

Rezepte:

Blätterteigschnecken

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
- ½ Becher Frischkäse
- 50g Schinken
- 100g Käse



Zubereitung:

Den Blätterteig entrollen. Mit dem Brunch bestreichen, mit Schinkenwürfel und 2/3 des Käses bestreuen. Von der breiten Seite her aufrollen und in ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und anschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Min. backen.

Mini-Frikadellen

Zutaten:

- 500g Hackfleisch gemischt
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Senf



Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Eiern, Semmelbröseln, Knoblauch und Senf gründlich vermengen. Mit Paprika, Senf, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und diese etwas flach drücken. Im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit heißem Öl die Frikadellen von beiden Seiten knusprig braun braten.

Warm und kalt zu genießen. Ergibt ca. 45 Frikadellen.

Grilled Cheese Sandwich mit Bacon und Spiegelei

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Scheiben Schmelzkäse
- 1 Ei
- Bacon
- etwas Butter



Zubereitung:

Zunächst einmal den Bacon - so viel, wie man auf dem Sandwich haben möchte - in einer Pfanne kross anbraten. Bei gewünschter Bräune aus der Pfanne nehmen und auf Papiertücher legen, um das Fett aufzusaugen. Danach die Pfanne auswischen und das Ei darin bis zum gewünschten Garpunkt braten. Am besten ist es, wenn das Eigelb noch leicht weich ist. Nun die zwei Scheiben Toast jeweils von einer Seite mit etwas Butter beschmieren. Auf die ungebutterte Seite von einem der Toasts eine Scheibe Käse legen, das Spiegelei darauf, wieder eine Scheibe Käse und dann den Bacon. Zuletzt wird die zweite Scheibe Toast mit der gebutterten Seite nach oben auf das Sandwich gelegt. Abschließend wird nun das Sandwich in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erst von der einen Seite goldbraun gebraten und anschließend auch von der anderen Seite. Man sollte darauf achten, dass auch der Käse geschmolzen ist.

Pancakes

Zutaten:

- 220g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 240ml Milch
- 60g Butter



Zubereitung:

Zunächst die trockenen Zutaten, also Mehl, Zucker und Backpulver miteinander vermischen. Die Eier und die Milch separat verquirlen. Langsam die Mehlmischung dazugeben und unterrühren. Als letztes die geschmolzene Butter hinzufügen. Am besten in einer beschichteten Pfanne jeweils ca. einen Esslöffel Teig zu einem Pancake formen. Sobald der Teig Bläschen schlägt, die Pancakes wenden und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Je nach Geschmack klassisch mit Butter und Ahornsirup, Zimt und Zucker oder Nutella und Banane anrichten.

MATSCHBRÖTCHÄN!

Schnapp dir einen Schaumkuss und klatsche ihn zwischen zwei Hälften eines Brötchens - fertig!

