Fotokochrezepte – Schritt für Schritt

Die Rezepte ausdrucken und die Fotokarten einzeln ausschneiden.

So können Sie das Rezept Schritt für Schritt umsetzen.

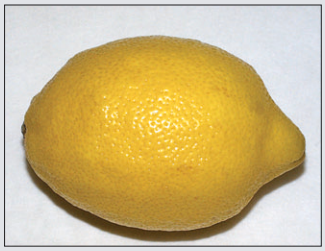
Viel Spaß damit

Susanne Ziegler

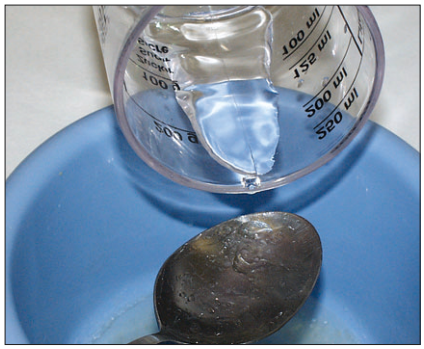
MÖHRENSALAT ①

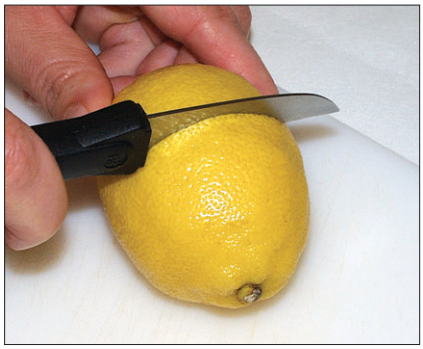
Zutaten für 2 Personen

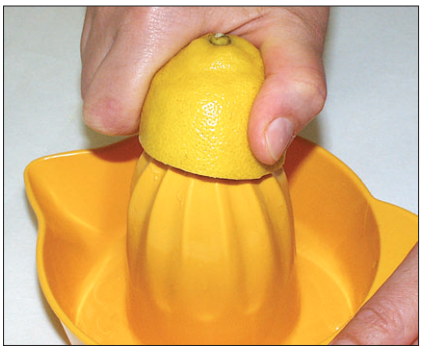
4 Möhren (ca. 300 g)
2 Äpfel (ca. 200 g)
4 Esslöffel (EL) Zitronensaft
4 Esslöffel (EL) Wasser
2 Teelöffel (TL) Zucker
2 Esslöffel (EL) Öl
1 Teelöffel (TL) Salz



