

Einkaufsliste und Rezepte für Digitales Kochen, Backen und Alkoholfreie Cocktails

Kochen I: Club-Sandwich mit selbstgemachten Saucen

Mayonnaise (6 Portionen)

3		Eigelb
200	ml	Pflanzenöl
1	TI	Senf
1	Spritzer	Zitronensaft
		Salz
		Zucker
		Cayennepfeffer

BBQ-Sauce (6 Portionen)

1		Rote Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Chili
4	TI	Tomatenmark
50	ml	Pflanzenöl
1	TI	Speisestärke
50	ml	Apfelsaft
2	EL	Zuckerrübensirup
1	TI	Paprikapulver geräuchert
50	ml	Whisky
		Salz

Sandwich (1 Portion)

3	Scheiben	Weißes Toastbrot
4	Scheiben	Gurke

- 4 Scheiben Tomate
- 1 Hähnchenbrust
- 1 Ei
- 1 Scheibe Gouda

Einkaufsliste:

- 4 Eier
- 1 Pflanzenöl
- 1 Senf
- 1 Zitrone
- 1 Salz
- 1 Cayennepfeffer
- 1 Zucker
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 Chili
- 1 Tomatenmark
- 1 Speisestärke
- 1 Apfelsaft
- 1 Zuckerrübensirup
- 1 Paprikapulver geräuchert
- Whisky (optional)
- 1 Toastbrot
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 1 Hähnchenbrust
- 40g Gouda

Alkoholfreie Cocktails

Zutatenliste/Einkaufsliste:

1. Cocktail

Zitronensaft

Kirschnektar

Ginger Ale

2. Cocktail

Limette

Rohrzucker

Ginger Ale

Eiswürfel/Crushed Eis

3. Cocktail

Orangensaft

Zitronensaft

Mineralwasser

Eiswürfel

4. Cocktail

Orangensaft

Apfelsaft

Zitronensaft

Grenadine

5. Cocktail

Kokossirup

Milch

Kirschnektar

Zusätzlich benötigt ihr ein paar lange Macaronis, eine Küchenwaage und ein Glasgefäß oder Cocktail-Set.

Natürlich müsst ihr nicht alle Cocktails mitmachen, sucht euch die aus, deren Zutaten euch schmecken werden 😊.

Ich werde dazu auch eine App vorstellen, die sich dafür empfiehlt.

Kochen II: Überraschung

Rezept bzw. Einkaufsliste für 1-2 Personen:

- 2 Scheiben Blätterteig (mind. 20x20 cm)
- 2 Hähnchenbrüste à ca. 150g
- Öl zum anbraten
- 150 g Blattspinat (frisch oder TK)
- 3-4 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 75 ml Weißwein
- 50 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- ½ Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Eigelb
- 20 ml Milch
- ½ EL Tomatenmark
- Weizenmehl
- 50 ml trockner Rotwein
- 200 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- 50 ml Schlagsahne
- 150 g Gemüse nach Wahl (hier Prinzessbohnen TK)
- 120 g Kartoffel-Gnocchi
- ca. 100 g Butter

- Backpapier
- 200 g Speisequark
- 30 g Nutella
- 100ml Schlagsahne

Backen: Zitronen-Quark-Sahne-Torte

Rezept bzw. Einkaufsliste:

Für den Teig:

- | | |
|------------|----------------------------|
| 150 gr | Weiche Butter o. Margarine |
| 150 gr | Zucker |
| 1 Pck | Vanillin-Zucker |
| 1 | Prise Salz |
| 3 | Eier |
| 125 gr | Weizenmehl |
| 25 gr | Speisestärke |
| 1 gstr. TL | Backpulver |

Für die Füllung:

- | | |
|----------|-----------------------------------|
| 12 Blatt | Klare/Weiße Gelatine |
| 500 gr | Schlagsahne |
| 1 Bio | Zitrone |
| o. 1Pck. | Dr. Oetker Finesse Zitronenschale |
| 100 ml | Zitronensaft |
| 150 gr | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillin Zucker |
| 500 gr | Speisequark (Magerquark) |
| 500 gr | Speisequark (40% Fett) |

Zum Bestäuben: 25 gr. Puderzucker