



SIMPLY YUMMY

Osterrezepte



25

Neue Ideen für deinen
Osterbrunch!



SIMPLY YUMMY

LIEBE*R LESER*IN,

du suchst für deinen Osterbrunch noch nach richtig leckeren Rezepten? Die bekommst du hier!

Unsere Ideen reichen von klassischem Hefezopf über süßem French Toast bis hin zu herzhaften Spaghetti-Nestern. Und weil sich der Osterbrunch auch mal gerne bis in den Nachmittag zieht, findest du mit Omas Eierlikörkuchen und unseren Carrot Cake Bars auch etwas für die Kaffeestunde. Hier ist für jeden etwas dabei!

Mit diesem E-Book bekommst du 25 süße und herzhafte Rezepte an die Hand, die der ganzen Familie schmecken und deinen Osterbrunch garantiert zum Fest machen werden. Denn unsere Rezepte sind nicht nur lecker, sondern auch absolut gelingsicher und teilweise ziemlich gut vorzubereiten.

Wir wünschen dir frohe Ostern und viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Dein Simply-Yummy-Team



SIMPLY YUMMY



Vegan Carrot Cake Porridge



Veganer Karottenkuchen



Karottenkuchen im Glas



Carrot Cake Bars



Eierlikörtorte mit Kirschen



Omas Eierlikörkuchen



Rhabarberkuchen mit Eierlikör



Marmorkuchen mit Eierlikör



Hefezopf mit Nutella



Hefezopf mit Pistazien



Hasen aus Quark-Öl-Teig



Ostercupcakes



Klassischer Spiegeleikuchen



Schoko-Quark-Brötchen



French Toast mit Nutella



Russischer Oster-Zupfkuchen



Joghurtbrötchen ohne Hefe



Saatenbrot mit Quark



Spaghetti-Nester



Avocado mit Ei und Salsa



Pizzaschnecken mit Spinat



Marokkanischer Karottensalat



Zupfbrot mit Käse und Kräutern



Elsässer Laugenbrötchen



Möhren-Quiche mit Mangold

#1



VEGANES CARROT CAKE PORRIDGE

FÜR DAS PORRIDGE

2 Möhren
100 g Haferflocken
2 EL Leinsamen
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
3 TL Ahornsirup
250 ml Mandelmilch
250 ml Wasser

FÜR DAS TOPPING

60 g Walnüsse
2 EL Ahornsirup
1 Prise Salz
Kokoschips
Blaubeeren

SO WIRD'S GEMACHT:

Für das Porridge Möhren schälen und sehr fein raspeln. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze 7-10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen für das Topping Walnüsse mit Ahornsirup und Salz in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Porridge auf zwei Schüsseln aufteilen und mit Nüssen, Kokoschips und Blaubeeren toppen.

Zutaten für 2 Personen

 leicht

 5 Minuten Vorbereitungszeit

 20 Minuten Zubereitungszeit

Nährwerte:

Pro 100 g: 625 kcal | 16 g E | 32 g F | 75 g KH

#2



DER SAFTIGSTE KAROTTENKUCHEN - VEGAN

FÜR DEN TEIG

250 g Möhren
125 g vegane Margarine
100 g heller Muscovadozucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Apfelmus
1 TL Apfelessig
125 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
0,5 TL Zimt
1 Prise Salz
1 TL Natron
1,5 TL Backpulver
Puderzucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Möhren schälen und fein reiben. Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Apfelmus und Apfelessig unterrühren.

Mehl mit Mandeln, Zimt, Salz, Natron und Backpulver mischen und unter die Margarine-Zucker-Masse heben. Möhren ebenfalls unterheben. Nur so lange rühren, bis gerade eben so ein Teig zusammenkommt.

In die Form geben und im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 12 Stücke

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 35 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

 Kuchen in Formen

Besonderes Zubehör:
Springform (Ø 26 cm)

Nährwerte:
Pro 100 g: 328 kcal | 5 g E | 20 g F | 33 g KH

#3



KAROTTENKUCHEN IM GLAS

FÜR DEN TEIG

250 g Möhren
90 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
3 Eier
150 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g gehackte Pistazien

50 g gemahlene Haselnüsse

AUSSERDEM

Fett für die Gläser

Gemahlene Haselnüsse zum Ausstreuen

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gummiringe der Gläser in Wasser einweichen, Gläser einfetten (darauf achten, dass kein Fett an den Rand kommt) und mit gemahlener Haselnüssen austreuen.