① 2 Esslöffel (EL) Öl in eine Schüssel geben


② 4 Esslöffel (EL) Wasser zugeben


③ Zitrone halbieren

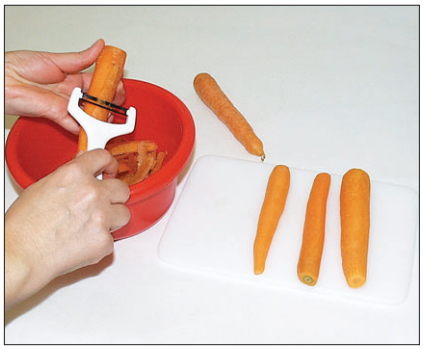

④ Zitrone auspressen

⑤ 4 Esslöffel (EL) Zitronensaft zugeben

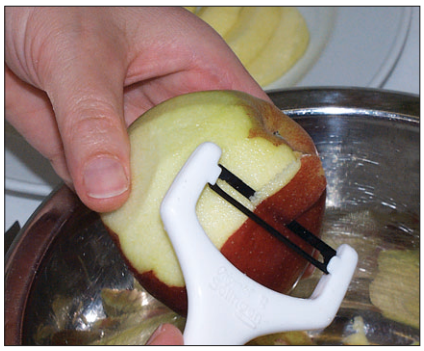
⑥ Alle Zutaten der Salatsoße verrühren

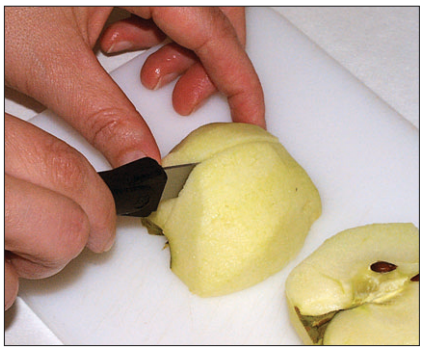
MÖHRENSALAT ②

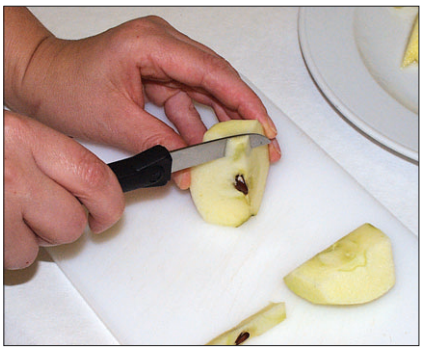
⑦ Wurzelenden abschneiden

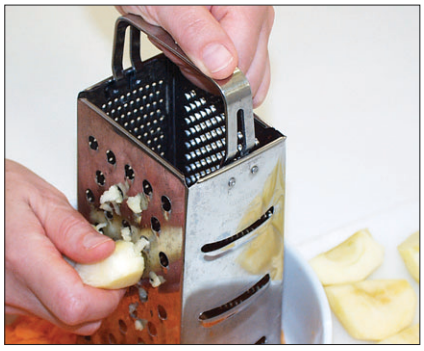

⑧ Möhren schälen

⑨ Möhren raspeln


⑩ Apfel schälen


⑪ Apfel halbieren


⑫ Kerngehäuse entfernen

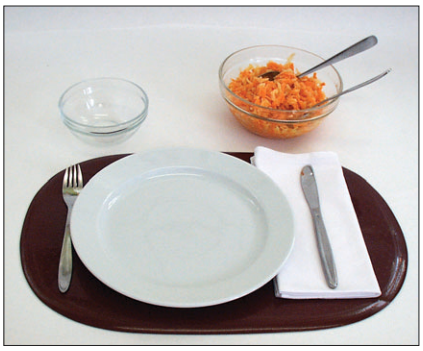

⑬ Apfel raspeln

⑭ Salatsoße zugeben

⑮ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

⑯ 2 Teelöffel (TL) Zucker zugeben

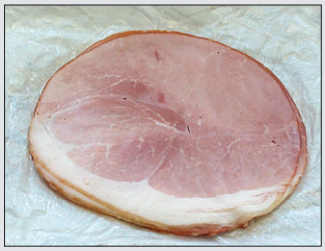
⑰ Alles vermengen und in einer Glasschüssel anrichten


