

# WG-Kochbuch

Statistiker-WG

24.03.2007

# Inhaltsverzeichnis

<b>I Salate</b>	<b>4</b>
<i>Schichtsalat</i> . . . . .	4
<i>Nudelsalat</i> . . . . .	5
<i>Eiersalat</i> . . . . .	5
<b>II Suppen und Eintöpfe</b>	<b>7</b>
<i>Chinakohleintopf</i> . . . . .	7
<i>Kartoffelsuppe</i> . . . . .	7
<i>Chili con Carne</i> . . . . .	8
<b>III Pizza und Pasta</b>	<b>10</b>
<i>Schüttelpizza</i> . . . . .	10
<i>Tortellinauflauf</i> . . . . .	10
<i>Lasagne</i> . . . . .	11
<i>Broccoli – Nudel – Auflauf</i> . . . . .	12
<i>Spaghetti mit Sauce Bolognese</i> . . . . .	13
<i>Bandnudeln mit Spinat – Sahne – Sauce</i> . . . . .	13
<i>Bandnudeln mit Lachssauce</i> . . . . .	14
<b>IV Hausmannskost</b>	<b>16</b>
<i>Hühnerfrikassee</i> . . . . .	16
<i>KönigsbergerKlopse</i> . . . . .	16
<i>Bouletten</i> . . . . .	17
<i>Hackbraten</i> . . . . .	17
<i>Spinat</i> . . . . .	18
<i>Zwiebeltorte</i> . . . . .	18
<i>Süß – Saure Eier</i> . . . . .	19
<i>Szegediner Gulasch</i> . . . . .	20
<i>Biergulasch</i> . . . . .	20
<b>V Asia</b>	<b>22</b>
<i>Putencurry</i> . . . . .	22
<b>VI Saucen</b>	<b>23</b>
<i>Sauce Hollandaise</i> . . . . .	23
<i>Döner – Saucen</i> . . . . .	23
<b>VII Gebäck</b>	<b>25</b>
<i>Schwarz – Weiß – Gebäck</i> . . . . .	25
<i>Papageienkuchen</i> . . . . .	26

<b>VIII Getränke</b>	<b>27</b>
<i>Limes</i> . . . . .	27

# I *Salate*

---

## *Schichtsalat*

Für 6 Personen

Dauer: 1 Tag

### *Zutaten*

	1	Eisbergsalat
	1	gelbe und 1 rote Paprika
	4	Tomaten
	1	Gemüsezwiebel
1 Tasse		gefrorene Erbsen
1 Dose		Mais
1 Glas		Miracel Whip
1 EL		Zucker
200g		geriebener Gouda

### *Zubereitung*

- Eisbergsalat waschen, putzen und klein schneiden
- Paprika, Tomaten und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden und den Mais abgießen
- Alle Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in eine große Schüssel schichten
- Miracel Whip und Zucker darüber geben und den Käse darüber streuen
- Salat abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und erst kurz vor dem Verzehr durchrühren

## *Nudelsalat*

Für 4 Personen

### *Zutaten*

1 Becher	Magerjoghurt
50g	Majonäse
3 EL	Milch
2 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Paprika
250g	Hörnchennudeln
4	hart gekochte Eier
2	Äpfel
4	Tomaten
2	Gewürzgurken

### *Zubereitung*

- Marinade: Joghurt, Majonäse, Milch, Zitrone, Salz, Pfeffer und Paprika in eine Schüssel geben und abschmecken
- Nudeln 8 Minuten kochen lassen, abschrecken und abtropfen lassen
- Die gepellten Eier, der geschälte Apfel, sowie die Tomaten und die Gewürzgurken klein schneiden
- Alle Zutaten in die Marinade geben und durchrühren
- Eventuell etwas Petersilie zum Garnieren