Möhren putzen, schälen und raspeln. Butter mit Zucker cremig rühren, Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Pistazien, Haselnüssen und Möhrenraspeln mischen und unter die Masse rühren.

Gläser zur Hälfte mit Teig befüllen und im heißen Ofen im unteren Drittel 25–30 Minuten backen.

Gummiringe trocken tupfen und auf die heißen Glasränder legen, Deckel auflegen und mit Klammern fest verschließen. So sind die ungeöffneten Gläser ca. 3 Monate haltbar.

Zutaten für 4 Stück

 leicht

 30 Minuten Vorbereitungszeit

 20–35 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
4 Einmachgläser (à 250 ml)

Nährwerte:
Pro 100 g: 266 kcal | 6 g E | 12 g F | 35 g KH

#4



CARROT CAKE BARS

FÜR DEN TEIG

250 g Möhren
4 Eier
1 Prise Salz
200 g Zucker
200 ml Rapsöl
175 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Backpulver

FÜR DIE CREME

1 Bio-Zitrone
200 g Puderzucker
200 g weiche Butter
400 g Frischkäse

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen auf ca. 25 x 30 cm einstellen und die unteren Ränder mit Alufolie verschließen. Backrahmen auf das Backblech stellen.

Für den Teig Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Eier trennen und

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Öl und Möhrenraspeln verrühren. Mehl mit Haselnüssen und Backpulver vermischen und mit der Möhrenmasse vermengen. Eiweiß unterheben. Teig in den Backrahmen geben und verstreichen. Kuchen im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für die Creme Zitrone heiß abwaschen, trocknen und Schale fein abreiben. Puderzucker sieben und mit Butter verrühren. Zitronenschale und Frischkäse dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Kuchen aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Die Hälften waagrecht halbieren, sodass 4 Teile entstehen. Untere Böden mit Creme bestreichen. Obere Böden aufsetzen und Kuchen in ca. 5 x 5 cm große Würfel schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 20 Stücke

 leicht

 45 Minuten Vorbereitungszeit

 10 Minuten Zubereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 175 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Backrahmen

Nährwerte:
Pro 100 g: 392 kcal | 5 g E | 28 g F | 30 g KH

#5



EIERLIKÖRTORTE MIT KIRSCHEN

FÜR DEN TEIG

5 Eier
90 g Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
1 EL Kakao
1 Prise Salz

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

1 Glas Schattenmorellen
1 Päckchen Puddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker

FÜR DIE FÜLLUNG

600 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
300 ml Eierlikör

AUSSERDEM

150 g Schokoladenraspeln

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Springform einfetten. Für den Teig Eier trennen. Butter mit 40 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Gemahlene Haselnüsse mit Backpulver und Kakao mischen und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiweiß mit restlichem

Zucker und Salz steif schlagen. Unter die Masse heben und in die Springform geben. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für das Kirschkompott Kirschen abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. Puddingpulver mit Vanillezucker und 6 EL Kirschsafte glatt rühren. Restlichen Kirschsafte aufkochen. Angerührtes Puddingpulver dazugeben und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Kirschen unterrühren und auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

5 EL der Sahne in einen Spritzbeutel geben, beiseitelegen. Kirschkompott auf den Boden geben. Restliche Sahne auf die Kirschen streichen. Mithilfe des Spritzbeutels am Rand entlang Tupfen spritzen. Darauf achten, dass sie dicht an dicht gesetzt werden. Eierlikör mittig auf die Torte geben und verteilen. Tortenrand mit Schokoladenraspeln verzieren und Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.



