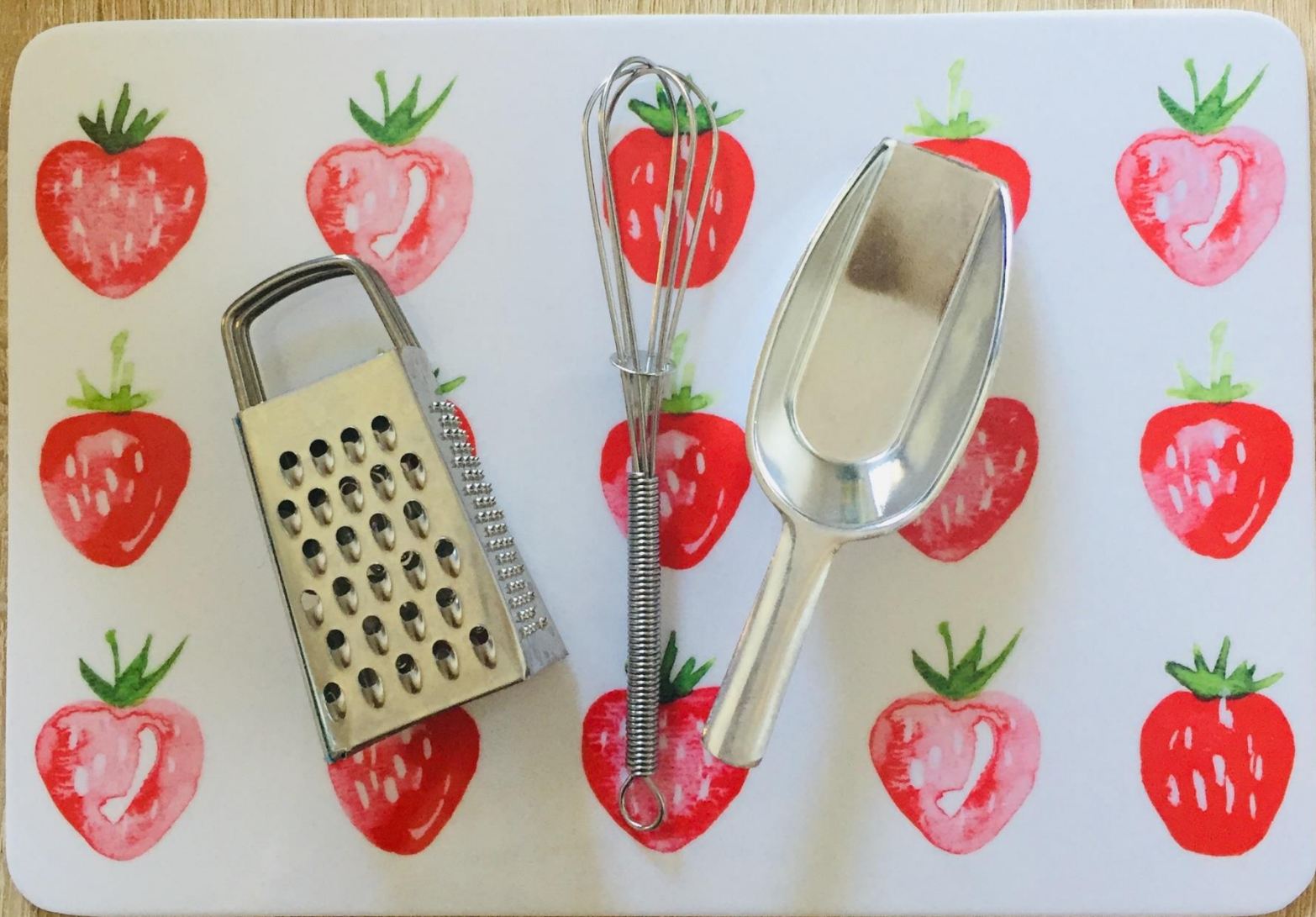


Rezeptsammlung des jfd- Kinderclubs



Liebe Kinderclubkids,

nun ist schon die siebte „Coronawoche“, in der alles anders ist als sonst. Ich hoffe, dass es euch und euren Familien in dieser besonderen Situation gut geht!

Freunde live treffen oder Hobbys nachkommen geht aktuell ja nur zum Teil, wie wäre es also mit einer neuen Freizeitbeschäftigung: Kochen und backen? Wie versprochen erhaltet ihr heute die Rezepte-Sammlung vom Kinderclub. Schaut einfach mal rein, bestimmt ist etwas Leckeres für euch dabei.

Wir danken Euch ganz herzlich für die tollen zugesandten Rezepte, Bilder und Witze!

