

Tag der offenen Tür 2017

Pizzagesichter – Schokomuffins - Orangen - Zitronenlimonade



Grundrezept Pizzateig (ca. 16 Stück – je nach Größe)

Zutaten: 1 Pk. Germ, ¼ l lauwarmes Wasser, 500 g Mehl, 1 EL Olivenöl, 1 KL Sz., ½ KL Zucker

zum Belegen: Tomatensoße (pass. Tomaten mit Oregano, Basilikum, Pizzagewürz, Salz, gepressten Knoblauch abschmecken), Oliven, Paprika, Salami, Schinken, Mais, geriebenen Mozzarella und Gouda

Zubereitung:

- Mehl in eine Rührschüssel geben
- Germ, Salz, Zucker und Öl mit lauwarmen Wasser glatt rühren und zum Mehl geben
- mit dem Knethaken gut durcharbeiten
- Teig zudecken und im Wasserbad aufgehen lassen
- Teig zu kleinen Fladen auseinanderdrücken; mit Tomatensoße bestreichen und nach Geschmack belegen.
- auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190°C backen

Schokomuffins (ca. 12 Stück)

Zutaten: 12 dag Butter, 18 dag Zucker, ½ P. Backpulver, 1 P. Vanillezucker, 3 Eier,
25 dag Mehl, 1/8 l Milch, Kakaopulver oder Nutella
Muffinsformen, Muffinsblech

Zubereitung:

- weiche Butter mit Zucker und Eier sehr flaumig rühren
- nach und nach die Eier dazurühren
- das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren
- Kakaopulver oder Nutella unter die Masse mischen
- Masse in Muffinsformen füllen – evtl einen Tupfen Nutella draufsetzen - und bei 180° C im vorgeheizten Backrohr backen (ca. 20 – 25 min)
- auskühlen lassen und leicht bezuckern

Orangen-Zitronenlimonade

Zutaten: (für 5 Portionen)

1 Orangen (Saft)
1 Orange (in Scheiben geschnitten)
2 Zitronen (Saft)
1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)
Ingwerwurzel (in Scheiben geschnitten)
½ l kaltes Wasser
½ l Mineralwasser
etwas Zucker oder Honig

Zubereitung:

Die Zitronen und Orangen auspressen. Den Saft und die Ingwerscheiben in einen 2-Liter-Krug füllen. Dann den Zucker oder Honig dazugeben.

Mit dem Wasser auffüllen, alles mit einem Schneebesen verrühren und kühlstellen.

Die Limonade vor dem Servieren mit Mineralwasser aufgießen