⑱ Guten Appetit

TOAST „HAWAII“ ①

Zutaten für 2 Personen

1 Packung Toastbrot
1 Dose Ananas (850 g)
6 Scheiben gekochten Schinken
6 Scheiben Käse
Butter
Backpapier



Arbeitsschritte

① Backofen auf 200°C vorheizen

② Backblech mit Backpapier belegen

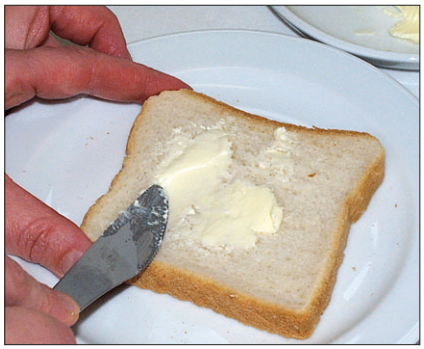
③ Ananasdose öffnen

④ Deckel vorsichtig mit einem Messer anheben

⑤ Ananasscheiben abtropfen lassen

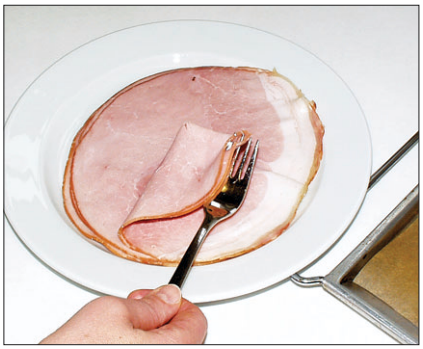
⑥ Toastbrotpackung öffnen

TOAST „HAWAII“ ②



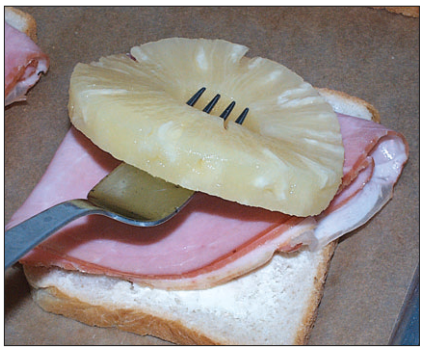
⑦ Toastbrot mit Butter bestreichen

⑧ Toastbrote auf das Backblech legen

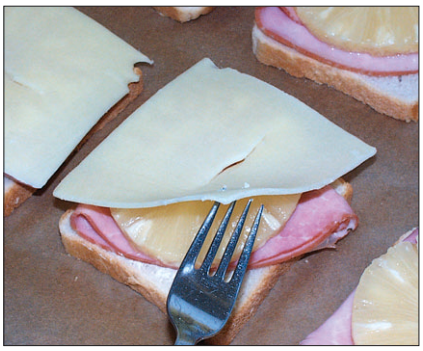


⑨ Schinkenscheiben auf ein Viertel zusammenlegen

⑩ Schinkenscheiben auf das Toastbrot legen

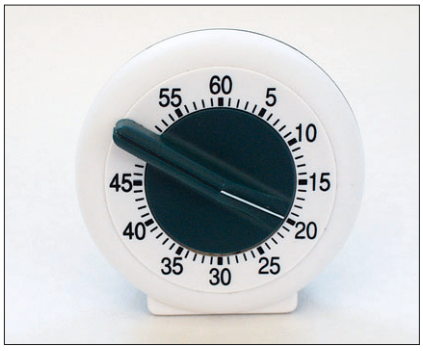


⑪ Ananasscheiben auf das Toastbrot legen



⑫ Käsescheiben auf das Toastbrot legen

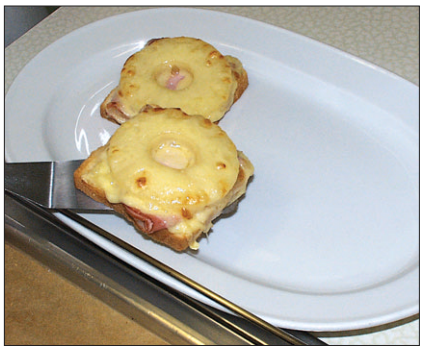
⑬ Backblech in den Ofen schieben



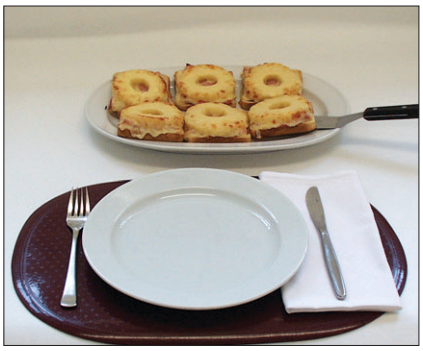
⑭ Toastbrote 20 Minuten backen

⑮ Backofen ausschalten

⑯ Backblech aus dem Ofen holen



⑰ Toastbrote auf einer Platte anrichten



⑱ Guten Appetit

SPAGETTI ①

Zutaten für 2 Personen

250 g Spagetti
2 l Wasser
2 Esslöffel (EL) Öl
1 Teelöffel (TL) Salz

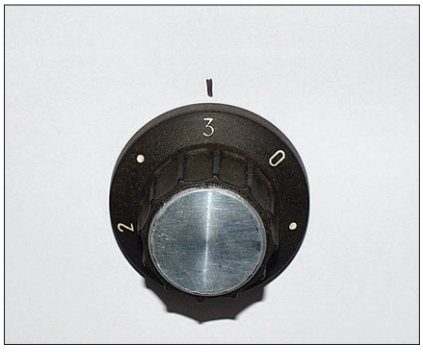
Arbeitsschritte

① 2 l Wasser abmessen

② Wasser in den Topf gießen

③ Topf auf die Herdplatte stellen

④ Topf schließen



⑤ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

⑥ Wasser zum Kochen bringen

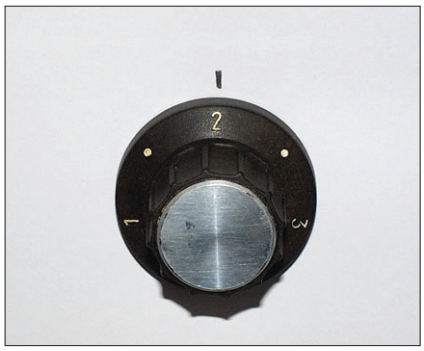
SPAGETTI ②

⑦ 2 Esslöffel (EL) Öl zugeben

⑧ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

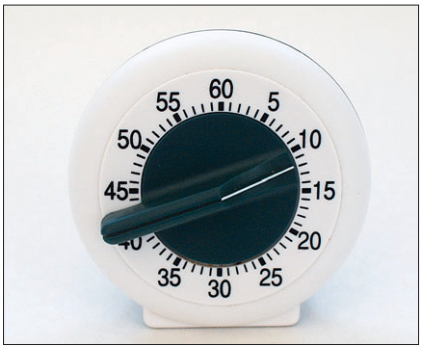
⑨ Packung aufschneiden

⑩ Spagetti in das kochende Wasser geben



⑪ Herdplatte auf Stufe 2 zurückschalten

⑫ Spagetti umrühren



⑬ 12 Minuten kochen

⑭ Herdplatte ausschalten

⑮ Spagetti in ein Sieb schütten

⑯ Spagetti mit 1/2 l Wasser abschrecken und abtropfen lassen

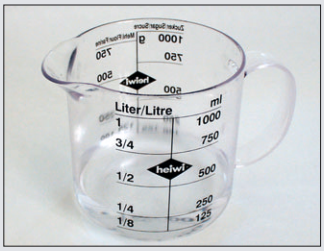
⑰ Spagetti in einer Schüssel anrichten

⑱ Guten Appetit

HACKFLEISCHSOSSE (Bolognese) ①

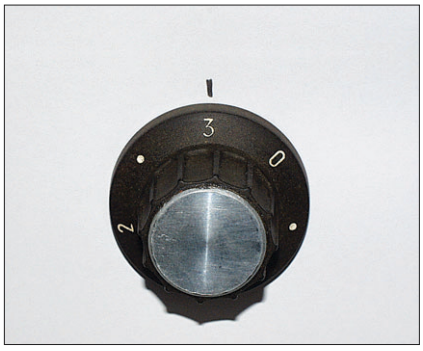
Zutaten für 2 Personen

300 g Hackfleisch
1 Päckchen „Fix für Spaghetti Bolognese“
1/4 l Wasser
2 Esslöffel (EL) Öl



Arbeitsschritte

① 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben



② Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

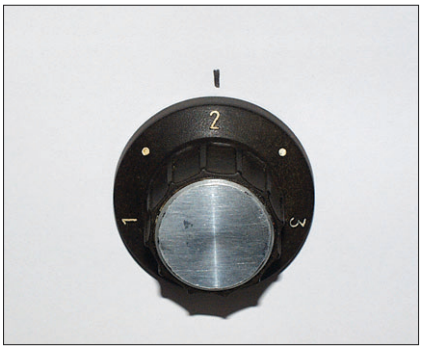
③ Hackfleisch auf den Bratenwender legen

④ Hackfleisch in die Pfanne geben

⑤ Hackfleisch anbraten und zerkleinern

⑥ Hackfleisch mit 1/4 l = 250 ml Wasser ablöschen

HACKFLEISCHSOSSE (Bolognese) ②



⑦ Herdplatte auf Stufe 2 zurückschalten

⑧ 1 Tüte „Fix für Spaghetti Bolognese“ aufschneiden

⑨ Soßenpulver einrühren

⑩ Herdplatte ausschalten

⑪ Hackfleischsoβe in einer Schüssel anrichten

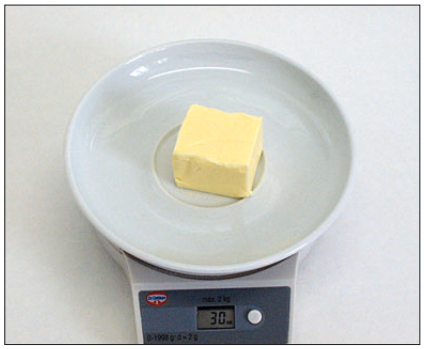
⑫ Guten Appetit

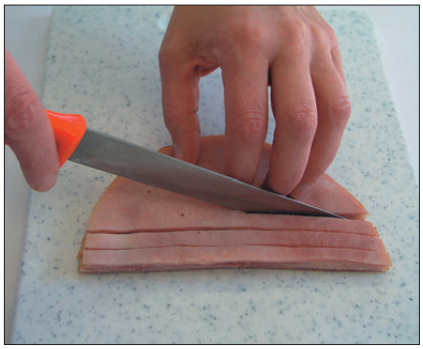
SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ①

Zutaten für 2 Personen

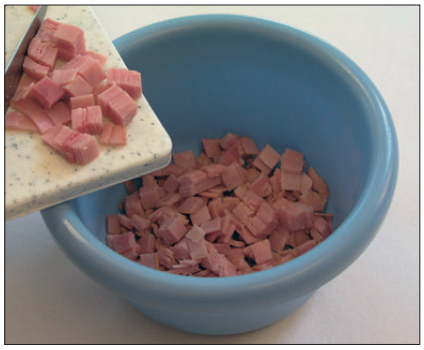
30 g Butter
100 g gekochter Schinken
100 g geriebener Parmesan (Käse)
1 Becher (200 g) Sahne
1/2 Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer
1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss (gemahlen)

Arbeitsschritte


① 30 g Butter abwiegen


② Schinken in Streifen schneiden

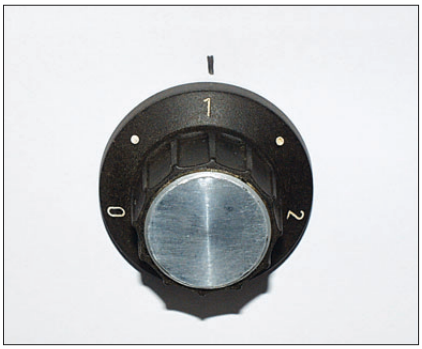
③ Schinkenstreifen in Würfel schneiden


④ Schinkenwürfel in eine Schüssel geben

⑤ Sahne öffnen

⑥ Käse-Packung öffnen

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ②



⑦ Herdplatte auf Stufe 1 einschalten

⑧ Butter in den Topf geben

⑨ Sahne unterrühren

⑩ Parmesan zugeben

⑪ Käse verrühren

⑫ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

⑬ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

⑭ 1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss zugeben

⑮ Gewürze unterrühren

⑯ Herdplatte auf Stufe 2 schalten

⑰ Schinkenwürfel zugeben

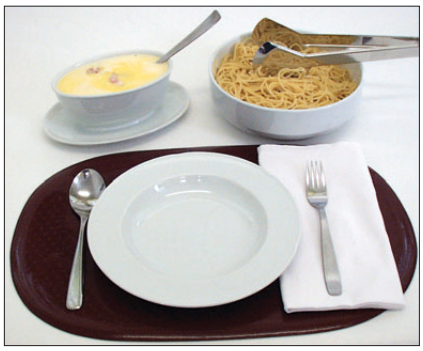
⑱ Alle Zutaten verrühren

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ③

⑲ Schinken 5 Minuten erwärmen

⑳ Herdplatte ausschalten

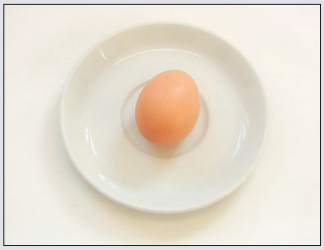
㉑ Soβe anrichten

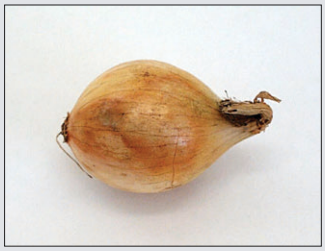

㉒ Guten Appetit

FRIKADELLEN ①

Zutaten für 2 Personen

300 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Ei
1 kleiner Bund Petersilie
1 Zwiebel
1/2 l Wasser
4 Esslöffel (EL) Öl
1 Messerspitze (Msp.) Paprika
1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer
1/2 Teelöffel (TL) Salz

