



FOOD-BOOK

April



| K

KRAUT UND KORN



WAS IST DRIN?

DER BESTE **EIERLIKÖR** DER WELT

SUPER SCHNELLER **HEFEZOPF**

OSTERLAMMKUCHEN

RÜHREI MUFFINS

WILDKRÄUTER BLITZ-HOLLONDAISE



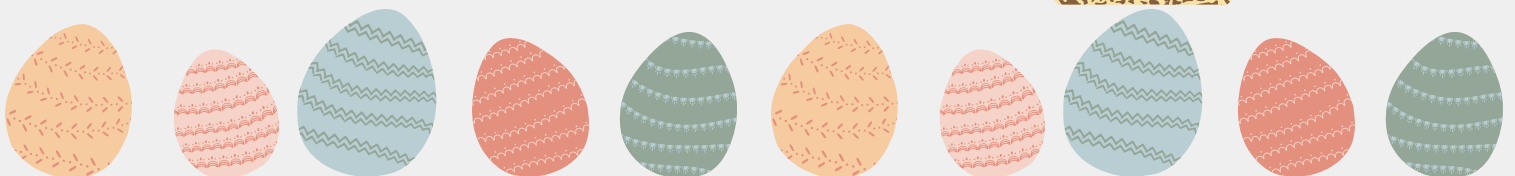
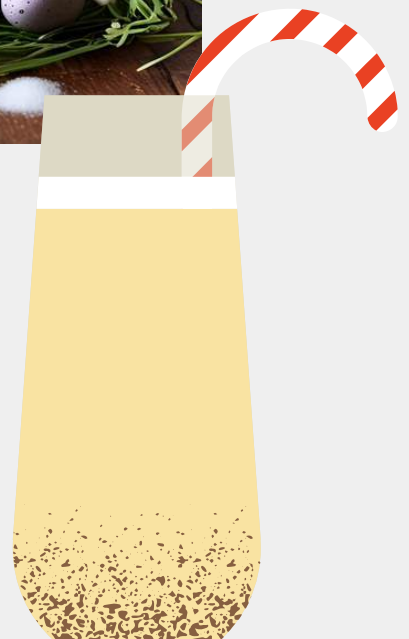
KK

