



„Pot au feu“ (französische Rindfleischsuppe)

Zutaten

- 1 kg mageres Fleisch
- (Rippenstück, Markknochen, Ochsenchwanz)
- 2 Brühwürfel
- 6 Karotten
- 2 Rüben (z.B. Butterrüben)
- 3 Stangen Lauch
- 2 bis 3 Gewürznelken
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- gekochte Kartoffeln (festkochend) als Beilage

Zubereitung

Die Brühwürfel zusammen mit dem Knoblauch und den Lorbeerblättern in 1 l Wasser erhitzen. Das Fleisch hinzufügen und 2 ½ Stunden kochen. Das Gemüse waschen, schälen und klein schneiden und 40 Min. vor Ende der Kochzeit zusammen mit den Markknochen zum Fleisch geben.

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Zutaten

- 140 g Petersilienwurzeln
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 250 ml Kalbs- oder Rinderfond
- 150 ml Sahne
- ¼ Bund Petersilie
- Salz

Zubereitung

Die Petersilienwurzel säubern, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotte fein würfeln und beides in der Butter leicht anbraten, nicht bräunen. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Den Knoblauch, fein gerieben und zerdrückt, dazu geben und salzen. Ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen. Dann die Sahne dazu geben.

Alles gut schaumig pürieren. Evtl. nochmal nachwürzen. 2/3 der Suppe in Suppenschalen oder -teller geben. In den Rest die klein geschnittene Petersilie geben und nochmal kräftig pürieren. Die leicht grüne Suppe vorsichtig auf die weiße Suppe gießen und servieren.

Dazu passt z. B. ein marinierter Garnelen-Spieß oder Weißbrot.

TIPP: Etwas Spinat mit in die grüne Suppe geben, dadurch wird sie noch grüner und schmeckt nicht zu sehr nach Petersilie.



Steckrüben-Kohlrabi-Kokosmilch-Currysuppe mit Hähnchen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Stück Ingwer, etwa fingerdick
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein, trocken
- 350 g Steckrüben
- 1 mittelgroßer Kohlrabi
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 750 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- ½ Becher Crème fraiche
- Salz und Pfeffer
- Curry
- Kräuter

Zubereitung

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer schälen, würfeln und im Olivenöl anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen, dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen.

Die Steckrübe in schälen, in schmale Streifen und den Kohlrabi in Würfel schneiden und zur köchelnden Gemüsebrühe geben. Die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, in die Suppe geben und mitköcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken u.a. mit reichlich Currypulver.

Wenn das Gemüse fast weich ist, Kokosmilch und Crème fraiche zugeben, weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

Rote Linsen-Salat mit Roter Beete

Zutaten

- 200 g Linsen, rot
- 4 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 400 g Rote Beete, gekocht
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Senf
- 3 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- je 1 TL Curry und Kreuzkümmel
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1 EL Öl im Topf erhitzen und die Linsen darin mit Kreuzkümmel und Curry etwas andünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 8 bis 10 Min. köcheln lassen. Danach in ein Sieb gießen, abtropfen und abkühlen lassen. Die Rote Beete ebenfalls in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken.

Ein Dressing aus Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer mischen und die 3 EL Öl erst nach und nach zum Dressing geben. Jetzt erst die Linsen mit den Rote Beten und Frühlingszwiebeln vermengen. Das Dressing und die Petersilie unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Rote Bete-Salat mit Ziegenkäse

Zutaten

- 3 Rote Bete je 175 g (alternativ vorgegart)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Meersalz
- Pfeffer, schwarz
- 1 EL Zucker
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Olivenöl

Für die Vinaigrette

- 2 Orangen, unbehandelt
- 1 Chilischote, rot
- 3 EL Senf (Dijonsenf)
- 6 EL Ahornsirup
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- Salz Pfeffer

Außerdem

- 50 g Rucola
- 50 g Brunnenkresse (alternativ Feldsalat)
- 1 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Schinken (Serrano)
- 10 Blätter Basilikum
- 4 kleine Ziegenfrischkäse (Picandou) je 40 g

Zubereitung

Die Rote Bete schälen, in Spalten schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Gemüsebrühe zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Zucker bestreuen. Die Form mit Folie verschließen, ca. 4 Löcher in die Folie einstecken und bei 180° C ca. 60 bis 0 Min. garen. Anschließend aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen.

Die Walnuskerne grob hacken und in 1 EL Olivenöl rösten, evtl. salzen. Von den unbehandelten Orangen Schale fein abreiben (ca. 1 EL voll). Diese mit der fein gehackten Chilischote, Senf, Ahornsirup, 5 EL Olivenöl, Zitronensaft zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangen nun komplett schälen. Die weiße Haut muss vollständig entfernt sein. Anschließend in Scheiben schneiden und ringsum auf dem Tellerrand anrichten.