Ein besonderer Dank geht an:

Hannah, Nina, Leon, Emelie, Sophie, Vivien, Mila, Linda, Marianna, Carlo und Titus ☺.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Sonnige Grüße sendet euch
das Team vom jfd,
Fachbereich Jugendhilfe und Schule



Titel: Cookie Dough (essig)

Zutaten: 150g weiche Butter, 75g brauner Zucker,
75g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, 75ml Milch,
1 Prise Salz, 180g Mehl, 75g Zartbitter-Schokoladestück-
chen,

So geht's:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeitet.
Alternativ kannst du die Schokoladestückchen auch
weglassen und durch andere Toppings ersetzen.
Fertig ist der Essig!

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:



(Cookie)

Titel: Krümelkekse

Zutaten: • 125 g Butter, 180 g brauner Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 200 g Schokolade, 1 TL Backpulver, 1 Pr Salz, Backpapier

So geht's:

Backofen auf 150 °C vorheizen
Butter schmelzen
Zucker, Vanillezucker, Butter
cremig rühren, dann Ei unter-
rühren.

Mehl + Backpulver hinzufügen und
alles verrühren. Schokolade in
grobe Stücke hacken und hinzugeben.
Kleine Teighäufchen aufs Backblech
formen. 10 Min backen.

GUTEN APPETIT! 😊

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:



Gnocchi mit Tomaten und Basilikum

Titel: (4 Personen)

Zutaten:

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, feingehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
425 g Dosentomaten
2 EL Tomatenmark, 2-fach konzentriert
250 ml Sahne
40 g getrocknete Tomaten, gehackt
380 g frische Kartoffelgnocchi (2 Pck.)
1 EL frisches Basilikum, feingezupft
60 g Pecorino pepato, gerieben

So geht's:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 2 Minuten weich dünsten. Den Knoblauch 1 Minute dünsten. Die Tomaten und das Tomatenmark einrühren und bei stärkerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Bei Niedrighitze die Sahne angießen und die getrockneten Tomaten begeben. Alles verrühren und 3 Min. köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Gnocchi portionsweise in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser 2 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und mit dem Basilikum in die Sauce geben. Dann mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Gnocchi mit der Sauce in eine ofenfeste Form füllen und mit dem Käse bestreuen. Unter einem heißen Grill 5 Min. bräunen, bis der Käse Blasen wirft. Nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren.

Hinweis: Pecorino pepato ist ein verhältnismäßig scharfer Käse. Er kann auch durch einen milderen ersetzt werden.

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines Gerichts oder einen Witz:
Treffen sich ein
Rasenmäher und ein
Schaf auf einem Hügel.
Sagt das Schaf zum
Rasenmäher: "Mäh."
Da sagt der Rasenmäher
zum Schaf: "Du bist
mir garnichts zu befehlen."

Titel: Schnitzel mit Buttergemüse

Zutaten:

Schnitzel, Buttergemüse, Kartoffeln,
Salz, Pfeffer, Öl.

So geht's:

Wasser in einen Topf zum Sprudeln bringen.
Anschließend Kartoffeln schälen und in den
Topf geben. Das Buttergemüse mit etwas
Wasser in einem Topf erwärmen. Nach
ca. 10 min. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Danach ~~da~~ die Kartoffeln mit einer Gabel testen,
ob sie schon weich sind. Eine Pfanne auf-
stellen und mit etwas Öl heiß werden lassen.
Die Kartoffeln müssen jetzt fertig sein und
das Wasser kann abgossen werden. Jetzt
noch die Schnitzel in der Pfanne gold-braun
braten.

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:



Titel: Apfelkuchen

Zutaten: 500g Mehl, 200g Zucker, 250g Margarine, 2 Vanillezucker, 1 Backpulver, 2 Eier, Ca. 1 Pak. Apfelmus

So geht's:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zügig mit den Händen verkneten. Die Hälfte des Teiges auf einem Backblech ausrollen. Apfelmus auf die Teigplatte streichen. Die andere Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen ausrädern. Die Streifen wie ein Gitter diagonal auf den Kuchen legen. Dann den Kuchen bei 200 Grad ca. 30 Min. goldbraun backen. An Stelle von Apfelmus kann man auch Pflaumenmus oder frische Äpfel verwenden.

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines Gerichts oder einen Witz:
Keiner, Niemand und Doof liegen zusammen in einem Bed. Keiner spuckt Doof auf den Kopf und Niemand hat es gesehen. Doof geht zur Polizei und sagt: "Keiner hat mir auf den Kopf gespiuckt und Niemand hat es gesehen." Da sagt der Polizist: "Sind Sie doof?" Da sagt Doof: "Ja!"

Titel: Milchreis von Vivien

Zutaten:

1 Liter Milch Zimt
250g Milchreis
Satz
4EL Zucker

So geht's:

1. Milch aufkochen, Reis und 1 Prise Salz zufügen - bei schwacher Hitze unter gelegentlichen Rühren ca. 30min quellen lassen. Zucker mit Zimt mischen.