## *Eiersalat*

Für 4 Personen

Dauer: 1 Tag

### *Zutaten*

7	Eier
2	Gewürzgurken
200g	Majonäse

## *Zubereitung*

- die Eier etwa 8 Minuten kochen und abschrecken
- Eier dann mit einem Eierschneider würfeln
- Eier dann mit einem Eierschneider würfeln
- Eier dann mit einem Eierschneider würfeln
- Alles mit der Majonäse in eine Schüssel und mit Salz, Pfeffer, Worcester Sauce und Senf würzen (leicht überwürzen)
- einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen

## II *Suppen und Eintöpfe*

---

### *Chinakohleintopf*

Für 2 Personen

Dauer: 25min

#### *Zutaten*

125g	Hackfleisch
1	Zwiebel
1/4	Chinakohl
2	Kartoffeln
1/4	Stange Porree
	Instantbrühe
	viel Kümmel

#### *Zubereitung*

- Zwiebeln, und Chinakohl würfeln und den Porree in Ringe schneiden
- Hackfleisch und Zwiebeln anbraten und währenddessen die Gewürze (Kümmel, Salz, Pfeffer) dazu geben
- Gemüse dazu geben und mit der Brühe ablöschen
- Das Ganze etwa 15 Minuten dünsten lassen

### *Kartoffelsuppe*

Für 4 Personen

Dauer: 40min

#### *Zutaten*

750g	Kartoffeln
1 Bund	Suppengrün
150g	Speck
150g	Zwiebeln
3/4 l	Instant-Fleischbrühe
250ml	Saure Sahne
2 TL	Speisestärke oder Kartoffelbreipulver
4 Paar	Wiener Würstchen (400g)

## *Zubereitung*

- die Kartoffeln schälen, schneiden und in Würfel schneiden
- das Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden
- den Speck und die Zwiebeln würfeln und in Öl anbraten
- Kartoffelwürfel und Suppengrün hinzugeben und mit der Brühe ablöschen
- Sahne und Speisestärke verrühren und unter Rühren in die Suppe gießen
- Die Würstchen in Scheiben schneiden und in der Suppe erwärmen
- Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

## *Chili con Carne*

Für 4 Personen

Dauer: 30min

### *Zutaten*

250g	Zwiebeln
1	grüne Paprika
2	rote Chilischoten
4 EL	Öl
500g	Rinderhackfleisch
2	Knoblauchzehen
1 große Dose	geschälte Tomaten
1 Dose	Tomatenmark (140g)
2 Dosen	Kidney-Bohnen
1 Dose	Chili-Bohnen
1/4 l	Instant-Brühe
	Salz, Rosenpaprika, Chilipulver

## *Zubereitung*

- die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- die Paprika entkernen, waschen und in Stücke schneiden

- den Stielansatz der Chilischoten, der Länge nach aufschlitzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden (Vorsicht! Mit Handschuhen arbeiten, brennen auf der Haut)
- Öl in der Pfanne erhitzen, darin das Hack krümelig braun anbraten und alles mit Salz und Rosenpaprika würzen
- Alles in einen großen Topf geben
- im restlichen Bratfett Zwiebel, Paprika und Chilischoten unter Rühren andünsten und Knoblauch dazu geben
- das angedünstete Gemüse, die klein gestückelten Tomaten mit Flüssigkeit und das Tomatenmark zum Hackfleisch geben
- alles im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 15 Minuten schoren lassen
- die Kidney-Bohnen abtropfen und mit den Chili-Bohnen in den Topf geben
- mit der Brühe übergießen, alles einige Minuten durchkochen lassen und mit Chilipulver abschmecken
- dazu Baguette

# III *Pizza und Pasta*

---

## *Schüttelpizza*

Für 4 Personen (ergibt ein normales Backblech)

Dauer: 45min

### *Zutaten*

	1	Stange Porree
200g		Salami
	2	kleine Dosen Champignons
	7	Eier
2 Becher		Sahne
200g		Mehl

### *Zubereitung*

- Porree in Ringe schneiden, die Salami und den Kochschinken würfeln und die Champignons abtropfen lassen
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben, den Deckel fest zudrücken und schütteln oder alles gut unterheben und vermengen
- alles auf ein gefettetes Backblech geben, bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