Rucola und Brunnenkresse (oder Feldsalat) putzen, waschen, trocknen und mittig auf den Teller geben. Nun die Scheiben des Serranoschinken in 1 EL Olivenöl knusprig braten. Das Basilikum grob zerpfücken.

Auf den Salat werden nun die Rote Bete-Spalten angerichtet, dann die Walnüsse darüber gestreut und der Schinken (je nach Bedarf vorher noch zerpfückt) verteilt. Zum Schluss wird der Ziegenkäse in kleine Bröckchen zerbröselnd und verteilt. Das Basilikum kommt nun oben auf den Salat. Zum Schluss alles mit der Vinaigrette beträufeln.

Arabischer Pastinaken-Dattel-Salat mit Joghurt-Zitronen-Dressing

Zutaten

- 6 mittelgroße Pastinaken
- 24 Datteln (Mejool, Berber oder Halawi), entkernt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker, braun
- 100 ml griechischer Joghurt

Zubereitung

Die Pastinaken putzen, schälen und grob reiben. Die Datteln in kleine Stücke schneiden und zu den Pastinaken geben. Joghurt, Zucker und Zitronensaft vermengen und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sollte das Dressing durch den Joghurt zu fest sein, noch etwas Zitronensaft dazu geben.

Das Dressing unter Pastinaken und Datteln heben und gut gekühlt servieren.



Schwarzwurzeln asiatisch

Zutaten

- 250 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 250 g Schwarzwurzeln
- 2 Paprikaschoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Curry
- ½ TL Zimt
- ½ TL Nelken
- 6 EL Sesamöl
- 6 EL Sojasauce
- 3 EL Essig (Weinessig)
- 1 EL Honig

Zubereitung

Möhren, Zwiebeln, Schwarzwurzeln schälen und in 0,5 cm-dicke Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln. Paprika halbieren, Kerne entfernen, waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen und klein hacken. Curry, Zimt, Nelken, Sesamöl und Knoblauch miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit der Marinade vermischen und 1 Std. ziehen lassen. Gemüse aus der Marinade nehmen, gut abtropfen und im Wok oder einer Pfanne 2 bis 3 Min. kräftig anbraten. Marinade, Sojasauce, Weinessig und Honig untermischen und alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Schwarzwurzeln in Specksauce

Zutaten

- 1 kg Schwarzwurzeln, geputzt
- 2 gestrichene EL Mehl
- 4 EL Essig
- 375 ml Wasser
- 1 TL Salz

Für die Sauce

- 30 g Butter
- 35 g Mehl
- 375 ml Gemüsebrühe (Kochwasser von den Schwarzwurzeln)
- 125 ml Milch
- 100 g Speck, durchwachsen
- 1 Eigelb
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1 Liter kaltes Wasser mit 2 EL Mehl und 2 EL Essig verrühren und die zuvor geschälten Schwarzwurzeln für einige Zeit hinein legen, dann abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

375 ml Wasser mit Salz und 2 EL Essig zum Kochen bringen, die Schwarzwurzeln hineingeben, den Sud wieder zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln in ca. 35 Min. gar kochen. Das Kochwasser beim Abgießen auffangen und ggfs. wieder auf 375 ml ergänzen.

Für die Sauce die Butter zerlassen, unter Rühren das Mehl hinein geben und hell anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Kochwasser von den Schwarzwurzeln und die Milch hinzufügen. Aufpassen, dass nichts klumpt. Die Sauce zum Kochen bringen und ca. 5 Min. kochen lassen.

In einer Pfanne den Speck auslassen und dann in die Sauce geben. Die Sauce vom Herd ziehen und das Eigelb in die nicht mehr kochende Sauce rühren. Mit Salz abschmecken. Die Petersilie unterrühren und die Schwarzwurzeln mit der Sauce anrichten.

Dazu passen z. B. Koteletts und Kartoffelknödel.

Wurzelgemüse-Risotto mit Gremolata (Kräuter- würz-Mischung)

Zutaten

- 500 ml Brühe (bis 700 ml)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Möhren
- 150 g Petersilienwurzeln
- 100 g Rote Bete
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Risottoreis
- 50 ml Wermut (z. B. Noilly Prat) ersatzweise Weißwein
- 1 EL Butter
- 3 Stiele Thymian
- Salz und Pfeffer
- 4 Stiele Petersilie, glatt
- 1 TL Zitronenschale (Bio-), fein abgerieben
- ½ TL Chiliflocken, getrocknet
- 50 g Parmesan

Zubereitung

Brühe erhitzen und warm halten. Schalotte und Knoblauch fein würfeln. Möhren, Petersilienwurzel und Rote Bete putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Hälfte der Möhre und Petersilienwurzel zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Min. mitdünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und vollständig einkochen.

Gerade so viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Min. garen. Dabei immer wieder etwas Brühe zugießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist.