KRAUT UND KORN

Der beste Eierlikör der Welt



SUPER EINFACH // 20 MINUTEN



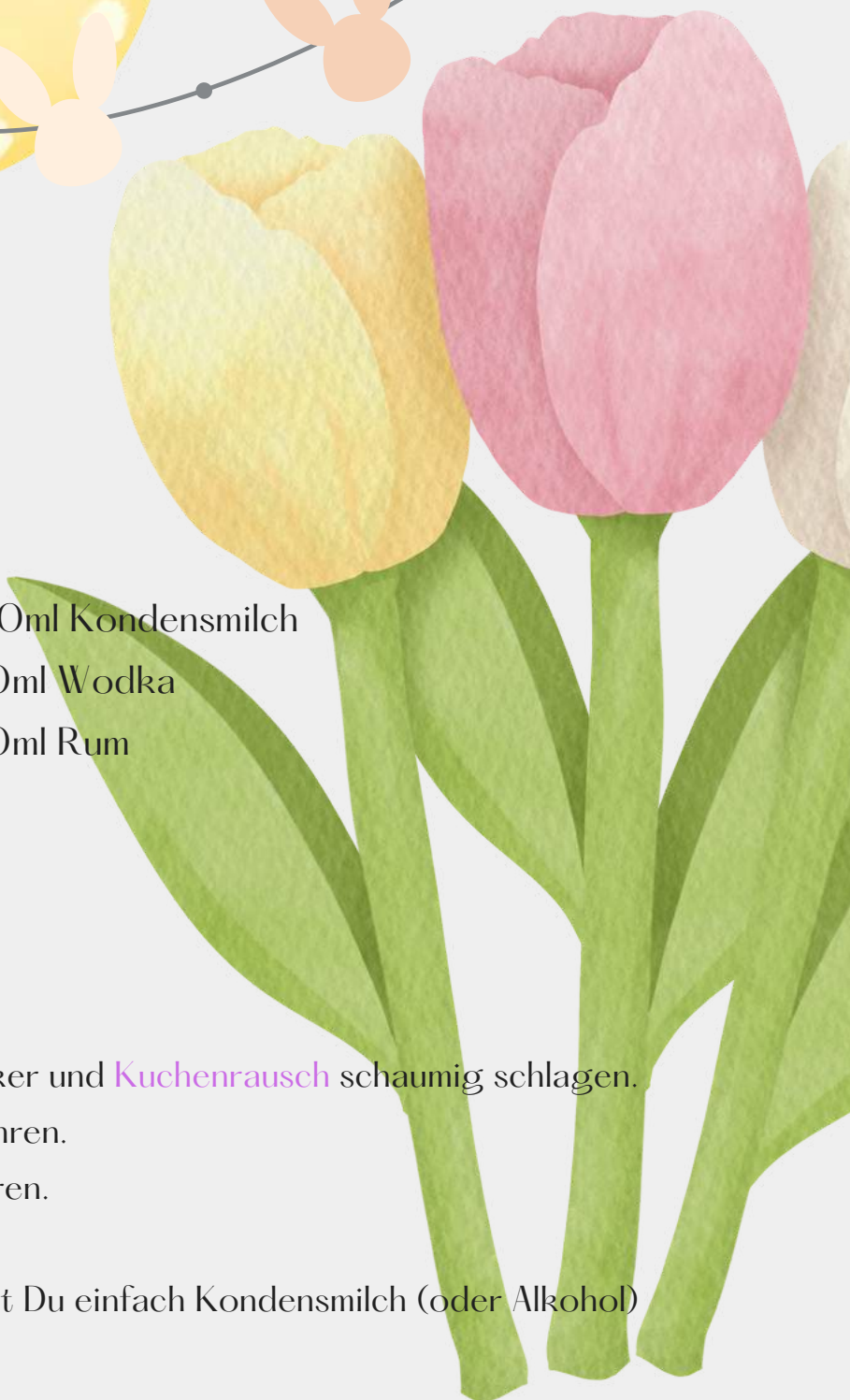


ZUTATEN

- 5 Eier
- 250g Puderzucker
- 1 TL KUCHENRAUSCH
von Kraut und Korn
- 600ml Kondensmilch
- 100ml Wodka
- 100ml Rum

Eier trennen, das Eigelb mit Puderzucker und **Kuchenrausch** schaumig schlagen.
Dann die Kondensmilch langsam einrühren.
Zuletzt den Alkohol langsam unterrühren.

Wenn Es Dir zu dickflüssig wird, kannst Du einfach Kondensmilch (oder Alkohol)
dazugeben und gut umrühren.



Superschneller Hefezopf



SUPER EINFACH // 15 MINUTEN // 60 MINUTEN RUHEZEIT

ZUTATEN

- 1 Block Hefe – 42g
- 250ml Milch
- 70g Zucker
- 600g Mehl
- 150g flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 TL KIUCHENRAUSCH
von Kraut und Korn



Alle Zutaten vermengen und gut durchkneten.
Dann 1 Stunde in warmer Umgebung ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober– Unterhitze vorheizen.

Den Teig in drei gleichgroße Teile teilen. Zu gleichmäßigen Rollen formen und direkt auf einem Backpapier auf dem Backblech zu einem Zopf verflechten.

Dann den Zopf mit etwas Milch bepinseln und etwa 35 Minuten backen.



Osterlamm



SUPER EINFACH

VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN

KOCHZEIT 40 MINUTEN

GESAMTZEIT 50 MINUTEN

RUHEZEIT 60 MINUTEN



**GEHT AUCH IN DER
NORMALEN SPRINFORM**



KK

KRAUT UND KORN



ZUTATEN

- 150 weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL KUCHENRAUSCH
von Kraut und Korn
- 3 Eier (Gr. M)
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 – 3 EL Zitronensaft

1. Die zwei Hälften der Osterlamm-Backform (ca. 0,7 l Volumen) fetten und mehlen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Form zusammensetzen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker, Salz und Kuchenrausch schaumig schlagen.

2. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren. Teig, beim Kopf beginnend, in die umgedrehte Form füllen. Dabei einige Male die Form klopfen damit sich der Teig gut verteilt. Die Form knapp 3–4 cm unter den Rand füllen. Lammform auf ein Backblech im unteren Bereich stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen.

3. Kuchen in der Form mind. 1 Std. abkühlen lassen. Danach vorsichtig die Verschlüsse lösen und das Lamm aus der Form lösen. Den Boden des Lamms mit einem Sägemesser etwas begradigen und stehend komplett erkalten lassen. Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.



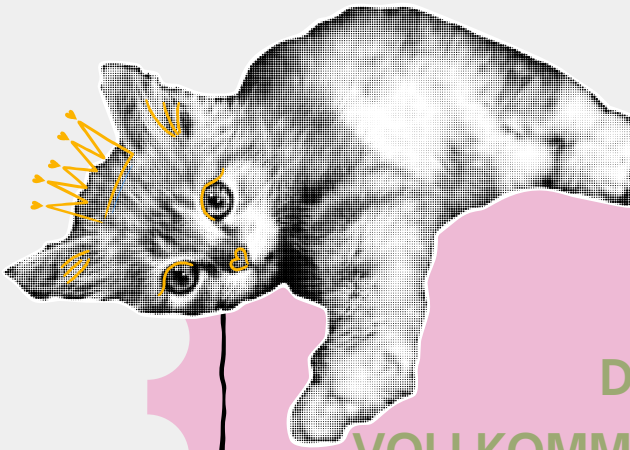
Rührei Muffins

SUPER EINFACH // 10 MINUTEN



KK

KRAUT UND KORN

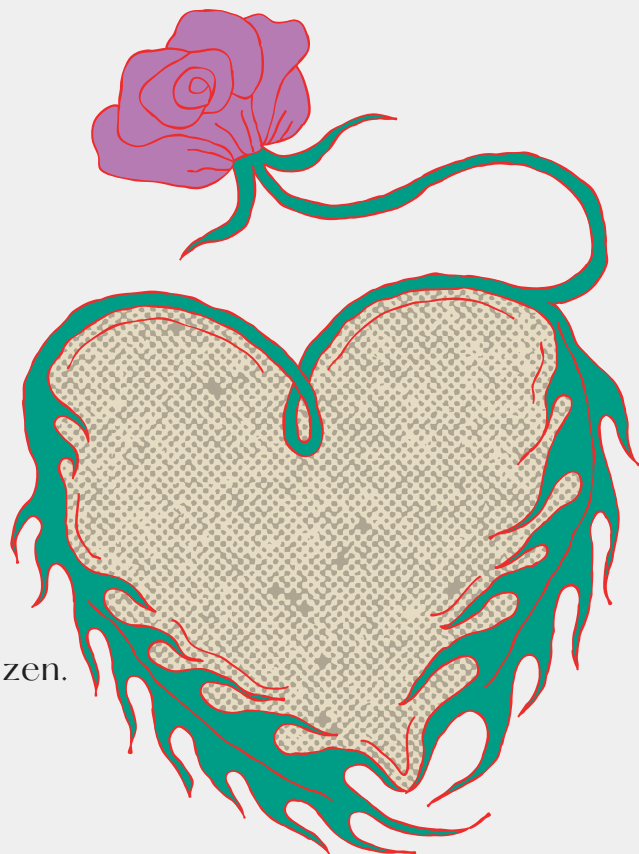


DIE ZUTATEN FÜR **DIE MUFFINS** SIND
VOLLKOMMEN BELIEBIG! MACH REIN WONACH
DIR IST.

EGAL OB MEDITERRAN MIT OLIVEN UND
GETROCKNETEN TOMATEN, NORDISCH MIT
LACHS UND DILL ODER PUR - DIE **RÜHREI MUFFINS**
SCHMECKEN IN UNZÄHLIGEN VARIATIONEN.