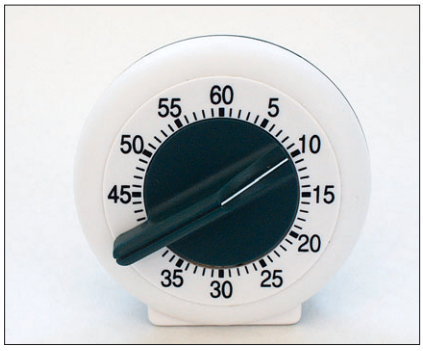




Arbeitsschritte

① 1/2 l = 500 ml lauwarmes Wasser einfüllen

② Das Wasser über das Brötchen gießen



③ Das Brötchen ca. 10 Minuten einweichen

④ Packung mit Hackfleisch aufschneiden

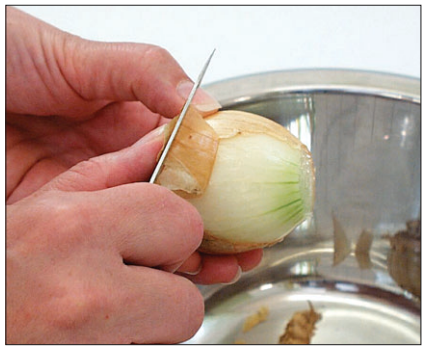
⑤ Hackfleisch in eine Schüssel geben

⑥ Ei aufschlagen

FRIKADELLEN ②

⑦ Ei zum Hackfleisch zugeben

⑧ Zwiebel am oberen Ende abschneiden



⑨ Zwiebel pellen

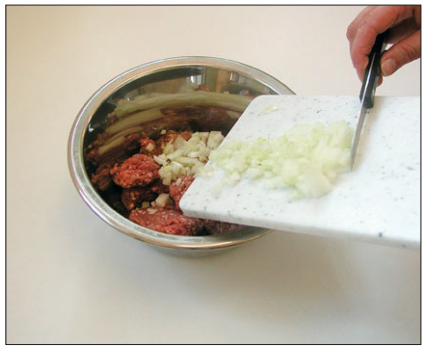
⑩ Zwiebel halbieren

⑪ Zwiebel waagerecht bis zum Wurzelansatz einschneiden

⑫ Zwiebel senkrecht bis zum Wurzelansatz in dünne Streifen schneiden

⑬ Zwiebelwürfel schneiden

⑭ Wurzelenden in die Abfallschüssel geben



⑮ Zwiebel zugeben

⑯ Petersilie unter fließendem Wasser waschen

⑰ Petersilie gut abtropfen

⑱ Petersilienblätter vom Stiel abzupfen

FRIKADELLEN ③

⑲ Petersilie mit dem Wiegemesser hacken

⑳ Petersilie zugeben

㉑ Brötchen ausdrücken

㉒ Brötchen zugeben

㉓ 1 Messerspitze (Msp.) Paprika zugeben

㉔ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

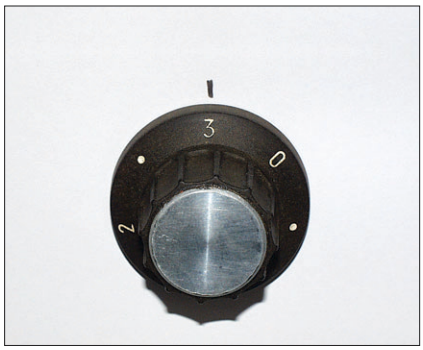
㉕ 1/2 Teelöffel (TL) Salz zugeben

㉖ Mit dem Knethaken auf Stufe 2 alle Zutaten kneten

㉗ 1 Esslöffel (EL) Fleischteig auf die feuchten Hände geben

㉘ Frikadellen formen

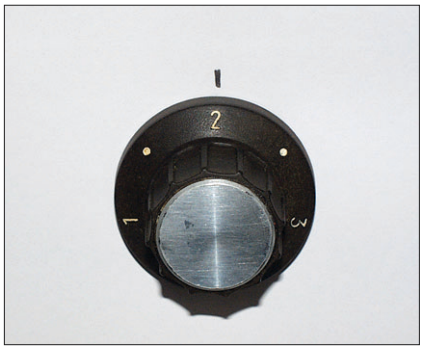
㉙ 4 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben



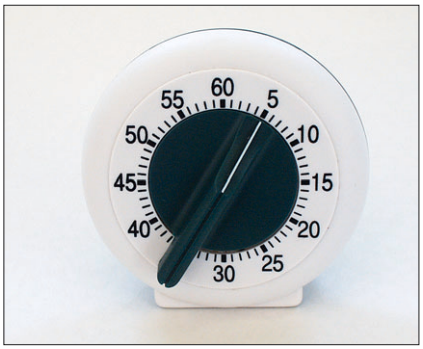
㉚ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

FRIKADELLEN ④

㉛ Frikadellen vorsichtig in das heiße Öl geben

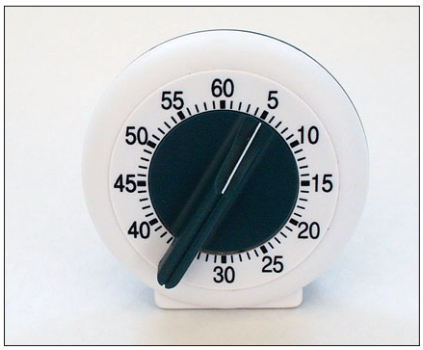


㉜ Herdplatte auf Stufe 2 zurückschalten



㉝ Frikadellen 5 Minuten braten

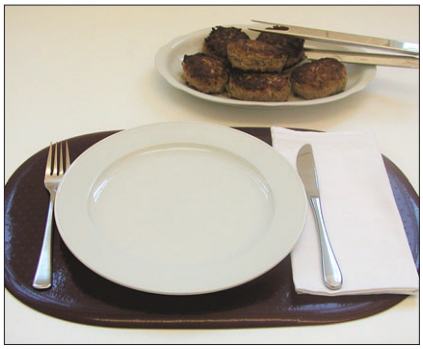
㉞ Frikadellen wenden



㉟ Frikadellen weitere 5 Minuten braten

㊱ Herdplatte ausschalten

㊲ Frikadellen anrichten



㊳ Guten Appetit

SCHOKOLADENPUDDING ①

Zutaten für 2 Personen

1 Packung Schokoladenpudding
50 g Zucker
1/2 l Milch

Arbeitsschritte

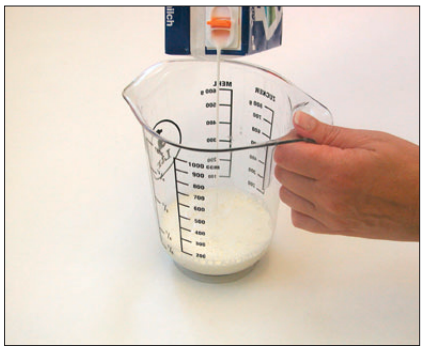
① Packung aufschneiden

② Packungsinhalt in eine Schüssel geben

③ 50 g Zucker abwiegen

④ Zucker zugeben

⑤ Puddingpulver und Zucker verrühren



⑥ 1/2 l = 500 ml Milch abmessen

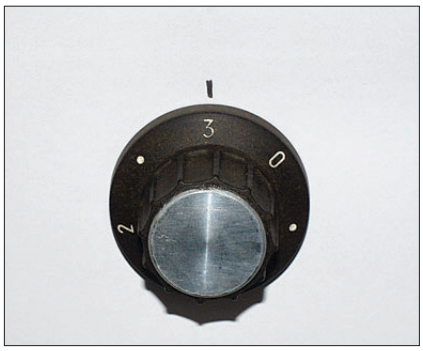
SCHOKOLADENPUDDING ②

⑦ Von der abgemessenen Milch eine 1/2 Tasse herrichten

⑧ Milch aus der Tasse zugeben

⑨ Alle Zutaten verrühren

⑩ Restliche Milch in den Topf gießen



⑪ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

⑫ Milch zum Kochen bringen

⑬ Topf kurz vom Herd nehmen und Pudding-pulver einrühren

⑭ Kurzzeitwecker auf 1 Minute einstellen

⑮ Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren 1 Minute kochen

⑯ Herdplatte ausschalten

⑰ Pudding anrichten

⑱ Guten Appetit

WAFFELN ①

Zutaten für 4 Personen

250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eier
250 g Mehl
1/8 l Milch
4 Esslöffel (EL) Öl
Puderzucker zum Bestreuen

Arbeitsschritte

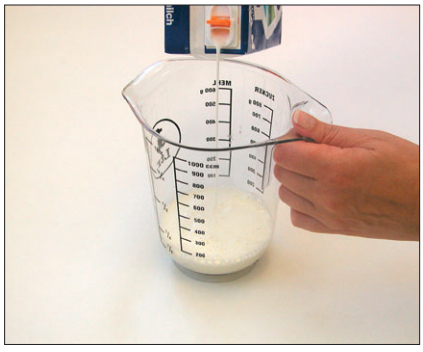
① 250 g Butter in Stücke schneiden

② 150 g Zucker abwiegen

③ Packung aufschneiden

④ Vanillezucker zugeben

⑤ 250 g Mehl abwiegen



⑥ 1/8 l = 125 ml Milch abmessen

WAFFELN ②

⑦ Butter schaumig rühren

⑧ Zucker unterrühren

⑨ Eier aufschlagen und zugeben

⑩ Eier unterrühren

⑪ Einige Löffel Mehl zugeben

⑫ Mehl unterrühren

⑬ Restliches Mehl löffelweise unterrühren

⑭ Milch unterrühren

⑮ Backofen auf 100°C einschalten

⑯ Waffeleisen einstecken

⑰ Öl in eine Tasse füllen

⑱ Waffeleisen mit Öl einpinseln

WAFFELN ③

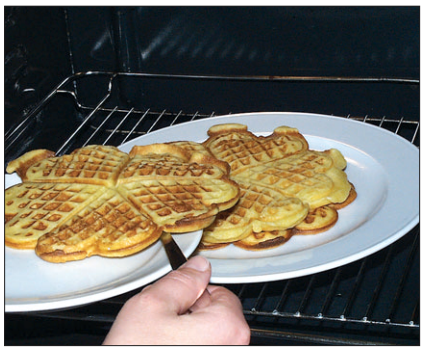
⑲ Warten bis grüne Kontrolllampe aufleuchtet