## *Tortellinauflauf*

Für 4 Personen

Dauer: 60min

### *Zutaten*

2 Pakete		Tortellinis
	1	große Zwiebel
1 Dose		Champignons
200g		gekochten Schinken
200g		Schlagsahne
200g		Schmand
4 EL		Tomatenmark oder Ketchup
200g		Käseschnipsel

## *Zubereitung*

- Tortellinis 10 Minuten in Salzwasser garen
- Zwiebel und Schinken würfeln
- Zwiebel, Pilze und Schinken mit etwas Öl in der Pfanne dünsten
- In eine eingefettete Auflaufform Zutaten abwechselnd hinein geben
- Schlagsahne, Schmand, Salz, Pfeffer und Tomatenmark verrühren und Flüssigkeit in die Auflaufform geben
- Den Käse auf dem Auflauf verteilen
- Bei 180° etwa 40 Minuten backen, evtl. Abdecken

*Tipp* : Wenn man zwischendurch auch Käseschichten macht, gibt es nicht mehr soviel Streit darum.

## *Lasagne*

Für 2 Personen

Dauer: 60min

### *Zutaten*

125g	Lasagneplatten (oder Nudeln)
1	kleines Stück Porree
1/2 kleine Dose	Pilze
200g	Hackfleisch
1/4 kleine Dose	Tomaten
30g	Gouda
1/4 l	Milch
	Parmesankäse
	Brühe, Oregano, Thymian, Knoblauch

### *Zubereitung*

- Lasagneplatten nach Vorschrift garen und abschrecken
- Speck würfeln, Porree waschen und in Ringe schneiden und Pilze angießen
- Öl erhitzen und alles andünsten, dann Hackfleisch hinzugeben und anbraten

- 1/16l Brühe und die Tomaten hinzugeben, würzen und 5 Minuten leicht kochen lassen
- In einem weiteren Topf zu einer Mehlschwitze die Milch, nach und nach hinzugeben
- Dann den geraspelten Gouda unterrühren
- eine gefettete Auflaufform mit Nudeln auslegen
- abwechselnd Hack, Soße und Nudeln einschichten und die oberste Schicht mit Parmesan bestreuen
- ca. 35 Min. bei 200° garen

## *Broccoli – Nudel – Auflauf*

Für 2 Personen

Dauer: 60min

### *Zutaten*

400g	Nudeln
500g	Broccoli
200g	Kochschinken
	Sauce Hollondaise
	(oder Auflauf-Sauce aus der Tüte)
200g	Käse

### *Zubereitung*

- Broccoli kurz abkochen und den Schinken klein schneiden
- Aus der Brühe eine Sauce kochen
- In eine Auflaufform, erst die ungekochten Nudeln, dann den Broccoli und den Schinken geben
- Darüber die Sauce geben und mit Käse bestreuen
- Im Ofen bei etwa 150° bis 160° etwa 30-45 Minuten garen lassen

## *Spaghetti mit Sauce Bolognese*

Für 4 Personen

Dauer: 30min

### *Zutaten*

500g	Hackfleisch
2	Zwiebeln
1 Packung	Tomatenmark
2 Dosen	Champignons
3	Tomaten
200g	Schmand
	Senfkörner

### *Zubereitung*

- die gewürfelten Zwiebeln und das Hackfleisch anbraten, während dessen können schon die Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum, Instantbrühe, die Senfkörner und etwas Zucker) dazu gegeben werden
- die gewürfelten Tomaten dazugeben und dünsten
- dann das Tomatenmark, die Champignons (inklusive Wasser) und etwas Milch dazu geben
- das Ganze etwas kochen lassen und abschmecken
- am Ende eventuell noch Schmand dazu geben

## *Bandnudeln mit Spinat – Sahne – Sauce*

Für 4 Personen

Dauer: 20min

### *Zutaten*

500g	Bandnudeln
600 ml	Sahne
250g	gefrorener Blattspinat
1 Dose	Champignons
100g	Schmelzkäse
150g	Kochschinken
2	Zwiebeln