Inzwischen 1 EL Öl und ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Das restliche Gemüse und den Thymian darin bei mittlerer bis starker Hitze 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und mit Zitronenschale und Chiliflocken mischen. Parmesan reiben.

Die Hälfte des Parmesans und ½ EL Butter und den Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto mit gebratenem Gemüse, Gremolata und restlichem Parmesan bestreut servieren.

Steckrübensalat

Zutaten

- 600 g Steckrüben (ca. ½ Rübe)
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 50 g Walnüsse
- 3 TL Zucker, braun
- 4 EL Orangensaft
- 4 EL Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Walnussöl

Zubereitung

Die Steckrüben putzen und in feine Stifte schneiden. Man kann sie auch vorher kurz (etwa 2 bis 4 Min.) blanchieren.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Walnüsse ebenfalls grob hacken und goldbraun ohne Fett anrösten.

Den Zucker karamellisieren lassen, mit Essig und Saft ablöschen, rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Die Sauce würzen und das Öl untermischen. Nun Steckrübe, Petersilie und Nüsse mit der Sauce mischen und alles mind. 30 Min. durchziehen lassen.

Dazu schmeckt z. B. ein Walnussbrot mit etwas Frischkäse.



Steckrüben-Sellerie-Püree

Zutaten

- 1 große Steckrübe (ca. 1 kg)
- 1 Knollensellerie (ca. 300 g)
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL, gehäuft, Schmand
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- 1 TL, gehäuft, Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steckrübe und Sellerie schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Kochflüssigkeit abgießen und Steckrübe-/Sellerie-/Schalotten-/Knoblauch-Mischung, Brühe und Schmand mit dem Pürierstab pürieren.

Petersilie hacken, mit Parmesan in das Püree geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sellerie-Lauch-Gratin

Zutaten

- 400 g Sellerie
- 250 g Lauch
- 200 ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Petersilie (fein gehackt)
- ½ EL Sesamsamen
- 100 ml Sahne
- 3 bis 4 EL Reibekäse
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Den Sellerie in Viertel schneiden und dann in Scheiben teilen. Den Lauch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse getrennt nach Sorten in der Gemüsebrühe zugedeckt knapp weich kochen.

Dann jeweils zusammen mit der Brühe in eine feuerfeste Form geben. Die Petersilie, die Sesamsamen sowie die abgeriebene Zitronenschale mischen und über das Gemüse verteilen. Danach noch die Sahne darüber gießen und den Reibekäse darüber streuen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und den Gratin 10 Minuten auf mittlerer Schiene garen.

Sellerie im Schlafrock

Zutaten

- 1 bis 2 Sellerieknollen
- 1 Schuss Essig
- 75 g Mehl
- 1 Ei
- 5 EL Milch
- 1 TL zerlassene Butter
- Salz
- Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung

Sellerie waschen und mit Schale in Salzwasser mit einem Schuss Essig weich dünsten. Sellerie in kaltem Wasser abschrecken, Schale abziehen, in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Mehl, Ei, Salz, Milch und Butter verrühren. Sellerie mit einer Gabel in den Ausbackteig tauchen, in das stark erhitzte Fett geben und darin goldbraun backen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und sofort servieren.





Zander mit Wurzelgemüse und Topinambur in Weißwein-Senf-Sauce

Zutaten

- ca. 2,2 kg Zanderfilet
- 3 mittelgroße Möhren
- 1 Stange Lauch
- ¼ Knollensellerie
- ca. 500 g Topinambur
- 100 g geriebener frischer Parmesan
- 2 Schalotten
- 1 Lorbeerblatt
- 6 TL Butter

Weißwein-Senf-Sauce

- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml Sahne
- mittelscharfer Senf
- rosa Pfefferkörner
- Salz, weißer Pfeffer
- etwas Mehl
- Öl zum Braten

Zubereitung

Zanderfilet in gleich große Stücke schneiden. Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in der Pfanne in Öl kurz von beiden Seiten anbraten. Auf Backblech legen. Die Gemüsewürfel mit 3 TL Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze garen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf die Fischfilets verteilen und mit etwas Parmesan bestreuen. Die Schalotten in 3 TL Butter kurz anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und den Wein bis zur Hälfte einkochen lassen. Das Lorbeerblatt entnehmen und die Sahne hinzufügen. Schließlich mit Salz und Pfeffer und Senf nach Belieben abschmecken. Die Fischfilets etwa 12 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen.

Die Fischfilets auf einem großen Teller anrichten, mit etwas Sauce angießen und ein paar rosa Pfefferkörnern bestreuen. Falls noch Gemüsewürfel übrig sind, werden auch diese um das Fischfilet verteilt.

