

Name:

Klasse: 8

Datum:

**Chilli Chicken Burger**

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Burger Patty</u>		
2	Hähnchenbrustfilets	waschen, trocken tupfen und evtl. Silberhaut entfernen. Mit
	Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver	würzen.
3 EL 2 2 Hände voll	Mehl Eier Cornflakes und Paniermehl	in eine tiefe Schale geben. verquirlen und in eine tiefe Schale geben. In einer 3. Schale vermengen.
		<b>Panierstraße</b> aufbauen: 1. Mehl 2. Eier 3. Paniermehl Hähnchenfilets von Schritt 1 – 3 panieren.
	Öl	in eine tiefe Pfanne geben, bis der Boden bedeckt ist. Hähnchen 4 – 5 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Burger Soße</u>		
6 EL 1 TL 1 TL 1 TL	Mayonnaise Sriracha - Soße Zitronensaft Honig	Alle Zutaten miteinander vermengen.

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Burger Belag</u>		
4	Salatblätter	waschen und Strunk entfernen.
1	Rote Zwiebel	schälen und in Ringe schneiden.
1	Tomate	in Scheiben schneiden.

Name:

Klasse: 8

Datum:

Burger zusammenbauen

Burger Schritt für Schritt (1 – 8)  
zusammenbauen.  
Die Infokarte kann dir dabei helfen.

1. Bagel
2. Soße
3. Salat
4. Zwiebel
5. Hähnchen
6. Tomate
7. Soße
8. Bagel



Name:

Klasse: 8

Datum:

## Halloumi Burger

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Halloumi	längs in 2 Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten etwa 1 - 2 Minuten goldbraun braten.
½	Aubergine Salz, Pfeffer, Knoblauch Öl	in Scheiben schneiden. Mit würzen. Aubergine in einer Pfanne mit etwas anbraten.
½ Packung	Rucola	waschen.
1	Zwiebel	in Ringe schneiden.
		<b>Burger belegen:</b> 1. Bagel 2. Basilikum Pesto 3. Aubergine 4. Halloumi 5. Zwiebel 6. Rucola 7. Basilikum Pesto 8. Bagel

# Bagels

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<b>Hefeteig</b> 200g Mehl 10g Hefe 1 Prise Zucker 50ml warme Milch	Mehl in eine Schüssel geben -> Mulde bilden Hefe hineinbröseln Zucker zur Hefe geben Warme Milch in die Grube geben -> etwas verrühren  Vorteig 10 Min gehen lassen.
65ml Buttermilch 1TL Salz 15g weiche Butter 1 Eigelb	} Alle Zutaten zugeben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig kneten.  Teig ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen vorheizen.  4 - 6 Teigkugeln formen. Jede Kugel zu einem Bagel formen.
<b>Zum Vorkochen</b> 2 Liter Wasser 2 EL Ahornsirup	Zusammen aufkochen  Bagels eine Minute in das kochende Wasser geben, einmal wenden und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
<b>Zum Bestreuen</b> 1 Eiweiß Sesam	Bagels mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen  Bei 185°C, Ober- Unterhitze, 30 Minuten backen.

## Karotten – Cupcakes

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Rührteig</b> 160g Karotten	Backofen vorheizen Karotten schälen und fein raspeln.
250g Zucker 3 Eier 125ml Öl	Zucker und Eier 3 Minuten schaumig rühren.  Öl unterrühren.
200g Mehl ¼ TL Natron ½ TL Backpulver 1 Prise Salz ½ TL Zimt 50g gem. Mandeln	} Alle Zutaten mischen und unterrühren.   Bei 160°C Heißluft ca. 20 Minuten backen.
<b>Frosting:</b> 150g weiche Butter  1 Pr. Salz 100g Puderzucker 200g Frischkäse	Butter cremig rühren.  } Alle Zutaten unterrühren.  Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die abgekühlten Cupcakes garnieren.