zuerst werden drei Eier, 250 ml Milch, 250 ml Wasser und 20 Esslöffel Mehl in eine Schüssel gegeben. Eier, Milch, Wasser und das Mehl werden vermischt und mit einem Mixer oder einem Löffel gemischt. Danach werden 20 ml Speiseöl zugegeben und die Masse wird gut durchgemischt. Jetzt wird der Herd eingeschaltet und Olivenöl oder Speiseöl wird in die Pfanne gegeben. Der Teig wird portionsweise in die heiße Pfanne gegeben. Wenn die Konsistenz fest genug ist, kann der Pfannkuchen gewendet werden. Hat er eine hellbraune Farbe, kann der Pfannkuchen serviert werden.<sup>9</sup>

## Pizza Rezept

Zutaten:

für den Teig

500g Mehl

1 Päckchen Hefe

1 TL Zucker

300 ml warmes Wasser

1 EL Olivenöl

für die Tomatensoße

1 Dose Tomaten in Stücke

1 TL Oregano

Salz und Pfeffer

---

<sup>9</sup> Rezept von Jovana Ananieva (7b), 1/2023

für den Beleg – nach Wahl  
Schinken  
Salami  
Pilze  
Mozarella  
Oliven  
Oregano oder Basilikum

Das Mehl wird auf die Arbeitsfläche gegeben, dann wird ein Loch in die Mitte gemacht. In einer Schüssel werden Hefe, Zucker, Wasser und Olivenöl gemischt. Danach wird alles in das Loch gegeben und nach fünf Minuten wird alles gut verknetet. Nun wird der Teig auf einem Blech ausgerollt und die Tomatensoße darauf gegeben. In der Zwischenzeit werden Salami, Schinken und Mozzarella in Scheiben und Pilze in kleine Stücke geschnitten. Salami, Schinken und Mozzarella werden auf den Teig gelegt, die Oliven werden dazugegeben und dann wird alles mit Basilikum oder Oregano bestreut. Die Pizza wird im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten gebacken.<sup>10</sup>

## Cremige Pasta

Zutaten:

1 kleine Zwiebel  
2 rote Paprikaschoten  
150 g glutenfreie Pasta  
250 ml Haferdrink (Hafermilch)  
½ TL Salz  
½ TL Oregano  
½ TL Speisestärke Pfeffer  
Basilikum-Blätter

Zubereitung:

Die Zwiebel wird geschält und die Paprika werden gewaschen und geputzt. Dann wird das Gemüse geviertelt und auf das mit Backpapier belegte Backblech gelegt. Der Backofen wird auf 200 Grad Celsius aufgeheizt. Im Backofen wird das Gemüse für etwa 20 Minuten gebacken, bis es weich ist. Die Nudeln werden in der Zwischenzeit nach Packungsanleitung bissfest

---

<sup>10</sup> Rezept von Shalin Stopel (7b), 1/2023

gegart. Das fertige Gemüse wird mit Haferdrink, Salz, Oregano und Speisestärke in einem Mixer fein püriert. Anschließend wird die Sauce mit den gekochten Nudeln vermengt und die cremige Pasta mit Pfeffer und frischem Basilikum serviert.<sup>11</sup>

## Pakora-Rezept

Zutaten:

350 g Gemüse der Saison

220 g Kichererbsenmehl

$\frac{3}{4}$  TL Kreuzkümmelpulver

$\frac{1}{4}$  TL Pfeffer

$\frac{1}{2}$  TL Korianderpulver

$\frac{3}{4}$  TL Paprikapulver, edelsüßes

Salz

270 ml Wasser

kaltes 1 Liter Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Das Gemüse und der Teig werden vorbereitet. Beim Vorbereiten des Gemüses wird darauf geachtet, dass das Gemüse recht klein bzw. dünn geschnitten wird, da es nur frittiert und nicht vorgekocht wird. Für den Teig wird das Kichererbsen-Mehl in eine Schüssel gegeben und alle Gewürze und das Salz werden dazu gemischt. Das kalte Wasser wird langsam dazu gegossen und die Masse mit einem Schneebesen geschlagen, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entstanden ist. Der Teig wird nun auf einen tiefen Teller gegeben. Eine Portion Gemüse wird hineingegeben und in dem Teig gewendet.

