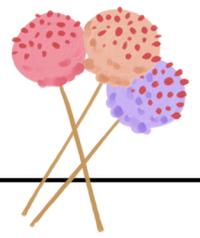


# Cake-Pop



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Für den Teig:</b>		Ofen vorheizen: 180 Grad Ober/Unter-Hitze
250g	Butter	
200g	Zucker	-Butter und Zucker cremig schlagen
4 Stk.	Eier	-Eier einzeln dazugeben und weiter verrühren
250g	Mehl	-Mehl, Backpulver und Salz mischen
1 TL.	Backpulver	
1 Prise	Salz	
		-Mehlmischung in die Buttermasse sieben und verrühren
		-Die Kastenform einfetten und Teig einfüllen -Backzeit: 45min -vollständig auskühlen
<b>Für das Frosting:</b>		
75g	Butter	-Butter und Frischkäse cremig schlagen
125g	Frischkäse	
1 Stk.	Vanilleschote	-Vanilleschote aufschneiden
150g	Puderzucker	-Vanillemark und Puderzucker einrühren

# Cake-Pop

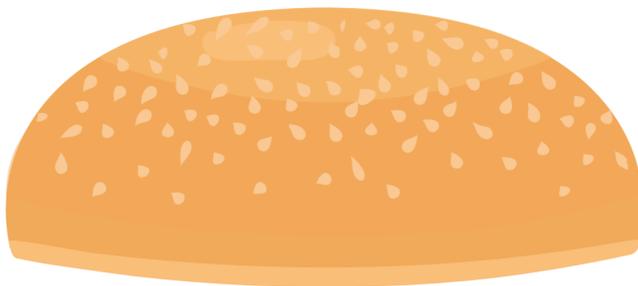


<p>Cake-Pops Formen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuchen zerbröseln und mit dem Frosting vermengen</li> <li>-Kugeln formen (3cm-4cm) und auf ein Backblech legen</li> <li>-1 Stunde kühlstellen</li> </ul>
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

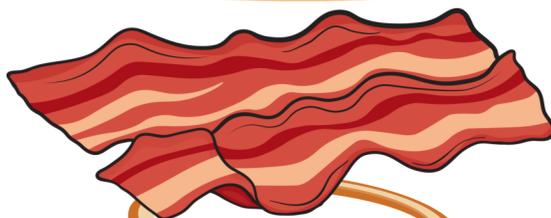
Menge	Zutaten	Zubereitung
Für die Dekoration:		
150g	Weißer Kuvertüre	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen</li> <li>-Holzstäbchen in die Kuvertüre tauchen und in die Kugel stecken</li> </ul>
Schokostreusel		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cake Pop mit Schokolade überziehen &amp; verziehen</li> </ul>

## Burger richtig Aufbauen - So geht's!

Burger Bun



Bacon



Glassierte Zwiebeln



Tomaten



Käse



Patties



Salat



Burger Bun



## Einkaufsliste:

Butter 1 Stk, Frischkäse 1

25g, 1 Vanilleschote, weiße

Kovertüre 150g, Puderzucker 150g, Schokostreusel

1 große Tomate, 500

g Hackfleisch, 8 Scheiben Bacon, 4

Scheiben Cheddar, Creme Fraiche 2x

## Im Vorrat:

Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Salz, Sesam, Zwiebel

# Burger – Brötchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ Stück	frische Hefe	Alle Zutaten abwiegen und in eine Schüssel geben
20g	Zucker	
220g	Mehl	
20g	Zucker	
½	Salz	
1 Stück	Ei	Ebenso in die Schüssel geben, zu einem glatten Teig kneten und ca. eine Stunde gehen lassen
85 ml	warmes Wasser	
Den Teig in 4 gleich große Kugeln teilen, glatte Oberflächen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.		
1	Eiweiß	Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam bestreuen
50g	Sesam	
Bei 185°C Ober-/Unterhitze ca. 12-17 Minuten backen		

# Hausgemachte Burger



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Für die Patties</b>		
500g	Rinderhackfleisch	Rinderhack mit Salz, Pfeffer, vermengen
1 TL	Salz	
½ TL	Pfeffer	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 gleich große Patties formen, etwas flacher als gewünscht, da sie sich beim Braten zusammenziehen.</li> <li>• In einer heißen Pfanne mit etwas Öl pro Seite 3–4 Minuten braten.</li> <li>• Käse auf die heißen Patties legen und kurz schmelzen lassen.</li> </ul>		
<b>Für die glasierten Zwiebeln</b>		
2 Stück	große Zwiebeln	Zwiebeln in dünne Ringe schneiden
1 EL	Butter	
1 TL	Zucker	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• In einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen.</li> <li>• Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.</li> </ul>		
<b>Für den Belag</b>		
8 Scheiben	Bacon	Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten.
4 Scheiben	Käse (Cheddar)	
4 Blätter	Salat	Waschen und abtropfen lassen
1 Stück	große Tomate	Waschen und in Scheiben schneiden
<b>Für die Knoblauchsoße</b>		
250g	Creme – Fraiche	Knoblauch fein reiben und mit Creme-Fraiche vermengen
3 Stück	Knoblauchzehen	

## Vegetarische Patties (Alternative zu Rindfleisch-Patties)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Dose (400g, abgetropft)	Kichererbsen	Abspülen, abtropfen und mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer grob zerdrücken
1 Stück	kleine Zwiebel	Fein schneiden und glasig anbraten
1 Stück	Knoblauchzehe	
50g	Haferflocken	Zwiebeln, Knoblauch, Haferflocken, Senf und Gewürze zu den Kichererbsen geben und gut vermengen.
1 TL	Senf	
Jeweils ½ TL	Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz	
¼ TL	Pfeffer	
1 EL	Mehl	hinzugeben, falls die Masse zu weich ist
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Masse in 4 gleich große Patties formen und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.</li> </ul>		
1 EL	Öl (zum Braten)	bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten.