

Food Camp

Montag:

Team 1

Rhabarber-Erdbeermarmelade

Haferflockenkekse | Nusskuchen

Spitzkohlsalat | Bohnensalat | Fenchelmöhren-Eintopf

Regenbogen-Marmelade | Gurkenkrokodil | Stadtspiel-Waffeln

Kirschkuchen | Tomaten-Butter | Schoko-Crossies

Kimber-Kirschmarmelade | Berliner | Eistee | Schüttel-Gurken

Schwarzbierbrot

Dienstag:

Team 2 1

Eistee, Weltmeister-Brot, Vanille + Schokopudding, Apfelmus

Zitronen-Zucker, Zitronenkuchen, Kartoffelpuffer, griech. Joghurt m. Honig

herbste Blätterteigschnecken, Schoko-Cookies, Nutella-Mandel-Muffins,

Zanunenbrot, Nussecken, Nußkipfel, Eierpfannkuchen, Geburtstagskuchen

Knäckebrot, Rote-Bete-Smoothie, Vanille-Zucker

Bauern-Frühstück, Müsli, Brötchen, warmer-Rote-Bete-Smoothie,

Schokokuchen, Joghurt-Eis, Käsestangen, Gemüsezug,

Marijan-Kartoffeln, Dasselndorfer-Kugeln

Mittwoch:

Team 1

Donnerstag:

Team 2

Tomatenbutter, Käse-Hack-Lauch-Suppe, Frosch-Muffins, Schoko-Eis,

Crunch-Muffins, Schokokuchen, Erdbeer-Rhabarber-Smoothie,

PorreSalat, Kräuter-Frischkäse, Lammchen-Muffins, Haferkekse,

Dinkelrollkornbrot, Nudelsalat, Johanniskrautkuchen, Cookies, Eistee

Tomatensuppe, Streuseltaler, Vanillepudding, Blaubeer-Bienen-Smoothie

Croutons

Baumstamm-Torte, Rhabarber-Beiser-Torte, Smoothies, Kartoffelsalat,

Frikadellen, Weltmeisterbrot, One-Poth-Wunder, Ziegen-Muffins,

Blitzkuchen, Nußbecken, Avocado-Smoothie, Schokokuss-Muffins, Gratkartoffeln

Möhre-Apfel-Rohkost, Knäckebrot, kalter Hund, Schoko-Eiweiß-Kuchen,

Schoko-Crossies, Haferflockenkekse, Gemüsesuppe, Apfllorte, Jgelkekse

Zitronenkuchen (2x Geburtstag) Nußkipfel, Radieschen-Dip, Lauch-Dip,

Pullkartoffeln - Kräuterquark, Ananaspizza, Schokopudding, Eistee,

Rhabarber-Kuchen, dir. Smoothies (Pikant + süß)

10 kg Waffelteig, 3 kg Crepesteig, Milchreis Zimt + Zucker, Vanillepudding,

Samstag:

Team 2

er

Mozzarella

1 Teel

200 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Butterschmalz, 1,2 kg reife Tomaten, 2 TL getrockneter Oregano, Instant-Gemüsebrühe, 80 g Baguette, Olivenöl

Die Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Tomaten grob würfeln und zu den Zwiebeln geben.

1 TL Paprikumstiel, 1 TL Oregano und 1 TL Salz zu den Zwiebeln geben. Mit 250 ml Instant-Gemüsebrühe zugeben. 10 Minuten kochen lassen.

Die Tomaten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldbraun rösten. Brotscheiben in Würfel schneiden.

Die Brotscheiben in einem Mixerstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken. Die Tomatenblätter abzupfen. Mozzarella abtropfen lassen. Die Suppe mit Mozzarella

Chocloate-Chip- Cookies

Zutaten

225 g	Butter
2	Eier
300 g	Brauner Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 Tl.	Salz
300 g	Mehl
1 Tl.	Backpulver
35 g	Kakaopulver
250 g	Schokolade 75 oder 80 %
75 g	Weißer Schokolade

Zubereitung

Butter, Eier und braunen Zucker zusammen schaumig schlagen
V-Zucker, Saiz, Mehl und Backpulver dem Teig zufügen
Kakaopulver und Schokolade klein hacken und unterheben
Cookies mit zwei Teelöffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten
Backblech verteilen (nicht glatt streichen).
Bei 180 ° nur 10 Minuten backen, auch wenn sie noch weich sind,
aus dem Ofen nehmen.

Tipp: Wenn helle Cookies gewünscht sind, dann das Kakaopulver
durch 35 g Mehl ersetzen.



Rhabarberkuchen mit Zaisenhaut

Teig

250 g Mehl

125 g Butter

1 Ei

60 g Zucker

1 P. Salz

Füllung

600 g Rhabarber gepulvert

2 EL Zucker

1/2 Tl Zimt (wer mag)

3 Tl Zurechte zubereitet

Zaisenhaut

4 Eiersch

200 g Zucker

1 P Salz

stark ablagern

den Zucker

aufgelöst

200° 15 Min. backen

160° 35 Min. - - - mit Zaiser

andere Varianten: Stachel- oder

Zahnräderbeeren