⑳ 1 Schöpfkelle Teig einfüllen

㉑ Warten bis erneut die grüne Kontrolllampe aufleuchtet

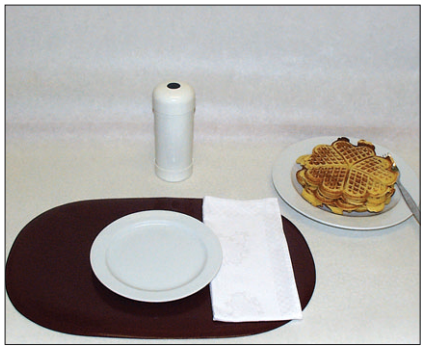
㉒ Waffeleisen öffnen

㉓ Waffel mit einer Gabel auf einen Teller geben



㉔ Waffeln im Backofen warmhalten

㉕ Backofen ausschalten



㉖ Guten Appetit

㉗ Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen

PFANNKUCHEN ①

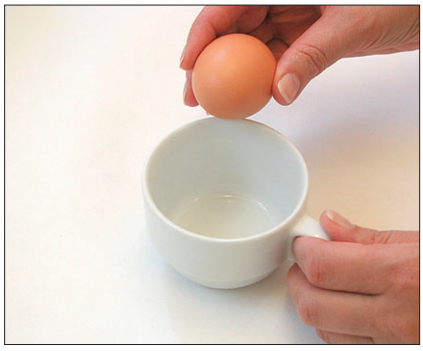
Zutaten für 2 Personen

2 Eier
200 g Mehl
1/4 l Milch
1 Messerspitze (Msp.) Salz
3 Esslöffel (EL) Öl

Arbeitsschritte

① 200 g Mehl abwiegen

② Mehl in eine Rührschüssel geben



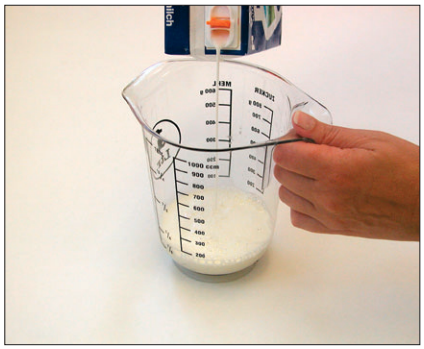
③ Ei an einer Tasse aufschlagen

④ Ei in die Tasse geben. Ein weiteres Ei aufschlagen und in die Tasse geben

⑤ Ei zum Mehl zugeben

⑥ Milchtüte öffnen

PFANNKUCHEN ②



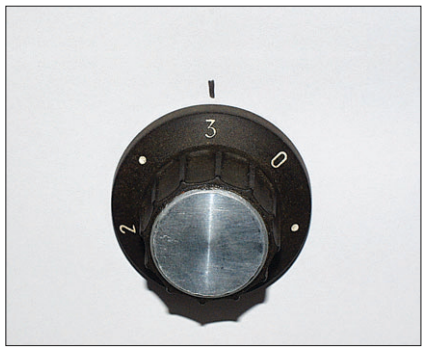
⑦ 1/4 l = 250 ml Milch abmessen

⑧ Milch zugeben

⑨ 1 Messerspitze (Msp.) Salz zugeben

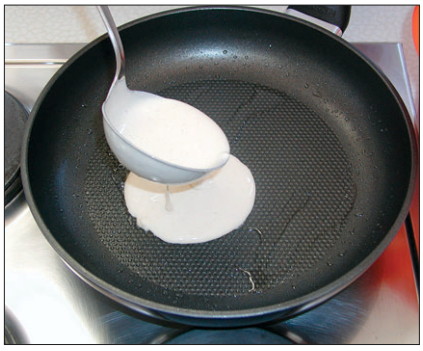
⑩ Auf Stufe 3 mit dem Rührgerät die Zutaten verrühren

⑪ Backofen auf 100°C einschalten



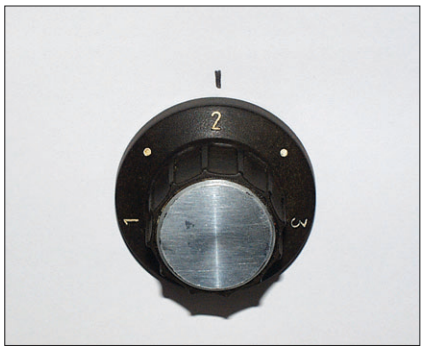
⑫ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

⑬ 2 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben

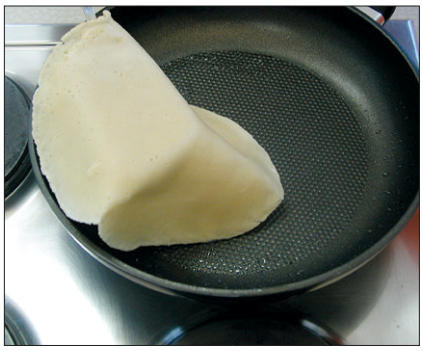


⑭ Eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben

⑮ Teig in der Pfanne verteilen und backen



⑯ Herdplatte auf Stufe 2 schalten



⑰ Pfannkuchen wenden und backen

⑱ Pfannkuchen anrichten

PFANNKUCHEN ③

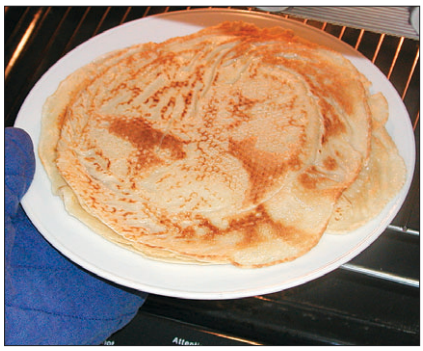
⑲ Pfannkuchen im Backofen warm halten

⑳ Nochmals 1 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben

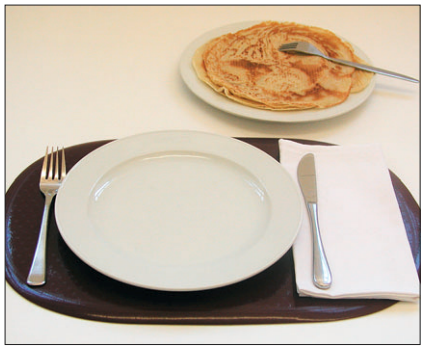
㉑ Weitere Pfannkuchen backen

㉒ Herdplatte ausschalten

㉓ Backofen ausschalten



㉔ Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und anrichten



㉕ Guten Appetit

MARMORKUCHEN ①

Zutaten

200 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 l Milch
3 Esslöffel (EL) Kakao
Puderzucker zum Bestreuen