ZUTATEN FÜR **6 MUFFINS**

- 6 Eier
- 50g geriebener Käse
- 1 Schalotte
- 1 TL Eiertanz
von Kraut und Korn



Den Backofen auf 180 Grad Ober– Unterhitze vorheizen.
Die Muffinform einfetten.

Die Schalotte fein würfeln.

Die Eier verquirlen und mit Schalotte, Käse und Eiertanz vermischen.

Dann in die Förmchen geben und etwa 20 Minuten backen.

Wildkräuter



Blitz- Hollondaise

BLITZSCHNELL // SUPER LECKER // 10MIN
GEHT NUR MIT PÜRIERSTAB



ZUTATEN



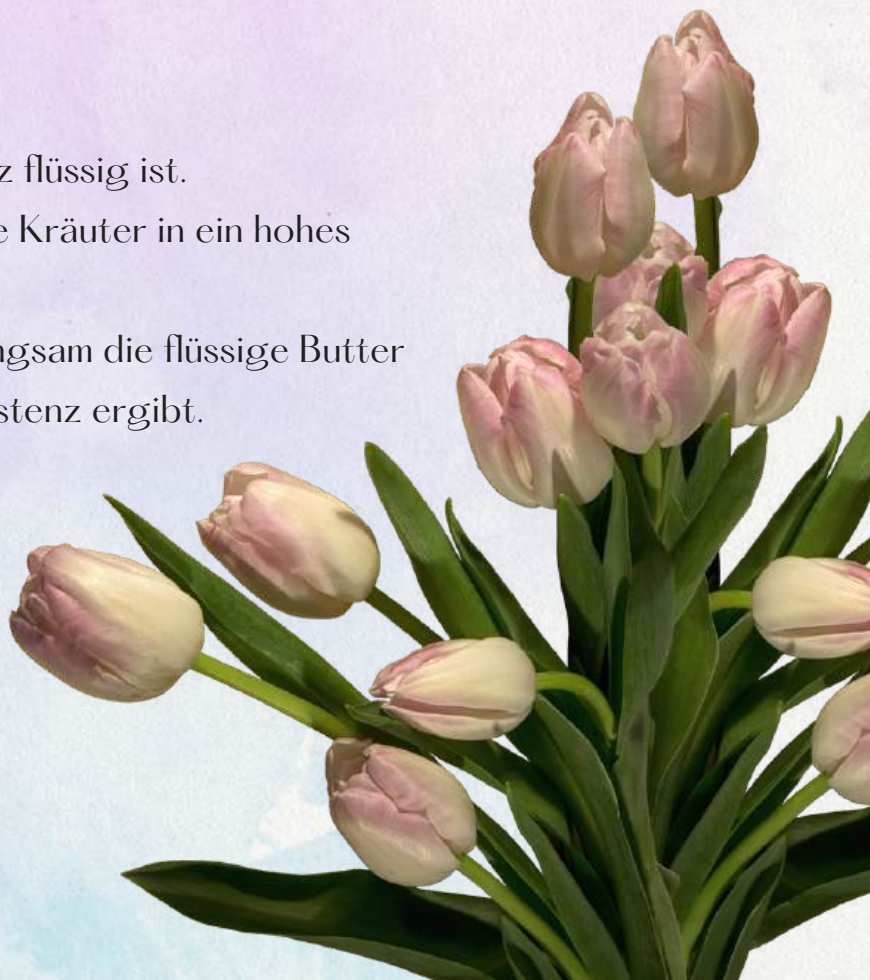
- 2 Eigelb
- 1 TL Senf mittelscharf
- 5 EL Brühe oder Weißwein
- 250g Butter
- Spritzer Zitrone
- 1 TL Wilde Kräuter
von Kraut und Korn

Die Butter schmelzen lassen bis sie ganz flüssig ist.

Eigelb, Senf Brühe/Weißwein und Wilde Kräuter in ein hohes Gefäß geben.

Nun mit dem Pürrierstab mixen, dabei langsam die flüssige Butter dazugeben bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.

Nach weniger als einer Minute fertig!



KK