Zutaten für 12 Stücke

leicht

45 Minuten Vorbereitungszeit

10 Minuten Zubereitungszeit

40 Minuten Backzeit

175 Grad Backofen

Kuchen in Formen

Besonderes Zubehör:
Springform (Ø 26 cm), Spritzbeutel

Nährwerte:
Pro 100 g: 314 kcal | 5 g E | 23 g F | 21 g KH

#6



OMAS EIERLIKÖRKUCHEN

FÜR DEN TEIG

5 Eier
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

AUSSERDEM

Puderzucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform einfetten. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Eierlikör nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter den Teig heben. Nur so lange rühren, bis gerade eben so ein Teig zusammenkommt.

In die Form geben und im heißen Ofen 40-50 Minuten backen. Bei Bedarf die Oberfläche mit Alufolie bedecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 16 Stücke

 leicht

 15 Minuten Vorbereitungszeit

 5 Minuten Zubereitungszeit

 40-50 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

 Kuchen in Formen

Besonderes Zubehör:
Kastenform (30 cm Länge)

Nährwerte:
Pro 100 g: 396 kcal | 5 g E | 22 g F | 40 g KH

#7



RHABARBERKUCHEN MIT EIERLIKÖR

FÜR DEN TEIG

300 g Rhabarber
125 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100 ml Milch
100 ml Eierlikör
225 g Mehl
50 g Stärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Rhabarber waschen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Milch und Eierlikör ebenfalls unterrühren. Mehl mit Stärke, Backpulver und Salz mischen und unterheben.

Rhabarberstücke darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Zutaten für 12 Stücke

 leicht

 25 Minuten

 45 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

 Kuchen in Formen

Besonderes Zubehör:
Springform (Ø 26 cm)

Nährwerte:
Pro 100 g: 257 kcal | 4 g E | 11 g F | 34 g KH

#8



MARMORKUCHEN MIT EIERLIKÖR UND NUTELLA

FÜR DEN TEIG

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
250 ml Eierlikör
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3-4 EL Nutella

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform einfetten.
Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander für je 45 Sekunden unterrühren. Eierlikör ebenfalls unterrühren. Mehl

mit Backpulver und Salz mischen und unter die flüssigen Zutaten heben. Nur so lange rühren, bis gerade eben so ein Teig zusammenkommt.

Die Hälfte des Teigs in die Gugelhupfform geben. Nutella unter den restlichen Teig rühren und auf dem hellen Teig verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und im heißen Ofen 45-50 Minuten backen.

Zutaten für 16 Stücke

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 40-50 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

 Kuchen in Formen

Besonderes Zubehör:
Gugelhupfform (Ø 24 cm)

Nährwerte:
Pro 100 g: 360 kcal | 6 g E | 18 g F | 41 g KH

#9



HEFEZOPF MIT NUTELLA UND KIRSCHEN

FÜR DEN HEFETEIG

1 Päckchen Trockenhefe
160 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
350 g Mehl
75 g flüssige Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Nutella
1 Glas Schattenmorellen

AUSSERDEM

1 Eigelb
1 EL Milch

SO WIRD'S GEMACHT:

Für den Teig Hefe in 3-4 EL der lauwarmen Milch und 1 TL Zucker auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe-Mischung sowie restliche Zutaten dazugeben und alles miteinander 10 Minuten verkneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen. Back-

ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Füllung Schattenmorellen abtropfen lassen. Teig noch mal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen.

Zuerst mit Nutella bestreichen, anschließend Kirschen darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen. Rolle längs halbieren, dabei an einem Ende nicht ganz durchschneiden. Beide Teigstränge miteinander verdrehen. Anschließend zu einem Kranz formen und die Enden zusammendrücken. Hefekranz auf das Backblech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen und Hefekranz damit bestreichen.

Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, ggf. mit Backpapier bedecken.