## *Zubereitung*

- Bandnudeln nach Verpackungsanleitung kochen
- Kochschinken und Zwiebeln würfeln und anbraten
- Sahne, Spinat und Champignons dazu geben, erhitzen und köcheln lassen
- Am Ende Schmelzkäse zum Andicken dazu geben

## *Bandnudeln mit Lachsauce*

Für 4 Personen

Dauer: 30min

### *Zutaten*

500g	schmale grüne Bandnudeln
1	kleine Zwiebel
2 EL	Butter
1	Knoblauchzehe
1/4 l	trockener Weißwein
375g	Sahne
1 EL	Zitronensaft
350g	Lachs
1 Bund	Schnittlauch

### *Zubereitung*

- Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin in 8 - 10 Minuten kochen.
- Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazudrücken.
- Mit dem Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen.
- Die Sahne dazugießen, aufkochen und im offenen Topf um knapp ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

- Den Lachs in die Soße geben und mit den Kochlöffel in kleine Stücke zerteilen.
- Den Schnittlauch kleinschneiden und am Ende dazugeben und fertig.

## IV *Hausmannskost*

---

### *Hühnerfrikassee*

Für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden

#### *Zutaten*

	1	Hähnchen
	2	Zwiebeln
	1 Dose	Champignons
	1 Glas	Spargel
	1 Gläschen	Kapern

#### *Zubereitung*

- Das Huhn zerlegen und mit geviertelten Zwiebeln gar kochen
- Das Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden
- Mehlschwitze herstellen, mit Kaffeesahne ablöschen und nach und nach die Hühnerbrühe dazu geben
- Spargelstücke, Champignons und Kapern (mit Wasser) dazu geben
- Mit Worcester, Salz und Pfeffer würzen
- Dazu Reis

### *KönigsbergerKlopse*

Für 4 Personen

Dauer: 30min

#### *Zutaten*

		Boulettenteig (s. Bouletten)
	200ml	Kaffeesahne
	1 Gläschen	Kapern

## *Zubereitung*

- in einem Topf eine Mehlschwitze zubereiten und Kaffeesahne und Wasser dazu geben
- alles mit Salz, Pfeffer und den Kapern würzen
- aus den Boulettenteig Klopse formen und in die Sauce legen
- alles einmal aufkochen lassen und 20 Minuten mit Deckel ziehen lassen
- dazu Kartoffeln

## *Bouletten*

Für 4 Personen

Dauer: 15min

### *Zutaten*

- 750g Hackfleisch
- Semmelmehl und etwas Milch (oder 1 eingeweichtes Brötchen)
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Majoran, Worcester

## *Zubereitung*

- Zwiebeln würfeln und alles in eine Schüssel geben und vermengen, so dass man eine klebrige, aber feste Masse erhält
- Aus diesem Teig Bouletten formen und braten

## *Hackbraten*

Für 4 Personen

Dauer: 50min

### *Zutaten*

Boulettenteig aus 1kg Hackfleisch

## *Zubereitung*

- dem Boulettenteig in Hackbratenform bringen
- das ganze mit Fett in den Ofen und bei 150° bis 160° 30-45 Minuten braten

## *Spinat*

Für 2 Personen

Dauer:

### *Zutaten*

1 Packung	tiefgefrorener Spinat
250ml	Kaffeesahne
1	große Zwiebel

### *Zubereitung*

- Zwiebel würfeln und anbraten
- Mit Kaffeesahne ablöschen und den gefrorenen Spinat dazugeben
- Wenn der Spinat aufgetaut ist, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und noch etwas Kaffeesahne dazu geben

## *Zwiebeltorte*

Für 4 Personen

Dauer: ca. 1 Stunde

### *Zutaten*

1 Packung	tiefgefrorener Blätterteig (300g)
750g	Zwiebeln
3	Eier
150g	geriebener Gouda Käse

### *Zubereitung*

- ine Springform (26cm Ø) mit 4 angetauten Blätterteigplatten auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen und den Teig mit einer Gabel anstechen

- die grob gewürfelten Zwiebeln in einem Topf in Fett etwa 5 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen
- die Zwiebeln dann auf dem Teig verteilen
- die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Zwiebeln gießen
- Alles mit Käse betreuen
- Aus der letzten Teigplatte 4 breite Streifen schneiden, in sich drehen, so dass eine Art Kordel besteht und diese an den Springformrand legen
- Die Zwiebeltorte im Backofen bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen

## *Süß – Saure Eier*

Für 2 Personen

Dauer: 30min

### *Zutaten*

6	Eier (wie jeder mag plus eins)
1	Zwiebel
	Speck
250ml	Kaffeesahne

### *Zubereitung*

- die gewürfelten Zwiebeln und den klein geschnittenen Speck anbraten
- dazu Mehl geben und etwas schwitzen lassen
- mit Kaffeesahne ablöschen und Wasser dazugeben
- alles mit Salz, Pfeffer, etwas Zitrone, etwas Zucker würzen
- am Ende noch ein Eigelb mit etwas Kaffeesahne verrühren und zu der Sauce geben, wenn diese nicht mehr kocht
- die Eier nach eigenem Geschmack kochen und in die Sauce legen

## *Szegediner Gulasch*

Für 4 Personen

Dauer: 70min

### *Zutaten*

500g	Schweinegulasch
40g	Schweineschmalz
200g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2-3 EL	Tomatenmark (80g)
125ml	Fleischbrühe (Instant)
500g	Sauerkraut
125ml	saure Sahne
1 EL	Speisestärke
	Salz, Paprika, 1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, Pfeffer

### *Zubereitung*

- Fleisch uner fließendem Wasser abspülen und gut trockentupfen
- Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise darin anbraten
- Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauch feinhacken, zum Fleisch geben und kurz mit anschmoren
- Paprika, Salz, Lorbeerblatt, Pimentkörner und Tomatenmark zufügen und alles mit Brühe ablöschen
- Zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen
- Dann das Sauerkraut hinzufügen und weitere 20 Minuten schmoren
- Saure Sahne und Speisestärke verrühren und in das Gulasch einrühren
- Mit Pfeffer abschmecken
- Dazu Kümmelkartoffeln

# *Biergulasch*

Für 4 Personen

Dauer: 70min

## *Zutaten*

600g	Schweinegulasch
25g	Schweineschmalz
2	Zwiebeln
300ml	helles Bier
200g	Tomaten
200g	Gewürzgurken
125ml	saure Sahne
	Salz, Paprika, gemahlene Nelken, 1 Lorbeerblatt

## *Zubereitung*

- das Schweinefleisch unter fließenden kaltem Wasser abspülen und trockentupfen
- Fleischwürfel portionsweise im Schweineschmalz kräftig anbraten
- Zwiebeln zum Fleisch geben, salzen und mit anschmoren
- mit Bier ablöschen und 2 TL Paprika, 1 Msp. Nelken und Lorbeerblatt zufügen
- Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, entkernen, vierteln und zum Fleisch hinzugeben
- Alles im geschlossenen Topf etwa 45 Minuten schmoren
- Inzwischen die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und im Gulasch erwärmen
- Zuletzt die saure Sahne hinzufügen, das Lorbeerblatt entfernen und nochmals abschmecken

## *Putencurry*

Für 4 Personen

### *Zutaten*

ca. 400g	Putenfleisch
1 Dose	Kokosmilch
500g	Champignons
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Dose	Bambussprossen
1	rote Paprika
1/2 Glas	Currypulver

### *Zubereitung*

- Das Putenfleisch in Streifen schneiden, in Curry und Öl einlegen und anbraten.
- Die Champignons und die Frühlingszwiebeln hinzugeben.
- Wenn alles eingekocht ist, die Kokosmilch hinzugeben und abschmecken
- Am besten mit Reis servieren.