2 Reis in Schüsseln anrichten
und mit Zimtzucker bestreuen

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:



Titel: Spaghetti Bolognese a la Clara

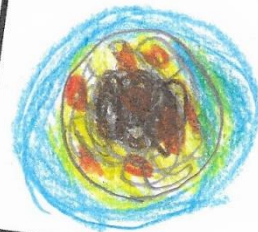
Zutaten: 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
500g Hackfleisch, Olivenöl, Salz, Pfeffer,
Zucker, 2EL Tomatenmark, 125ml
Rotwein, 2 Dosen Tomaten, Loperblätter,
Spaghetti, Hartkäse

So geht's:

1. Zwiebeln würfeln - Knoblauchzehen fein hacken.
500g gemischtes Hack in Olivenöl krümelig
und braun braten - Zwiebel + Knoblauch mitbraten
mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. 2EL Tomatenmark
zugeben. mit 125ml Rotwein ablöschen
2. 2 Dosen stückige Tomaten + 100ml Wasser
zugeben + 2 Loperblätter zugeben - Salz + Pfeffer
Aufkochen und halb zugedeckt bei mittlerer
Hitze 1 Std kochen lassen
3. 400g Spaghetti in kochendem Salzwasser
nach Packungsanweisung kochen

GÜTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:



Titel: Quark

Zutaten:
500g Zucker
500g Milch
500g Quark
1x Vanillezucker

So geht's:
Alle Zutaten werden
in einer Schüssel
vermischt und gut
umgerührt!

GÜTEN APPETIT! ☺



Titel: Thunfisch creme

Zutaten:

Thunfisch (1 Dose)

Frischkäse 300g

Salz, Pfeffer, Maggi, Knoblauch-
gewürz

So geht's:

Ich vermische alle Zutaten
von oben in eine Schüssel.
Anschließend probiere ich
es alles fertig!

Guten Appetit

GUTEN APPETIT! ☺

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:

Mit deiner
creme wirst
du Wunder
sehen!!!

Titel: Zückerhasen aus Quark-Öl-Teig
Für ca. 6 Stück

Zutaten: 150g Hefquark, 6 Eßl.
neutrales Öl, 1 Ei, 75g Zucker,
Salz, 300g Mehl, 1 P. Backpulver,
1 Eigelb, 75g Butter
feiner Zucker zum Bestreuen,
1 Hasenmaßschiffchen

So geht's:

1. Für den Teig Hefquark, Öl + Ei gut ver-
rühren, Zucker, Salz, Mehl + Backpulver
mischen. Für Quarkmischung geben und
zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Ofen auf 200° Grad vorheizen.
Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche ca.
0,5 cm dick ausrollen, Hasen ausstechen
und auf ein Blech setzen. Eigelb mit
4 Eßl. Wasser verquirlen und die Hasen
bestreichen. 15-20 Min backen.
3. Butter schmelzen lassen und die warmen
Hasen damit bestreichen. Sofort mit Zucker
bestreuen.

GÜTEN APPETIT! ☺

Eine Nina



Titel: Tomaten-Zucchini-Auflauf

Zutaten:

1. Zucchini
5 große Tomaten
1 Zwiebel
200g Schmand
125ml Milch
100g geriebenen Gouda
200g Scharfschäse
Salz
Kräuter der Provence

So geht's:

1. Eine Zucchini in dünne Scheiben schneiden. 2. Fünf Tomaten in Scheiben schneiden. 3. Die Zucchini-Tomatenscheiben im Wechsel in die Auflaufform legen. 4. Eine Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. 5. Die Zwiebelwürfel in der Auflaufform verteilen. 6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 7. Einen Becher Schmand in die Schüssel geben. 8. 125ml Milch hinzufügen. 9. 1 Prise Salz. 10. Kräuter der Provence nach belieben. 11. 100g geriebenen Gouda hinzufügen. 12. 200g Scharfschäse in kleine Würfel schneiden und da zugeben. 13. Mit einem Löffel verrühren. 14.

Die Masse auf dem Gemüse verteilen. 15. Der Auflauf kommt für 40 Minuten in den Backofen. 16.

GUTEN APPETIT! ☺

Hannah

Platz für ein Bild deines Gerichts oder einen Witz:



Titel: _____

Zutaten:

So geht's:

GÜTEN APPETIT! 😊

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:

Titel: _____

Zutaten:

So geht's:

GUTEN APPETIT! 😊

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:

Titel: _____

Zutaten:

So geht's:

GÜTEN APPETIT! 😊

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:

Titel: _____

Zutaten:

So geht's:

GUTEN APPETIT! 😊

Platz für ein Bild deines
Gerichts oder einen Witz:

**Jetzt bist du
dran!**

**Auf die Töpfe, fertig,
LOS! 😊**