



Backen
und
malen



Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...



... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten:

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)

2 EL lauwarmes Wasser

100 ml warmes Wasser

1/2 TL Zucker

200 g Pizzamehl aus der Winkler Mühle

2 EL Olivenöl

Handrührgerät mit
Knethaken

große Schüssel

sauberes

Küchenhandtuch

4 lange Stäbe
0,5 cm stark,
ca. 50 cm lang
(am besten aus
Bambus)

Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln und mit 2 EL lauwarmen Wasser und dem Zucker verrühren. Nach ca. 5 Min. die aufgelöste Hefe mit dem Mehl, dem Olivenöl und ca. 100 ml warmen Wasser mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten.
2. Den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche in 4 gleich große Stücke teilen und ca. 35 cm lange Stränge daraus rollen. Nun die Teigstränge spiralförmig um die Bambusstäbe wickeln, und diese am Anfang und am Ende fest andrücken.
4. Jetzt können die Stockbrote auf dem Grillrost etwa 5 Min. gegrillt werden (dabei immer etwas drehen) oder über offenem Holzfeuer gehalten werden.



*Selbst gemacht
schmeckt's am besten!*



Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Orange
- 1 Banane
- 1 EL Zucker, Vanillezucker
oder Honig

- 1 Apfel
- 1 TL Zitronensaft

- Messer
- Schneideunterlage
- Schüssel
- Löffel

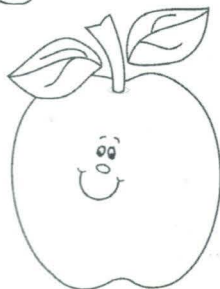
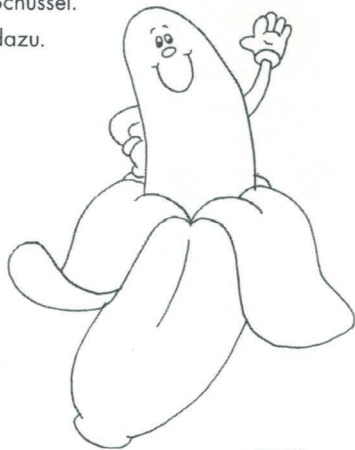
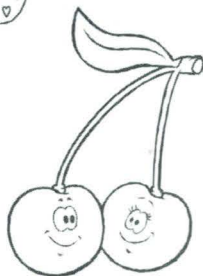
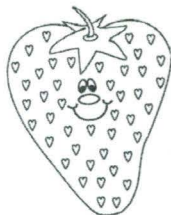
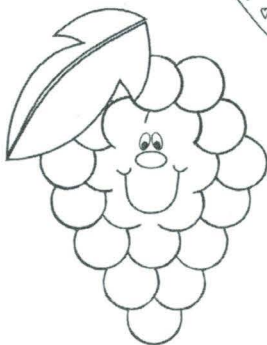
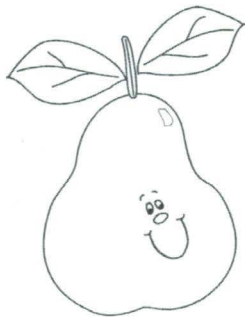
Zubereitung:

1. Schäle die Orange gründlich und teile sie in Spalten. Schneide die Spalten in kleine Stücke und gib sie in die Schüssel.
2. Schäle die Banane und schneide sie in Scheiben. Gib die Bananenscheiben in die Schüssel.
3. Wasche den Apfel und schneide ihn in Viertel. Entferne die Kerngehäuse und schneide jedes Viertel in kleine Stückchen. Gib auch die Apfelstückchen in die Schüssel.
4. Streue den Zucker über die Früchte und gieße den Zitronensaft dazu. Vermische alles gut mit dem Löffel.

Natürlich kannst du den Obstsalat auch noch mit anderen Früchten machen.

Wie wäre es mal mit Weintrauben, Birnen, Pfirsichen oder Beeren?

*Finde deine
Lieblingсмischung.*



... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten für 15 Brötchen:

500 g Weizenmehl 550 oder
Dinkelmehl 630

1 Pck. Trockenhefe

60 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

120 g weiche Butter

250 ml lauwarme Milch

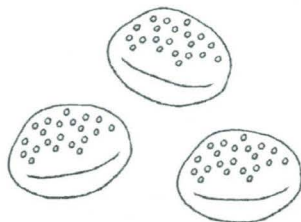
250 g Rosinen

1 Ei

Die speziellen
Brötchen!

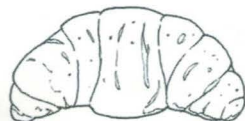


Backblech, Backpinsel
und Backpapier
große Edelstahlschüssel
Handrührgerät mit Knethaken
Löffel, Gabel und Sieb
sauberes Küchenhandtuch
Schüsselchen



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 50 Grad vor. Lege das Backblech mit Backpapier aus.
2. Siebe das Mehl in die Schüssel. Füge die Trockenhefe, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz hinzu und vermische alles mit dem Löffel.
3. Gib die weiche Butter und die lauwarme Milch dazu und vermische alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig. Knete zum Schluss die Rosinen unter.
4. Knete mit den Händen den Teig in der Schüssel für ein paar Minuten weiter. Falls er zu klebrig ist, kannst du noch etwas Mehl dazugeben.
5. Schalte den Backofen wieder aus. Lege das Küchenhandtuch über die Schüssel und stelle sie auf der untersten Schiene in den warmen Backofen.
6. Nach einer Stunde sollte der Teig auf die doppelte Größe aufgegangen sein. Nimm die Schüssel wieder aus dem Ofen (Achtung: Schüssel ist heiß!). Heize den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vor.
7. Forme aus dem Teig etwa 15 Kugeln und setze sie mit etwas Abstand voneinander auf das Backblech. Decke die Kugeln mit dem Küchenhandtuch ab und lass sie noch einmal 15 Minuten aufgehen.
8. Verquirle in dem Schüsselchen mit der Gabel das Ei und streiche die Brötchen mit dem Backpinsel ein.
9. Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens. Backe die Rosinenbrötchen in 20 Minuten goldbraun.





Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

Zutaten für 15 Waffeln:

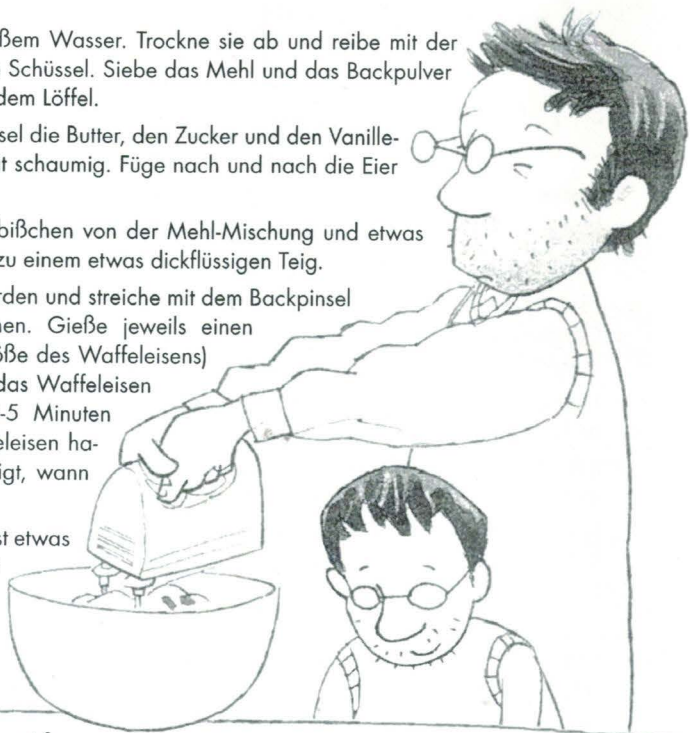
1 unbehandelte Zitrone
450 g Dinkelmehl 630
1/2 Pck. Backpulver
250 g weiche Butter
200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
600 ml Wasser
Sonnenblumenöl für
das Waffeleisen
Puderzucker
zum Bestreuen

2 Schüsseln
Küchenreibe
Sieb und Backpinsel
Löffel, Schöpflöffel
Handrührgerät
Waffeleisen

Zubereitung:

1. Wasche die Zitrone unter heißem Wasser. Trockne sie ab und reibe mit der Küchenreibe die Schale in die Schüssel. Siebe das Mehl und das Backpulver dazu und vermische alles mit dem Löffel.
2. Schlage in der anderen Schüssel die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig. Füge nach und nach die Eier hinzu und rühre sie gut unter.
3. Gib immer abwechselnd ein bißchen von der Mehl-Mischung und etwas Wasser dazu und rühre alles zu einem etwas dickflüssigen Teig.
4. Lass das Waffeleisen heiß werden und streiche mit dem Backpinsel etwas Öl auf die Backflächen. Gieße jeweils einen Schöpflöffel Teig (je nach Größe des Waffeleisens) auf die Backfläche. Schließe das Waffeleisen und backe die Waffel in 3-5 Minuten goldbraun. Die meisten Waffeleisen haben auch ein Licht, das anzeigt, wann die Waffeln fertig sind.
5. Lass die Waffeln auf einem Rost etwas abkühlen und bestreue sie mit Puderzucker.



Probier's mal mit
Sahne, Obst, Eis ...

... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten für 8 Brötchen:

500 g Weizenmehl 550
1 Pck. Trockenhefe
1/2 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL Honig oder Zucker

Backblech, Backpapier und
Backpinsel
große Edelstahlschüssel
Handrührgerät mit Knethaken
Löffel, Gabel und Sieb
sauberes Küchenhandtuch
Schüsselchen

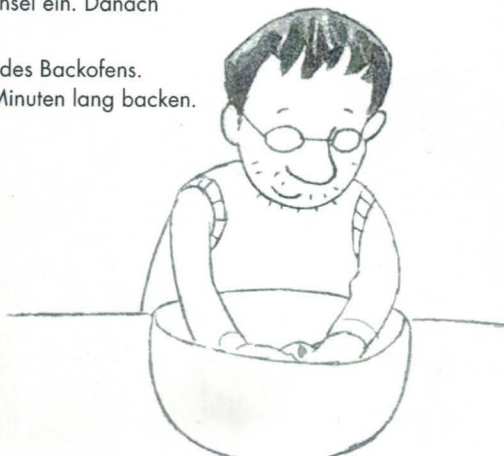
Zur Dekoration:

1 Ei
verschiedene Samen
und Kerne

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 50 Grad vor. Lege das Backblech mit Backpapier aus.
2. Siebe das Mehl in die Schüssel. Füge die Trockenhefe und das Salz hinzu und vermische alles mit dem Löffel.
3. Gieße das Wasser und den Honig dazu und mische alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig. Knete dann mit den Händen den Teig noch ein paar Minuten in der Schüssel weiter.
4. Reiß Stücke vom Teig ab und forme daraus etwa 8 Kugeln. Lege die Kugeln mit etwas Abstand voneinander auf das Backblech.
5. Schalte den Backofen wieder aus. Lege das Küchenhandtuch über das Backblech und schiebe es auf die mittlere Schiene des Backofens.
6. Nach einer halben Stunde sind die Brötchen doppelt so groß geworden. Durch die Hefe haben sich im Teig viele kleine Gasbläschen gebildet. Man sagt „der Teig ist aufgegangen“. Nimm das Backblech wieder aus dem Ofen (Achtung: ist heiß!). Heize den Backofen auf 220 Grad (200 Grad Umluft) vor.
7. Wenn du die Brötchen verzieren möchtest, verquirlst du in dem Schüsselchen mit einer Gabel das Ei und streichst die Brötchen mit dem Backpinsel ein. Danach kannst du Samen und Kerne darauf streuen.
8. Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens.
Je nach Größe müssen die Brötchen 10 bis 20 Minuten lang backen.
Sie sind fertig, wenn sie goldbraun sind.

*Mit den Händen kneten
macht auch Spaß.*





Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

Zutaten für 4 Pfannkuchen:

2 Eier
120 g Dinkelmehl 630
200 ml Milch
1 Prise Salz
4 TL Butter oder Öl

Schüssel
Schneebeesen
Pfanne
Pfannenwender
Schöpflöffel

Zubereitung:

1. Schlage die Eier in die Schüssel und verquirl sie mit dem Schneebeesen.
2. Gib nach und nach das Mehl dazu und rühre es gründlich unter.
3. Schütte nach und nach die Milch dazu und vermische alles gut. Rühre zum Schluss die Prise Salz unter. Erhitze in der Pfanne auf mittlerer Stufe einen TL Butter. Schütte mit der Kelle Teig in die Pfanne, so dass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Brate den Pfannkuchen 1-2 Minuten an, bis seine Unterseite goldbraun wird und der Teig an der Oberseite nicht mehr flüssig ist. Schiebe dann den Pfannenwender vorsichtig unter den Pfannkuchen und drehe ihn um. Backe auch die andere Seite goldbraun.
4. Lasse den Pfannkuchen auf einen Teller gleiten und brate auf die gleiche Weise mit je einem TL Butter noch drei weitere Pfannkuchen.
5. Pfannkuchen schmecken lecker mit Zucker und Zimt, Marmelade, Apfelmus oder Ahornsirup. Man kann auch Obststückchen und Beeren hinein backen. Wenn du lieber salzige Pfannkuchen magst, gib am Schluss Schinken und Käse auf den Teig.



... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten für 2 Müslischalen:

6 EL Haferflocken

2 TL gehackte Haselnüsse
oder Walnüsse

2 TL Rosinen

1 Apfel

1 Banane

2 TL Honig

Milch

2 Müslischalen oder
tiefe Teller

Esslöffel

Messer

Schneideunterlage

Zubereitung:

1. Fülle in jede Schale 3 EL Haferflocken, 1 TL gehackte Nüsse und 1 TL Rosinen. Vermische die Zutaten mit dem Esslöffel.
2. Wasche den Apfel und schneide ihn in Viertel. Entferne das Kerngehäuse und schneide jedes Viertel in kleine Stückchen. Verteile die Apfelstückchen auf die beiden Schalen.
3. Schäle die Banane und schneide sie in Scheiben. Verteile auch die Bananenscheiben auf die beiden Müslischalen.
4. Verteile über jedes Müsli je einen TL Honig. Gieße so viel Milch dazu, wie du magst.
5. Versuche das Müsli auch mal mit anderen Früchten wie Orangen, Mandarinen oder Erdbeeren. Außerdem kannst du auch noch Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Schokoflocken dazugeben. Statt der Milch kannst du auch einen Becher Naturjoghurt nehmen.

*Das Müsli macht
richtig munter!*





Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

Zutaten für ein Brot:

- 500 g Weizenmehl 550
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 300 ml warmes Wasser
- 1 EL flüssigen Honig
- etwas Salz zum Bestreuen



- große Schüssel
- Meßbecher
- Handrührgerät mit
- Knethaken
- Backblech
- Backpapier
- Becher
- Löffel
- sauberes
- Küchenhandtuch

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Salz und Öl in eine große Schüssel geben.
2. In einem Becher das Wasser mit dem Honig verrühren.
3. Das Honigwasser zum Mehlgemisch geben und alles gründlich verkneten. Dafür brauchst du bestimmt fünf Minuten. Danach ist der Teig nicht mehr so pappig und glänzt leicht.
4. Nun muss der Teig „gehen“: Lege ein Handtuch über die Schüssel und stelle sie an einen warmen Ort. Nach einer Stunde ist der Teig fast doppelt so groß. Passt er noch in deine Schüssel?
5. Jetzt knetest du den Teig noch einmal kräftig durch. Streue ein bißchen Mehl darüber, dann geht es leichter.
6. Anschließend verteilst du etwas Mehl auf einem Backblech.
7. Lege den Teig darauf und drücke ihn zu einem Fladen.
8. Pike mit den Fingern ein paar Löcher hinein und streue Salz über den Fladen.
9. Bei 180 Grad backst du dein Fladenbrot 20 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiene. Sobald es goldbraun ist, ist es fertig.
10. Lass dir beim Herausnehmen helfen!
11. In ein Küchenhandtuch eingewickelt, kommt das etwas abgekühlte Fladenbrot in den Picknick-Korb.

*Arbeit bringt Brot,
Faulheit bringt Not.*

... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten für eine Schüssel Pudding:

800 ml Milch

200 ml Sahne

100 g Zucker

80 g Weichweizengrieß
(oder Hartweizengrieß, dann
schmeckt er etwas „sandiger“)

mittelgroßer Topf

Schneebeesen

Schüssel

Zubereitung:

1. Erhitze im Topf auf mittlere Stufe die Milch, die Sahne und den Zucker. Rühre dabei öfters um, damit nichts anbrennt. Vorsicht - Milch kocht leicht über!
2. Sobald die Milch zu kochen beginnt, stellst du die Hitze auf die niedrigste Stufe. Streue den Grieß in den Topf und lass ihn zwei Minuten lang quellen. Rühre dabei ständig um.
3. Und schon ist der Grießpudding fertig. Fülle den noch recht flüssigen Pudding in die Schüssel. Wenn er aufhört zu dampfen, kannst du die Schüssel in den Kühlschrank stellen, damit der Grießpudding kalt und fest wird.

*So wenig Grieß macht
so viel Milch zu Pudding!*





Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

Zutaten für eine Schüssel:

1 l Milch

1 Vanilleschote
(oder ein Fläschchen
Vanillearoma)

2 1/2 EL Zucker

2 Prisen Salz

250 g Milchreis

großer Topf

Holzöffel oder
Schneebesen

Zubereitung:

1. Wenn du eine echte Vanilleschote verwendest, dann schlitze sie vorsichtig der Länge nach auf.
2. Erhitze im Topf auf mittlerer Stufe die Milch, den Zucker, das Salz und die Vanilleschote (oder das Vanille-Aroma). Rühre dabei öfters um, damit nichts anbrennt. Vorsicht - Milch kocht leicht über!
3. Sobald die Milch zu kochen beginnt, stellst du die Hitze auf die niedrigste Stufe herunter. Streue den Milchreis in den Topf und rühre ihn gründlich unter.
4. Nun muss der Milchreis über 25-30 Minuten langsam weich werden. Rühre ihn dabei häufig um, damit er nicht anbrennt und gleichmäßig cremig wird.

Fische zum Schluss noch die Vanilleschote heraus.
Der Milchreis schmeckt warm und kalt.

*Schmeckt prima
mit Beeren!*



... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



Zutaten für 3 Portionen:

2 Eier	2 Schüsseln
1 Prise Salz	Handrührgerät
250 ml Milch	Löffel
150 g Mehl	Pfanne
1 Pck. Vanillezucker	Pfannenwender
2 EL Rosinen	2 Gabeln
2 TL Butter oder Öl	
Puderzucker zum Bestreuen	



EI ANSCHLAGEN



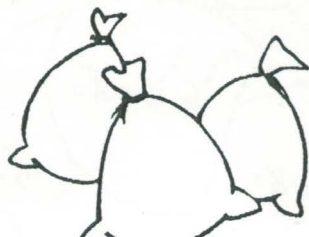
VORSICHTIG
AUSEINANDER-
BRECHEN.



EIGELB VON
EINER HALFTE
IN DIE ANDERE
KIPPEN, BIS
ALLES EIWASS
IN DER SCHÜSSEL
IST.

Zubereitung:

1. Trenne die Eier in Eiweiße und Eigelbe. Wie das leicht geht, siehst du auf dem Bild.
2. Gib das Eiweiß mit der Prise Salz in eine Schüssel und schlage es mit dem Handrührgerät zu einem festen, weißen Schnee. Der Eischnee ist fest, wenn du mit dem Messer hineinstichst und das Messer beim Herausziehen sauber bleibt.
3. In der anderen Schüssel verquirlst du mit dem Rührgerät die Eigelbe mit der Milch, dem Mehl und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse. Rühre zum Schluss noch die Rosinen unter.
4. Nun gibst du das geschlagene Eiweiß dazu und hebst es vorsichtig mit dem Löffel unter die Eigelbmasse.
5. Erhitze in der Pfanne auf mittlerer Stufe einen TL Butter. Schütte die Hälfte des Teigs in die Pfanne und brate in 2 bis 3 Minuten einen dicken Pfannkuchen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, schiebst du den Pfannenwender darunter und drehst ihn um. Backe auch die andere Seite goldbraun.
6. Zerreiße den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke und brate sie noch einmal 3 Minuten an. Verteile den Kaiserschmarrn auf Teller und bestreue ihn noch mit etwas Puderzucker.
7. Mache das Gleiche mit der anderen Hälfte des Teigs.