Spaghetti mit dreierlei Wurzelgemüse

Zutaten

- 350 g Spaghetti
- 400 g Möhren
- 200 g Sellerie
- 200 g Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 150 g Schmand oder saure Sahne
- ½ Bund Petersilie
- 30 g Parmesan
- 1 EL Rapsöl, nativ
- Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Zwiebel schälen, würfeln und in Rapsöl glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Pastinaken waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zuerst die Möhren, dann den Sellerie und die Pastinaken zu den Zwiebeln geben, mit Kräutersalz würzen und bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten schmoren, evtl. etwas Wasser zugeben.

Gemüse vom Herd nehmen, mit Schmand bzw. saurer Sahne vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken, Parmesan hobeln und beides über das Wurzelgemüse streuen. Zusammen mit den Spaghetti servieren.



Gebratene Ente mit Rotkraut und Maronenkompott

Zutaten

- 1 Ente ca. 4 kg
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 4 EL Zucker
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 400 ml Geflügelfond
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 800 g Rotkraut
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Speisestärke
- 100 g geschälte Maronen
- 50 g halbierte Walnuskerne
- 2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung

Ofen auf 180° Grad vorheizen, Ente waschen und trocken tupfen. Innen mit Salz, Majoran und Kümmel einreiben. An Keulen und Flügeln zusammenbinden und mit der Brust nach unten in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten wenden und weitere 65 - 75 Minuten braten. Dabei ab und zu mit dem austretenden Bratensaft beschöpfen. Zucker in einem Topf schmelzen lassen, die Aprikosen unterrühren. Mit Geflügelfond aufgießen, salzen, pfeffern und 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln. In der zerlassenen Butter goldgelb anschwitzen, dann den Rotkohl zugeben. Brühe angießen und etwa 20 Minuten schmoren. Die mit einem Esslöffel Wasser angerührte Stärke zu den Aprikosen unterrühren. Maronen und Walnüsse hinein geben und 5 Minuten mitköcheln lassen. Johannisbeergelee zu dem Rotkohl geben, salzen und pfeffern. Ente tranchieren, mit Rotkohl und Maronenkompott servieren.

Dazu schmeckt Kartoffelbrei oder Kartoffelknödel.

Pastinaken mit Olivenpesto

Zutaten

- 350 g Pastinaken
- 4 bis 6 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 Tasse Wasser
- 60 g schwarze und grüne Oliven
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Die Oliven entsteinen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pastinaken hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Mit Wasser ablöschen und gar dünsten.

In der Zwischenzeit die Petersilie und Olivenöl mit einem Mixstab fein pürieren oder in einem Mörser zerreiben. Pesto und Olivenringe mit dem Gemüse vermengen, evtl. nachwürzen und servieren.

Apfel-Meerrettich-Sauce

Zutaten

- 3 EL Creme fraiche
- 1 EL Meerrettich (frisch gerieben)
- 1 Apfel
- 2 EL süße Sahne + 2 EL geschlagene Sahne
- etwas Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

Creme fraiche mit Meerrettich verrühren. Geriebenen Apfel zur Meerrettichmasse geben, süße und geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Rote Beete-Kartoffelcreme

Zutaten

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- mehlig- oder vorwiegend festkochend
- 1 große Knolle Rote Beete
- 2 Knoblauchzehen
- 125 g zimmerwarme Butter
- 8 Scheiben dunkles Bauernbrot
- 4 Zweige Majoran oder Oregano
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und einzeln in Alufolie wickeln. Rote Beete waschen und zusammen mit den Knoblauchzehen ebenfalls in Alufolie wickeln. Im Ofen bei 200° C etwa 40 Minuten sehr weich garen. Am Ende der Garzeit mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Gemüse ganz durch ist. Kartoffeln, Rote Beete und Knoblauch aus der Folie nehmen, schälen und gründlich mit Butter vermengen (am besten mit einer Gabel). Salzen und pfeffern. Den Aufstrich abkühlen lassen und auf die Brote streichen. Kräuter waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und auf die Brote streuen.

Der Aufstrich hält sich verschlossen einige Tage im Kühlschrank, lässt sich problemlos einfrieren.

Möhrenkuchen oder -muffins

Zutaten

- 4 große Eier (oder 5 kleine)
- 220 g Zucker
- 250 g Möhren
- 250 g Haselnüsse, gerieben (oder andere Nüsse)
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 4 EL Rum
- Fett und Semmbrösel für die Form

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Die Möhren fein reiben, mit den restlichen Zutaten zügig mischen, den Eischnee unterheben.

Eine Kuchenform von 26 cm-Durchmesser oder Kastenform bzw. Muffinförmchen fetten, mit Semmelbrösel bestreuen und den Teig einfüllen.

Bei Ober-/Unterhitze 175° C ca. 45 bis 50 Minuten (Kuchen) bzw. 25 bis 30 Minuten (Muffins) backen. Stäbchenprobe machen.



Wir wünschen guten Appetit