Zutaten für 1 Zopf

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 25 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Nährwerte:
Pro 100 g: 289 kcal | 5 g E | 12 g F | 41 g KH



#10

HEFEZOPF MIT PISTAZIEN UND MARZIPAN

FÜR DEN TEIG

275 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
0,5 TL Salz
125 ml lauwarme Milch
20 g frische Hefe
30 g weiche Butter
1 Ei

1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g Pistazien
150 g Marzipan
1 Ei

FÜR DIE GLASUR

2 EL Sahne
1 Eigelb

AUSSERDEM

Puderzucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Butter, Ei und Eigelb mit einem Handmixer cremig rühren. Hefemischung unterrühren und Masse zu den trockenen Zutaten geben. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen

und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Pistazien fein mahlen. Marzipan reiben und beide Zutaten mit Ei vermischen. Masse beiseite stellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Hefeteig noch einmal durchkneten und in drei Portionen teilen. Jede Portion in ca. 50 cm lange Streifen dünn ausrollen. Mit der Füllung bestreichen. Streifen von der langen Seite aufrollen. Teigstränge längs mit einem Messer 0,5 cm tief einschneiden. Stränge flechten und zu einem Kranz formen. Enden zusammendrücken.

Für die Glasur Eigelb und Sahne verquirlen. Zopf vollständig damit einstreichen. Zopf auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, abkühlen lassen. Vor dem Servieren Hefezopf mit Marzipan mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 12 Stücke



mittel



75 Minuten Vorbereitungszeit



25 Minuten Backzeit



200 Grad Backofen

Nährwerte:

Pro 100 g: 335 kcal | 9 g E | 14 g F | 45 g KH

#11

HASEN AUS QUARK-ÖL-TEIG

FÜR DEN TEIG

0,5 Bio Zitrone
330 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Quark
50 ml Sonnenblumenöl
1 Ei

30 ml Milch

ZUM BESTREICHEN

50 g Butter

ZUM WÄLZEN

50 g Zucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Für den Teig Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und

Salz vermischen. Quark, Öl, Ei und Milch zugeben und zu einem homogenen Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem Hasenausstecher kleine Häschen ausstechen und auf das Backblech setzen.

Zum Bestreichen Butter schmelzen lassen. Häschen mit der Hälfte der Butter bestreichen und im heißen Ofen etwa 18 Minuten backen.

Zum Wälzen die gebackenen Häschen mit restlicher Butter bestreichen und direkt im Zucker wälzen.



Zutaten für 8-10 Stücke

 leicht

 20 Minuten Zubereitungszeit

 18 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Hasenausstecher

Nährwerte:
Pro 100 g: 319 kcal | 8 g E | 12 g F | 45 g KH

#12



OSTERCUPCAKES MIT SCHOKOBONS

FÜR DEN TEIG

150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
100 g Zucker
2 Eier
300 ml Milch
280 g Mehl

50 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
100 g gehackte Haselnüsse

FÜR DAS FROSTING

175 g Schokoladen-Frischkäse
120 g weiche Butter
50 g Puderzucker

FÜR DIE DEKO

20 g gehackte Haselnüsse
24 kleine Schokoladeneier

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech einfetten.

Für den Teig Butter mit Zucker cremig rühren. Eier und Milch dazu geben und unterrühren. Trockene Zutaten mischen und mit der Butter-Ei-Masse zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf die Muffinmulden verteilen und im heißen Ofen 18–22 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und Muffins aus dem Blech lösen.

Für das Frosting Butter und Schokoladen-Frischkäse verrühren. Puderzucker über die Masse sieben und unterrühren. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes geben.

Mit gehackten Nüssen und Schokoladeneiern dekorieren.

Zutaten für 12 Stück

 leicht

 25 Minuten Vorbereitungszeit

 10 Minuten Zubereitungszeit

 18–22 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Muffinblech, Spritzbeutel

Nährwerte:
Pro 100 g: 388 kcal | 6 g E | 25 g F | 36 g KH

#13

KLASSISCHER SPIEGELEIKUCHEN

FÜR DEN BODEN

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

FÜR DIE CREME

2 Päckchen Puddingpulver
75 g Zucker
1 Liter Milch
2 Becher Schmand
2 Dosen Pfirsiche

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Für den Boden Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen

und unterheben. Nur so lange rühren, bis gerade eben so ein Teig zusammenkommt. Auf das Backblech geben und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

Für den Belag Puddingpulver mit Zucker und 100 ml Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und 1 Minute köcheln lassen. Mit Folie abdecken und auskühlen lassen. Schmand unter den Pudding rühren und auf den Boden geben, glatt streichen.

Pfirsiche abtropfen lassen und mit der glatten Seite nach unten auf den Kuchen geben.

