

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Alles Kinderkram – Kinder kochen mit Eiern II

Heute wird gebacken: Von Plätzchen über Muffins hin zu fast einer Torte! Und Backen macht Spaß nicht nur in der Vorweihnachtszeit.

Buttermilchplätzchen

Zutaten:

250 gr. Mehl

200 gr. Butter

5 Essl. Buttermilch

1 Eigelb

1 Eiklar zum Bestreichen

Hagelzucker

Zubereitung:

Das Ei trennen in Eigelb und Eiklar. Alle Zutaten ausgenommen das Eiklar und den Hagelzucker mit einem Handrührgerät zu einem Teig verkneten und 1 Tag in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren. Ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf's gefettete Backblech legen. Eiklar mit etwas Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 15 Min. backen.

Möhren-Walnuß-Muffins

Zutaten:

3 Eier

100 gr. Walnusskerne

75 gr. Butter

80 gr. Zucker

250 gr. Möhren

225 gr. Mehl, Prise Salz

2 Teel. Backpulver

75 ml Buttermilch

Zubereitung:

Walnüsse zusammen mit den geschälten Möhren in der Küchenmaschine nicht zu fein hacken. Butter, Eier, Zucker, Salz, Backpulver sehr gut verrühren. Walnüsse und Möhren sowie Buttermilch und Mehl dazugeben und unterrühren. Papierförmchen ins Muffinblech legen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft ca. 20 bis 25 Min. backen.

Wer kein Muffinblech besitzt nimmt statt einem Papierförmchen zwei ineinander gesteckte.

Birnenschnitten

Zutaten:

1 Biskuit aus 4 Eiern, 5 Essl.

Zucker, 2 Essl. Stärke, 3

Essl. Mehl, 1 Teel.

Backpulver.

2 Pkt. Sahnepuddingpulver
(für je 0,5 l Milch)

600 ml. Milch

100 gr. Zucker

Zubereitung:

Einen Biskuit herstellen: Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver unterrühren. Zum Schluss Mehl und Stärke unterheben. Den Teig auf einem ca. 30 x 20 cm großen Backblech verstreichen. Bei 175° C (keine Umluft!) ca. 25 Min. backen und auskühlen lassen. Die Birnen abtropfen lassen und ggf. einmal vertikal durchschneiden. Zwischenzeitlich einen Pudding aus Milch und Puddingpulver zubereiten. Etwas Abkühlen

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

150 gr. Butter
1 große Dose Birnen
Kakaopulver

lassen und Zucker und Butter in Flöckchen sehr gut unterschlagen. Die Birnenscheiben auf dem Biskuit verteilen und mit der Puddingcreme bestreichen. Kakaopulver drübersieben. Tipp: Anstatt Birnen 4 Bananen in 1 cm breiten Scheiben verwenden.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M