

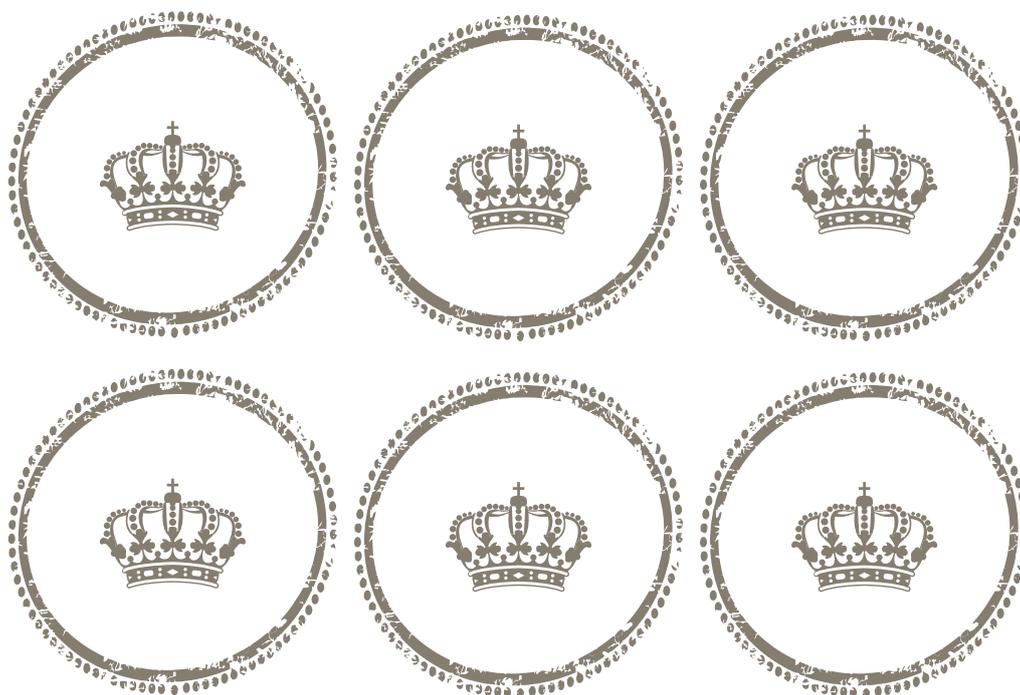


Bitte die Seiten in 100 % ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Backanleitung

3 Eier mit 100 g Butter
schaumig schlagen.
Backmischung mit
225 ml Milch zufügen
und auf einem Blech im
vorgeheizten Ofen
(200 °C, Umluft 180 °C)
18 Minuten backen.

Backanleitung

3 Eier mit 100 g Butter
schaumig schlagen.
Backmischung mit
225 ml Milch zufügen
und auf einem Blech im
vorgeheizten Ofen
(200 °C, Umluft 180 °C)
18 Minuten backen.

Backanleitung

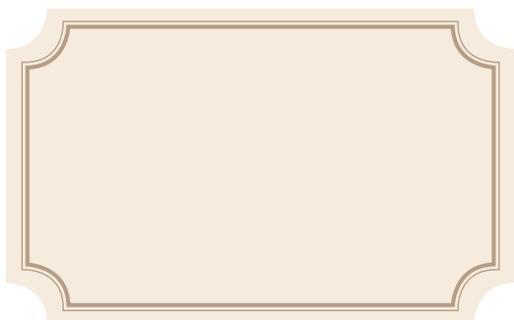
3 Eier mit 100 g Butter
schaumig schlagen.
Backmischung mit
225 ml Milch zufügen
und auf einem Blech im
vorgeheizten Ofen
(200 °C, Umluft 180 °C)
18 Minuten backen.

Backanleitung

3 Eier mit 100 g Butter
schaumig schlagen.
Backmischung mit
225 ml Milch zufügen
und auf einem Blech im
vorgeheizten Ofen
(200 °C, Umluft 180 °C)
18 Minuten backen.

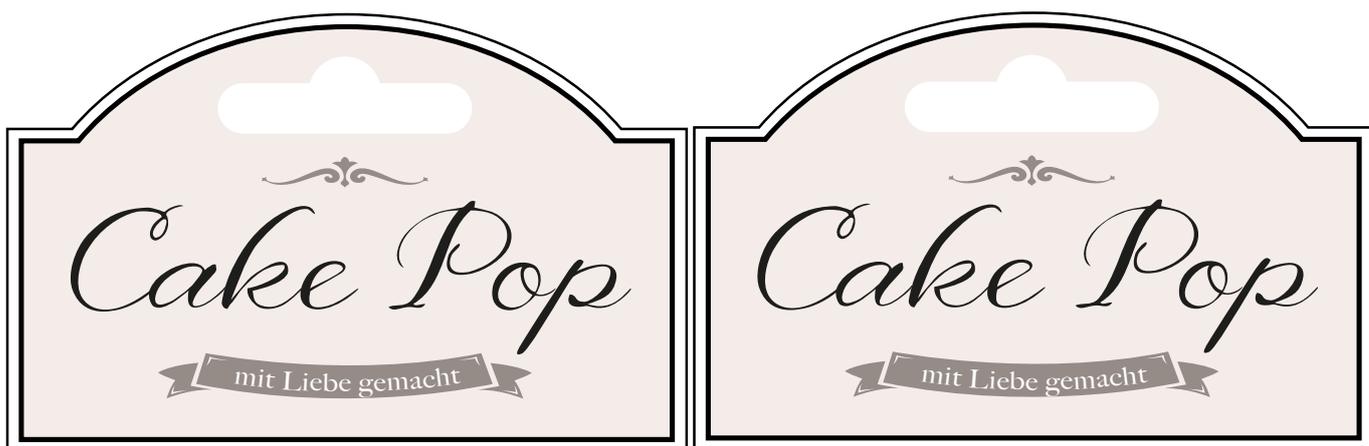


Bitte die Seiten in 100 % ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.





Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.



RUCOLA-WALNUSS-PESTO UND MÖHREN-OLIVEN-PESTO

Vorlagen von Seite 116-118



Bitte die Seiten in 100 % ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.

Rucola-Walnuss-Pesto

Möhren-Oliven-Pesto

Rucola-Walnuss-Pesto

Möhren-Oliven-Pesto

Rucola-Walnuss-Pesto

Möhren-Oliven-Pesto

Rucola-Walnuss-Pesto

Möhren-Oliven-Pesto

MANDELRISOTTO-MISCHUNG MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND ROGGENBROT-MISCHUNG

Vorlagen von Seite 130-132



Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.

Roggenbrot
MISCHUNG
mit
CURRY
und gerösteten
ZWIEBELN

1. Beide Mischungen mit 300 ml Wasser verkneten. Zwei Brote formen und 1 h ruhen lassen.
2. Im Heißlufttherd zunächst 10 min bei 250 °C, dann 20 min bei 180 °C backen.
3. Mit frischer Butter genießen.



selbstgemacht

Roggenbrot
MISCHUNG
mit
CURRY
und gerösteten
ZWIEBELN

1. Beide Mischungen mit 300 ml Wasser verkneten. Zwei Brote formen und 1 h ruhen lassen.
2. Im Heißlufttherd zunächst 10 min bei 250 °C, dann 20 min bei 180 °C backen.
3. Mit frischer Butter genießen.



selbstgemacht

Roggenbrot
MISCHUNG
mit
CURRY
und gerösteten
ZWIEBELN

1. Beide Mischungen mit 300 ml Wasser verkneten. Zwei Brote formen und 1 h ruhen lassen.
2. Im Heißlufttherd zunächst 10 min bei 250 °C, dann 20 min bei 180 °C backen.
3. Mit frischer Butter genießen.



selbstgemacht

Risotto
MISCHUNG
mit
TOMATEN
und gerösteten
MANDELN

1. Die Mischung in dem Öl anbraten.
2. Nach und nach 1 Liter Wasser zugeben, bis nach 20 Minuten der Reis gar ist.
3. Guten Appetit!



selbstgemacht

Risotto
MISCHUNG
mit
TOMATEN
und gerösteten
MANDELN

1. Die Mischung in dem Öl anbraten.
2. Nach und nach 1 Liter Wasser zugeben, bis nach 20 Minuten der Reis gar ist.
3. Guten Appetit!



selbstgemacht

Risotto
MISCHUNG
mit
TOMATEN
und gerösteten
MANDELN

1. Die Mischung in dem Öl anbraten.
2. Nach und nach 1 Liter Wasser zugeben, bis nach 20 Minuten der Reis gar ist.
3. Guten Appetit!



selbstgemacht



Bitte die Seiten in 100% ausdrucken. Zur Überprüfung:
Das Kontrollquadrat muss eine Größe von 1 x 1 cm haben.