Arbeitsschritte

① Kastenform einfetten

② Backofen auf 175°C einschalten

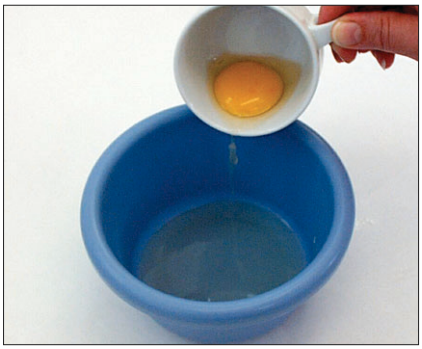
③ 200 g Butter abwiegen

④ 200 g Zucker abwiegen

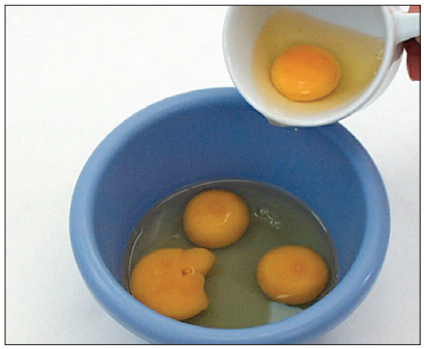
⑤ Ei an der Tasse aufschlagen

⑥ Das Ei auseinander brechen

MARMORKUCHEN ②



⑦ Das Ei in eine Schüssel geben



⑧ 3 weitere Eier aufschlagen und in einer Schüssel herrichten

⑨ 450 g Mehl abwiegen

⑩ Backpulver-Packung aufschneiden

⑪ Backpulver zugeben

⑫ 1/8 l = 125 ml Milch abmessen

⑬ 3 Esslöffel (EL) Kakao in eine Tasse geben

⑭ Butter mit dem Rührgerät auf Stufe 3 schaumig rühren

⑮ Etwas Zucker mit dem Rührgerät auf Stufe 3 unterrühren

⑯ Einen Teil der Eier mit dem Rührgerät auf Stufe 3 unterrühren

⑰ Restlichen Zucker unterrühren

⑱ Restliche Eier unterrühren

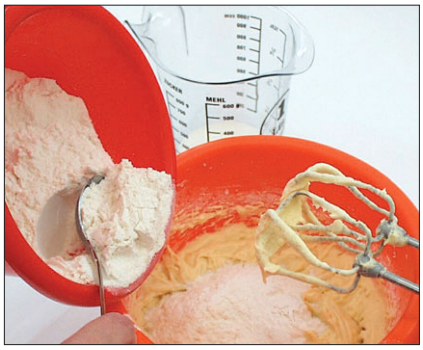
MARMORKUCHEN ③

⑲ Zutaten schaumig schlagen

⑳ Mehl löffelweise zugeben

㉑ Milch teilweise zugeben

㉒ Milch und Mehl unterrühren


㉓ Restliches Mehl zugeben

㉔ Mehl unterrühren

㉕ Restliche Milch zugeben und unterrühren

㉖ Die Hälfte des Teiges in die gefettete Kastenform füllen

㉗ Teig glatt steichen

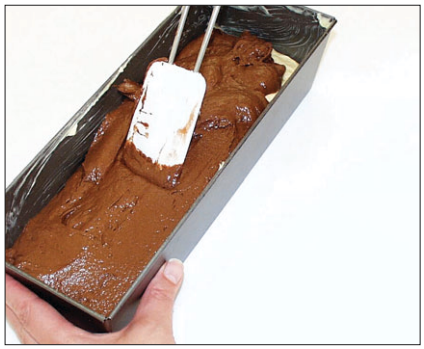
㉘ Kakao zugeben

㉙ 1 Esslöffel (EL) Milch zugeben

㉚ Kakao und Milch unterrühren

MARMORKUCHEN ④

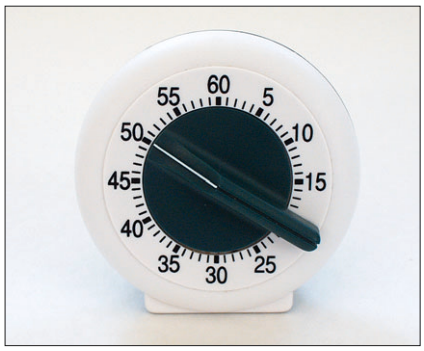
㉛ Teig in die Kastenform füllen



㉜ Teig glatt streichen

㉝ Mamorieren = Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen

㉞ Kastenform in den Backofen stellen

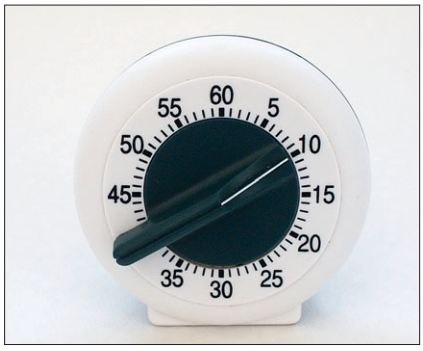


㉟ 50 Minuten backen

㊱ Stäbchenprobe

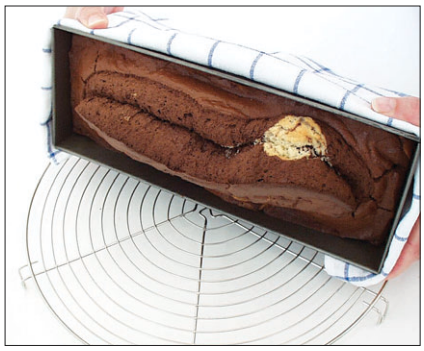
㊲ Backofen ausschalten

㊳ Kastenform aus dem Backofen nehmen



㊴ Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen

㊵ Kuchen vorsichtig aus der Form lösen



㊶ Kuchen aus der Form stürzen

㊷ Kuchen auf einen Rost stürzen

MARMORKUCHEN ⑤

㊸ Mit Puderzucker bestreuen

㊹ Kuchen auf eine Kuchenplatte geben