Zutaten für 12 Stücke

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 10 Minuten Zubereitungszeit

 15-20 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

 Kuchen auf Blech

Nährwerte:

Pro 100 g: 193 kcal | 3 g E | 11 g F | 20 g KH



#14



SCHNELLE SCHOKO-QUARK-BRÖTCHEN

FÜR DIE BRÖTCHEN

250 g Magerquark
1 Ei
2 EL Milch
40 ml Öl
50 g Zucker
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g backstabile Schokotropfen

AUSSERDEM

1 Eigelb
1 EL Milch

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Brötchen Quark mit Ei, Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver sowie Salz vermengen und mit den flüssigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Schokolade unter den Teig kneten.

Teig zu acht gleich großen Brötchen formen und auf das Backblech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen und Brötchen damit bestreichen.

Brötchen im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.



Zutaten für 8 Stück

 leicht

 15 Minuten Vorbereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Nährwerte:

Pro 100 g: 287 kcal | 9 g E | 9 g F | 42 g KH

#15



FRENCH TOAST MIT NUTELLA

FÜR DIE FRENCH TOAST

2 Eier
200 ml Milch
2 TL Zucker
8 Scheiben Toastbrot
8 TL Nutella
50 g Butter

AUSSERDEM

Puderzucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Eier mit Milch und Zucker in einem tiefen Teller verquirlen. Toastbrot toasten. Die Hälfte der Toastbrot-scheiben mit Nutella bestreichen und mit der anderen Hälfte bedecken. Die Sandwiches nacheinander in die Milch legen und wenden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Sandwiches darin portionsweise von beiden Seiten 3-5 Minuten goldbraun ausbacken. French Toasts mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 4 Stück

 leicht

 15 Minuten Vorbereitungszeit

 25 Minuten Zubereitungszeit

Nährwerte:

Pro 100 g: 237 kcal | 6 g E | 13 g F | 25 g KH

#16



JOGHURTBRÖTCHEN OHNE HEFE

FÜR DEN TEIG

320 g Weizenmehl Type 550
1 Päckchen Backpulver
1 EL Zucker
0,5 TL Salz
50 g weiche Butter
1 Ei
200 g Joghurt
etwas Milch zum Bestreichen

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter, Ei und Joghurt dazugeben und alles miteinander verkneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in etwa 8 gleich große Portionen teilen und zu runden Teiglingen formen.

Auf das Backblech geben und mit etwas Milch bepinseln. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.



Zutaten für 8 Stück

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Nährwerte:

Pro 100 g: 264 kcal | 7 g E | 8 g F | 40 g KH

#17



SAATENBROT MIT QUARK

FÜR DEN TEIG

50 g Chiasamen
50 ml Wasser
120 g Sonnenblumenkerne
80 g geschroteter Leinsamen
80 g Kürbiskerne
100 g Sesam
40 g Mohn
65 g gehackte Mandeln
20 g Kokosmehl
1 TL Salz
4 Eier
200 g Quark
2 EL Öl

SO WIRD'S GEMACHT:

Chiasamen mit Wasser verrühren und eine halbe Stunde quellen lassen.
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen.

Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Sesam, Mohn, Mandeln, Kokosmehl und Salz in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

In einer zweiten Schüssel Eier verquirlen und mit Quark sowie Öl verrühren. Eingeweichte Chiasamen in mehreren Portionen unterrühren. Quarkmasse zu den trocknen Zutaten geben und miteinander zu einem glatten Teig verrühren.

In die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen 55–60 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen.

Zutaten für 18 Scheiben

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 55–60 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Kastenform (18 cm Länge)

Nährwerte:
Pro 100 g: 335 kcal | 18 g E | 24 g F | 13 g KH

#18



RUSSISCHER OSTER ZUPFKUCHEN

FÜR DEN TEIG

420 g Mehl
90 g Kakao
1 Päckchen Backpulver
225 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier

300 g Butter

FÜR DEN BELAG

140 g weiche Butter
1 kg Quark
400 g Sahne
250 g Zucker
4 Eier
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Speisestärke

AUSSERDEM

1 Dose Mandarinen

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig Mehl mit Kakao, Backpulver, Zucker, und Salz vermengen.