## VI *Saucen*

---

### *Sauce Hollandaise*

Dauer: 15min

#### *Zutaten*

Margarine  
Mehl  
Kaffeesahne  
Brühe (vom Blumenkohl o.ä.)  
Event. 1 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Worcester Sauce, Zitrone, Zucker

#### *Zubereitung*

- Zubereitung einer Mehlschwitze (Margarine schmelzen lassen, Mehl hinzugeben und schwitzen lassen)
- Kaffeesahne hinzugeben und alles mit Brühe ablöschen
- Sauce mit Salz, Pfeffer, Worcester Sauce und ein wenig Zitrone und Zucker würzen
- Eventuell Eigelb mit etwas Kaffeesahne verrühren und unter zu der Sauce dazugeben (darf nicht mehr kochen!)

### *Döner — Saucen*

Für Personen

Dauer: 15min

#### *Zutaten*

500 g türkischer Joghurt  
Vegata als Grundwürze  
50 ml Wasser

#### *Kräutersauce :*

1 Pk. Kräutermix aus der Tiefkühltruhe

*Knoblauchsauce :*

1/2 Pk. Kräutermix aus der Tiefkühltruhe  
4-5 Zehen Knoblauch

*Scharfe Sauce :*

1/2 Pk. Kräutermix aus der Tiefkühltruhe  
1 TL Pulbiber (Vorsicht sehr scharf) – das sind getrocknete  
Paprikablättchen im Glas (bei Türken erhältlich)  
ein wenig Ketchup

# VII *Gebäck*

---

## *Schwarz – Weiß – Gebäck*

Für Personen

Dauer:

### *Zutaten*

250g	Mehl
1TL	Backpulver
1	Vanilleschote oder Back-Vanille-Aroma
125g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1	Ei
125g	Butter oder Margarine
15g	Kakaopulver
1 EL	Milch
1	Eiweiß

### *Zubereitung*

- das Mehl, Backpulver, Vanille-Aroma, Puderzucker, Salz, Ei und Butter in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten
- den Teig halbieren und in eine Hälfte den Kakao und die Milch dazu geben und gut durchkneten
- den hellen und den dunklen Teig eine Stunde kalt stellen
- Schneckenmuster: Die beiden Teige in gleicher Größe ausrollen. Einen Teig dann mit Eiweiß bestreichen und zweiten Teig darauf legen und ebenfalls bestreichen. Den Teig dann fest einrollen
- Schachbrettmuster: Teige jeweils 1 cm dick ausrollen. und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Mit Eiweiß bestreichen und wie ein Schachbrett neben- bzw. übereinander legen. Restlichen Teig dünn ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und die Schachbrett-Stangen darin einwickeln.
- Marmormuster: Teigreste verkneten und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen.

- Die Teigrollen etwa 4 Stunden kalt stellen und danach etwa 5mm dicke Scheiben schneiden und auf Backblech legen
- Die Scheibchen dann etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen

## *Papageienkuchen*

Für Personen

Dauer:

### *Zutaten*

300g	Butter oder Margarine
300g	Zucker
300g	Mehl
300g	saure Sahne
4	Eier
1 Pk.	Backpulver
1-2 EL	Backkakao
2 Pk.	Soßenpulver Vanille
1.Pk.	Rote Grütze (ohne Sago/Gries)

### *Zubereitung*

- Butter, Zucker, Mehl, Sahne, Eier und Backpulver vermengen
- Den Teig in drei Teile teilen: Dem ersten Kakao, dem Zweitern Vanille und dem dritten die rote Grütze hinzugeben und vermengen
- Eine Backform einfetten und den Teig nach Belieben abwechselnd einfüllen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180° backen

# VIII *Getränke*

---

## *Limes*

Für Personen

Dauer:

### *Zutaten*

2 Fl.	Wodka
1,5 kg	Zucker (weniger ist besser)
1,5l	Wasser
1,5kg	tiefgefrorenen Früchte (Erdbeeren, Himbeeren)
2 Fl.	Zitronenkonzentrat

### *Zubereitung*

- den Zucker in einem großen Topf in Wasser auflösen
- den Topf von der Platte nehmen und die restlichen Zutaten dazu geben
- alles zusammen in den Mixer geben und fertig
- Durch die tiefgefrorenen Früchte ist der Limes bereits kalt und genießbar