*Amerikanische Pfannkuchen:
Lass einfach die Rosinen weg!*



**Erst rechnen,
dann malen!**

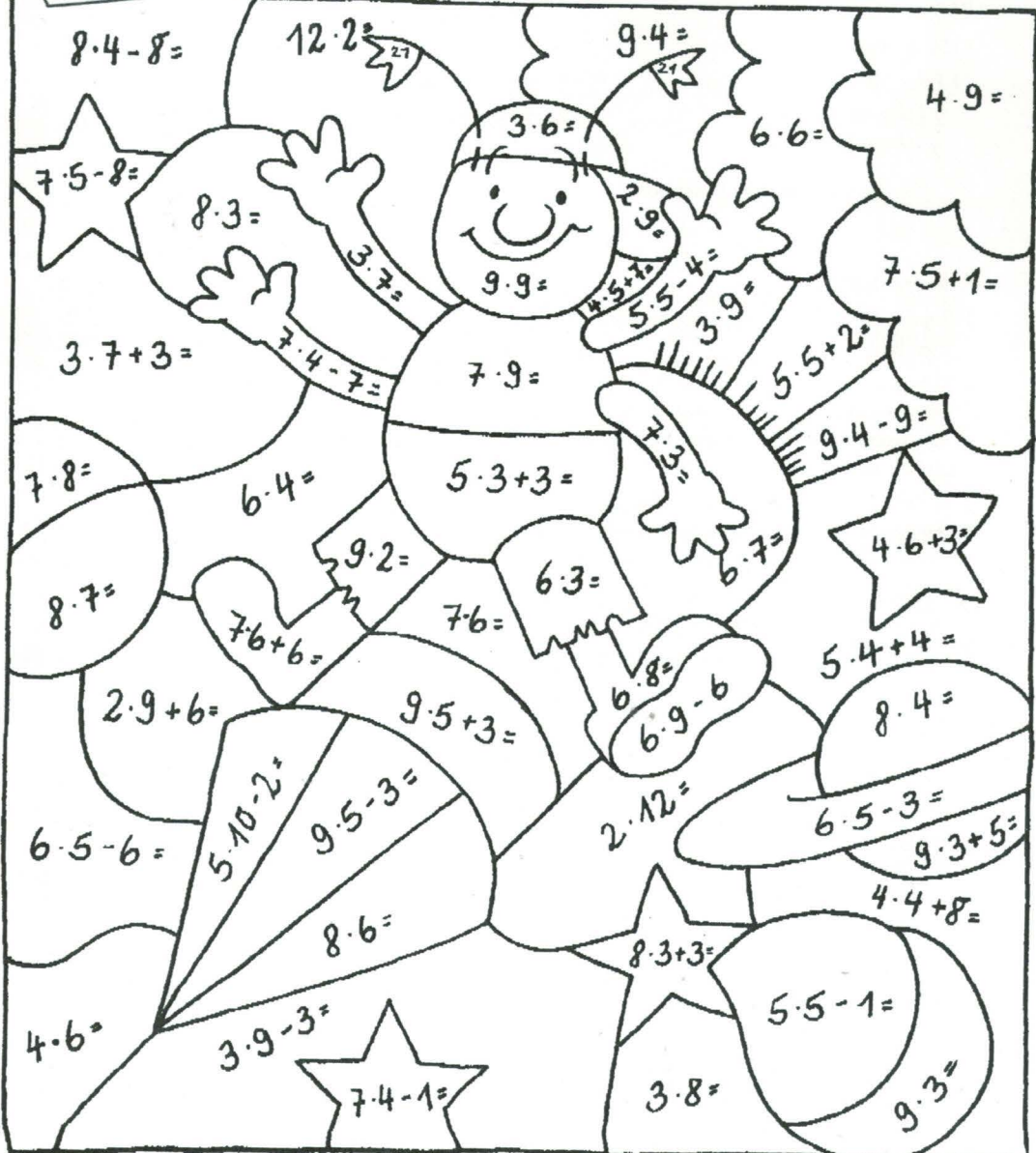
Viel Spaß beim Kochen,
Backen und Ausmalen ...

**Löse die Aufgaben und bemale jedes Feld in der
passenden Farbe.**

dunkelblau = 24
hellblau = 18
weiß = 36

gelb = 27
rot = 42
orange = 32
beige = 56

rosa = 81
grün = 48
hellgrau = 63
dunkelgrau = 21



Knete

400 g	Mehl
200 g	Salz
3 Eßl	Alaunpulver (Apotheke), ca. 15 g
½ l	kochendes Wasser
3 Eßl	Öl
1 Eßl	Lebensmittelfarbe (Pulver)
	evtl. weniger

Mehl, Salz und Alaunpulver mischen.

Öl und Lebensmittelfarbe in kochendes Wasser geben.

Den so entstandenen Sud in das Gemisch aus Mehl,

Salz und Alaun rühren. So lange rühren, bis der Knetteig lauwarm geworden ist.

Dann die Masse mit den Händen weiterkneten.

In einer Plastiktüte aufbewahrt hält die Knete am Längsten.

Auch eine runde Tuppereschüssel ist gut geeignet.

... wünscht dir der Müller
von der Winkler-Mühle!