Es wird Öl in einem Topf stark erhitzt, es sollte aber unbedingt darauf geachtet werden, dass das Öl nicht anfängt zu rauchen! Um zu probieren, ob das Öl heiß genug ist, wird ein Teigtropfen in das Öl gegeben. Wenn der Teigtropfen sofort zischend an die Oberfläche steigt, ist es heiß genug. In diesem Fall die Herdplatte auf mittlere Hitze herunterschalten. Gemüse wird in den Teig getaucht und portionsweise mit einer Gabel nach und nach in das heiße Fett geben. Pakoras werden jeweils 7 - 9 Min. frittiert, bis sie goldbraun und

---

<sup>11</sup> Rezept von Alyin Malli (7b), 1/2023

knusprig sind. Dann werden sie herausgenommen und auf Küchenpapier entfettet.<sup>12</sup>

## Rumänische Sarmale

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stück frisch oder sauer eingelegten Weißkohl
- 500g Hackfleisch gemischt
- 300g Bauchspeck oder geräucherten Kassler
- 200g Reis
- 1 große Zwiebel
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel Paprika edelsüß
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Thymian
- 2 Stück Lorbeerblatt

Die Zutaten braucht man, wenn man frischen Weißkohl benutzt:

- 100ml Essig
- 1 Esslöffel Salz

Zubereitung:

Zuerst wird der Strunk aus dem Kohl herausgeschnitten. Vorsichtig werden 12-16 Stücke der großen Blätter abgelöst und der harte Teil des Blattes weggeschnitten, ohne das Blatt zu beschädigen. Die restlichen Blätter werden klein geschnitten. Danach wird die Zwiebeln fein gehackt und zusammen mit dem Hackfleisch, Reis, Salz, Pfeffer und Paprika in einer Pfanne angedünstet. Anschließend wird die Mischung im Weißkohl gerollt.

In eine Auflaufform wird nun zuerst der klein geschnittene Weißkohl eingelegt, danach der Bauchspeck oder geräuchertes Kassler darauf gestreut, bevor die Krautrouladen in die Form gelegt werden.

Nun werden 300 ml kaltes Wasser mit Tomatenmark, Thymian und Lorbeerblätter zusammengemischt und über die „Sarmale“ gegossen.

---

<sup>12</sup> Rezept von Dilpreet Bhatti (7b), 1/2023

Das Gericht wird dann im Ofen bei 180° für 40 Minuten gebacken, danach serviert und nach Geschmack mit oder ohne Crème Fraiche als Dip-Beigabe gegessen.<sup>13</sup>

## Besparmak

Zubereitung für 6 Personen:

In einen Topf wird so viel Wasser hineingegossen, bis 1,5 kg Lamnbraten bedeckt sind. Anschließend werden eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Pfeffer hinzugegeben und anderthalb Stunden kochen gelassen. Wenn das Fleisch fertig ist, wird etwas Salz in den Topf gegeben. Das Fleisch wird etwas kochen gelassen und danach aus dem Topf genommen. Die fettige Brühe, die sich oben am Sud befindet, wird in einen anderen Topf gegossen und zum Kochen gebracht, sobald die Brühe kocht, wird der Herd ausgemacht. Im zweiten Topf wird Salz, ein Lorbeerblatt, Pfeffer und eine von oben nach unten geschnittene Zwiebel ergänzt.

500 g Besparmak Nudeln (quadratische Nudeln) werden gekocht und anschließend abgetropft. Nun wird in eine große Schale zuerst das Fleisch, dann die Nudel und obendrauf die Zwiebeln gelegt. Zuletzt wird das Ganze mit der Brühe übergossen.<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> Rezept von Denis Fazecas (7b), 01/2023

<sup>14</sup> Rezept von Vin Schuhmacher (7b), 12/2022

# Dessert

## Kokos-Milchreisauflauf mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen:

120 ml Milch  
170 g Milchreis  
1 Prise Salz  
400 ml Kokosmilch  
2 Eier  
500 g Quark  
1 EL Vanillezucker  
100 g Zucker

zum Bestreuen  
2-3 EL Kokosflocken

für die Kirschen  
1 Glas Schattenmorellen  
½ P. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Milch, Milchreis und Salz werden in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle gegeben und bei 600 Watt ca. 3 Min. aufgekocht. Zwischendurch wird es einmal mit dem Griffbereiten Top-Schaber umgerührt.

In der Zwischenzeit werden die restlichen Zutaten miteinander vermengt und unter den Milchreis gerührt. Dann wird die Masse mit Kokosflocken bestreut und in der Mikrowelle bei 600 Watt in 20 Minuten fertig gegart.

Schattenmorellen werden abgesehen und der Saft aufgefangen und alsdann mit dem Vanillepuddingpulver im Shake-It 600ml gemixt. Danach werden die Kirschen in der MicroCook 1,0-l-Kanne in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3 Min. angedickt. Dabei wird jeweils nach 1 Min. umgerührt.

Kirschen werden zusammen mit dem Milchreis heiß oder kalt serviert.

*Tipp:*

Der Milchreis kann auch im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze in 45 Min. zubereitet werden.<sup>15</sup>

## Crème brûlée

Zutaten:

1 Vanilleschote

200 ml Milch

250 g Sahne

4 Eigelbe

70 g Zucker

500 ml heißes Wasser

Zubereitung:

Das Mark einer Vanilleschote wird herausgekratzt und mit 200 ml Milch in einen Topf gegeben. Dann wird die ganze Vanilleschote hinzugegeben und in der Flüssigkeit wird kurz aufgekocht. Der Topf wird vom Herd genommen und mit dem Deckel stehen gelassen und die Vanilleschote wird wieder entfernt.

Der Ofen wird mit 150° C (Ober- / Unterhitze) und Umluft 130° C vorgeheizt. 250 g Sahne werden zur Milch gegeben und erhitzt, ohne dass die Mischung kocht.

4 Eigelbe werden mit 70 g Zucker ca. 2 Min. cremig geschlagen und die Sahnemischung wird unter Rühren hinzugegeben.

Vier feuerfeste Porzellanförmchen (à 125 ml) werden in eine große Auflaufform gestellt. Anschließend werden 500 ml heißes Wasser in die Formen gegossen und die Crème brûlée-Masse hinzugegeben.

Die Förmchen werden nun für ca. 40-50 Min. in den Backofen gestellt.<sup>16</sup> Vor dem Servieren wird etwas Zucker aufgestreut und mit einer Flamme karamellisiert.

---

<sup>15</sup> Rezept von Lotte Waldapfel (7b), 1/2023

<sup>16</sup> Rezept von Justus Steinkämper (7b), 1/2023

## Fruchteis am Stiel (10 Stück)

Zutaten:

100 g Zucker  
4 EL Limettensaft  
150 g Ananasfruchtfleisch  
150 g Kiwifruchtfleisch  
150 g Erdbeeren (küchenfertig)  
150 g Heidelbeeren (küchenfertig)  
150 ml Wasser  
10 Einweg-Getränkebecher  
10 Holzstiele

Zubereitung:

150ml Wasser werden mit Zucker und Limettensaft zu Sirup aufgekocht. Ein Viertel des Sirups wird mit Ananas, Kiwi, Erdbeeren und Heidelbeeren püriert. Auf 5 Einweg-Getränkebecher wird Ananaspüree verteilt. Auf 5 weitere wird das Kiwi-Mus verteilt. Nun wird es für 30 min eingefroren. Nun wird das Erdbeermus auf das Ananaseis gegossen und das Heidelbeer-Mus auf das Kiwieis und anschließend ca. 1 Stunde tiefgekühlt. Nun werden die Holzstiele jeweils in die Mitte der Masse gesteckt, bevor das Eis für weitere 2 Stunden eingefroren wird.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> Rezept von Nils Wienold (7b), 1/2023