

Kochbuch

Gesammelte Rezepte

- [Backwaren](#)
 - [Vanillekipferl](#)
 - [Chocolate Chip Cookies](#)
 - [Kaiserschmarrn](#)
 - [Waffeln](#)
- [Pfannkuchen](#)
- [Gulasch](#)
- [Pizza](#)
- [Tortillas](#)

Backwaren

Vanillekipferl

Zutaten

Teig

- 250g Mehl
- 200g Mandeln(gemahlen)
- 200g Butter
- 50g Puderzucker

Sonstiges

- 100g Puderzucker
- 2 Packete Vanillezucker (16g)

Zubereitung

Man nehme das Mehl. Man siebe es. Dann werfe man die Mandeln hinein. Man addiert nun den Puderzucker. Man füge die Butter in aufgeschnittenen Stücken dem Teig hinzu. Nun knetet man den Teig.

Nach dem Kneten forme man den Teig in kleine Hörnchen. Im nächsten Schritt backe man die Plätzchen für ca. 15 Minuten im Backofen, und achte darauf dass sie nicht zu dunkel werden.

Während die ersten Kekse im Ofen backen, gönne man sich eine Pause. Alternativ forme man bereits die nächsten Kipferl.

Nach einer kurzen Abkühlphase nehme man `100g Puderzucker` und `16g Vanillezucker`, welches man vorher mische, und wende die Plätzchen in dieser Mixtur.

Im finalen Schritt beherrsche man sich und fresse nicht alle Kekse innerhalb weniger Tage auf.
(Ups)

Chocolate Chip Cookies

Chocolate Chip Cookies

Zutaten

- 227g gesalzene Butter (1 Cup)
- 200g weißer Kristallzucker (1 Cup)
- 200g leicht brauner Zucker (1 Cup)
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 große Eier
- 360g Mehl (3 Cups)
- 1 Teelöffel Baking Soda (Back-Natron)
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Seesalz
- 350g Chocolate Chips/Chunks/Chopped Chocolate (2 Cups)

Anleitung

Teig

1. Mehl, Backnatron, Backpulver und Salz vermischen
2. In einem separaten Behälter Butter und Zucker vermischen
3. Eier und Vanilleextrakt mit dem Butter/Zucker Gemisch verrühren bis es "fluffy" ist.
4. Mische die Mehlmischung hinzu
5. Mische die Chocolate Chips in den Teig hinein
6. Forme die Kekse (2-3 Esslöffel Teig pro Keks)

Backen

1. Ofen auf 190 Grad vorwärmen

2. Ca. 8-10 Minuten backen lassen.
3. Entfernen sobald die Kekse gerade anfangen braun zu werden.
4. 2 Minuten auf dem Blech lassen, dann entfernen.

WICHTIG: Die Kekse werden nicht ganz gar erscheinen, das ist richtig so!

Quelle: <https://joyfoodsunshine.com/the-most-amazing-chocolate-chip-cookies/>

Backwaren

Kaiserschmarrn

6 Eier 2 EL Sahne zum Schlagen 2 EL Rosinen 4 EL Zucker 60G Mehl 1Pk Vanillezucker 1 Prise Salz

1. Eiweiß mit Zucker und Salz schaumig schlagen
2. Eigelb, Sahne, Vanillezucker zusammen mischen, dann Mehl unterheben
3. 2 Mischungen vermischen
4. Rosinen dazu
5. Braten

Backwaren

Waffeln

[Quelle](#)

- 125g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 250g
- 1TL Backpulver
- 200ml Milch

1. Butter, Zucker, Vanillezucker mixen
2. Eier hinzufügen und mixen
3. Mehl, Backpulver, Salz hinzumixen
4. Milch hinzufügen und Mixen
5. 1-2 EL pro Waffel gebrauchen

Pfannkuchen

Internet-Rezept

- 250g Mehl
- 2 Eier
- 0.5 l Milch
- 1 Prise Salz
- 100ml Sprudelwasser

Mamas Rezept:

- 225g Mehl
- 3 Eier
- 215ml Milch
- 5g Salz
- 103 ml Sprudelwasser

Experiment

- 600g Mehl
- 6 Eier
- 1l Milch
- 10g Salz

Gulasch

1kg Fleisch 1kg Zwiebel (1 to 1) 1 Knolle Knoblauch

Zwiebeln mit Öl in der Pfanne anbraten Fleisch im Topf scharf anbraten Zwiebeln in den Pott Knoblauch mit Knoblauchpresse pressen in den Pott Rumrühren ca. 2 Minuten

0.5 l Rinderbrühe/Suppe reinrühren 1 gehäuften Esslöffel Kotanyi Paprika Salz und Pfeffer

45 Minuten Kochen auf Stufe 5 Umrühren nicht vergessen

Pizza

Teig

- **600ml warmes Wasser** in eine Schüssel füllen
- **1 Esslöffel Zucker** mit dem Wasser verrühren
- **1 Tüte Trockenhefe** mit dem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen
- **2 Esslöffel Olivenöl** und **1 Esslöffel Salz** mit der Mischung verrühren
- **600g Mehl (Typ 00)** hinzufügen und kneten
- Nach und nach weiteres Mehl hinzufügen bis der Teig nur noch leicht an der Hand kleben bleibt.
- Solange kneten bis der Teig elastisch wird. Man sollte den Teig so ziehen können, dass man Licht durch den Teig sehen kann, ohne dass er vorher zerreißt.

Soße

Die folgenden Zutaten in einem Zerkleinerer vermischen:

- 1-2 ganze Paprika
- 2 Esslöffel Paprika-Tomatenmark
- 1 Esslöffel Oregano
- 1 Esslöffel Basilikum
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Esslöffel Salz
- 1/2 Esslöffel Pfeffer

Tortillas

- 360 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1.5 Teelöffel Backpulver
- 80ml Öl
- 237 ml warmes Wasser

Erst Öl vermischen, bevor Wasser hinzukommt In einer sehr heißen Pfanne backen