Eier und Butter in Stücken dazugeben und zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung Butter cremig schlagen. Restliche Zutaten dazugeben und alles miteinander zu einer glatten Masse verrühren.

Zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf das Backblech drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Restlichen Teig ausrollen und zu Ostermotiven ausstechen.

Mandarinen abtropfen und auf dem Boden verteilen. Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Ausgestochene Osterdekoration auf dem Quark verteilen und im heißen Ofen 45-55 Minuten backen, auskühlen lassen.



Zutaten für 24 Stücke

 leicht

 45 Minuten Vorbereitungszeit

 45-55 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Ausstecher in Ostermotiven

Nährwerte:
Pro 100 g: 276 kcal | 7 g E | 15 g F | 28 g KH

#19



SPAGHETTI-NESTER MIT TOMATE UND MOZARELLA

FÜR DIE NESTER

300 g Spaghetti
200 g Mozzarella
40 g Parmesan
2 Eier
2 EL Sahne
Salz und Pfeffer

FÜR DIE MARINIERTEN TOMATEN

1 Zwiebel
4 Stiele Basilikum
6 Tomaten
4 EL natives Olivenöl extra
3 EL heller Balsamicoessig

AUSSERDEM

100 g Ricotta

SO WIRD'S GEMACHT:

Für die Nester Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen. Abseihen und abtropfen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Mozzarella in Stücke schneiden.

Parmesan reiben. Spaghetti mithilfe einer Gabel zu 12 Nestern formen und auf das Backblech setzen. In die Mitte jeweils etwas Mozzarella geben und Nester mit Parmesan bestreuen. Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse über die Nester gießen und im heißen Ofen 20 Minuten backen.

Für die marinierten Tomaten Zwiebel schälen und fein würfeln. Basilikumblättchen waschen, trocknen und grob hacken. Tomaten waschen und fein würfeln. Alles mit Öl und Balsamicoessig vermengen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Spaghetti-Nester aus dem Ofen nehmen und jeweils mit marinierten Tomaten sowie etwas Ricotta bedecken.

Zutaten für 4 Personen

 leicht

 25 Minuten Vorbereitungszeit

 5 Minuten Zubereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 200 Grad Backofen

Nährwerte:

Pro 100 g: 152 kcal | 7 g E | 6 g F | 17 g KH

#20



GEBACKENE AVOCADO MIT EI UND SALSA

FÜR DIE AVOCADOS

1 Limette
2 reife Avocados
4 Eier
Salz

FÜR DIE SALSA

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 Spritzer Tabasco
Salz und Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Avocados Limette auspressen. Avocados halbieren und Kern herauslösen. Avocado-Hälften

auf das Backblech legen und mit Limettensaft beträufeln. Über den Avocado-Mulden jeweils ein Ei aufschlagen und vorsichtig hinein gleiten lassen. Mit etwas Salz würzen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Salsa Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Weißweinessig und Tabasco vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für 4 Personen

 leicht

 25 Minuten Vorbereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Nährwerte:
Pro 100 g: 104 kcal | 3 g E | 7 g F | 4 g KH

#21



PIZZASCHNECKEN MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl
200 ml lauwarmes Wasser
5 g Trockenhefe
1 EL Olivenöl
2 TL Salz
1,5 TL Zucker

FÜR DEN BELAG

200 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Pinienkerne
150 g Babyspinat
2 Frühlingszwiebeln
150 g geriebener Mozzarella
Salz und Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

Wasser mit Zucker und Hefe verquirlen und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und die Hefemischung sowie das Olivenöl hinzugeben. 10 Minuten zu einem homogenen und elastischem Teig verkneten. Teig zu einem Ball formen und 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Babyspinat und Frühlingszwiebeln putzen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch durchkneten und dann dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit Frischkäse bestreichen und mit Käse bestreuen. Spinat sowie Zwiebeln und Pinienkerne auf dem Teig verteilen. Salz und Pfeffer würzen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa zweifingerdicke Stücke schneiden.

Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort erneut 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Pizzaschnecken im heißen Ofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für etwa 12 Stücke

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 10 Minuten Zubereitungszeit

 20 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Nährwerte:
Pro 100 g: 234 kcal | 8 g E | 12 g F | 23 g KH

#22



MAROKKANISCHER KAROTTENSALAT

FÜR DEN TEIG

1 Orange
3 Möhren
2 EL Rotweinessig
3 EL Olivenöl
50 g getrocknete Physalis oder
Rosinen
1 Stück Ingwer (2 cm)
0,5 TL Kreuzkümmelsaat
0,5 Bund Koriander
Salz

SO WIRD'S GEMACHT:

Möhren schälen und raspeln. Ingwer schälen und reiben. Orange schälen, Filets heraus schneiden und beiseitestellen.

Möhre und Ingwer mit Rotweinessig und Öl in eine Schüssel geben. Zutaten mit den Händen verkneten. Korianderblättchen abzupfen und mit Orangenfilets sowie Physalis oder Rosinen unterheben. Mit Kreuzkümmelsaat und Salz abschmecken.

Zutaten für 2 Personen

 leicht

 15 Minuten Vorbereitungszeit

 10 Minuten Zubereitungszeit

Nährwerte:
Pro 100 g: 117 kcal | 0 g E | 7 g F | 14 g KH

#23



ZUPFBROT MIT KÄSE UND KRÄUTERN

ZUTATEN

0.5 Bund Lauchzwiebeln
0.5 Bund Schnittlauch
0.5 Bund Petersilie
150 g weiche Butter
1 großes Bauernbrot
300 g Gouda in Scheiben
Salz
Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuterblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Butter mit Lauchzwiebeln und Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot an der Oberseite gitterartig einschneiden. Das Gitter vorsichtig aufbrechen, sodass das Brot nicht auseinanderfällt.

Käse in Streifen schneiden und auf die Einschnitte verteilen. Kräuterbutter in die Einschnitte und auf das Brot streichen.

Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Zutaten für 4 Personen



leicht



25 Minuten Vorbereitungszeit



25 Minuten Backzeit



200 Grad Backofen

Nährwerte:

Pro 100 g: 323 kcal | 10 g E | 21 g F | 26 g KH

#24



ELSÄSSER LAUGENBRÖTCHEN

ZUTATEN

1,5 Päckchen Mini Laugenmix (TK)
1 Becher Schmand
1 Zwiebel
150 g Parmesan
200 g Speckwürfel
Salz und Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

Drei Stunden vorher Laugenmix aus dem Tiefkühlfach nehmen und auftauen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Laugenmix mit den Fingern platt drücken und auf das Backblech geben.

Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Parmesan fein reiben.

Laugenmix mit Schmand bestreichen und mit Zwiebeln, Speck sowie Parmesan bestreuen.

Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten für 12 Stück

 leicht

 20 Minuten Vorbereitungszeit

 15 Minuten Backzeit

 200 Grad Backofen

Nährwerte:
Pro 100 g: 231 kcal | 12 g E | 10 g F | 25 g KH

#25



MÖHRENQUICHE MIT MANGOLD

FÜR DEN TEIG

130 g Weizenmehl (Type 1050)
70 g Kichererbsenmehl
100 g kalte Butter
0,5 TL Salz
3–4 EL kaltes Wasser

FÜR DEN BELAG

500 g Mangold
300 g Möhren
2 EL Rapsöl

FÜR DEN GUSS

3 Eier
200 g Schmand
50 ml Milch
1 EL Speisestärke
0,5 TL Kümmel Saat
Salz und Pfeffer

AUSSERDEM

80 g geriebener Emmentaler

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Quicheform einfetten. Für den Teig Mehl mit Butter, Salz und Wasser verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Tarteform legen, dabei einen Rand hochziehen.

Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen 10–12 Minuten vorbacken.

Für den Belag Mangoldblätter in Streifen schneiden, waschen und trocknen. Möhren putzen und schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Möhren darin ca. 10 Minuten garen, abseihen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Mangold darin 5 Minuten andünsten. Für den Guss alle Zutaten verrühren. Mit Kümmel sowie Salz und Pfeffer würzen.

Quicheboden von Backpapier samt Hülsenfrüchten befreien. Mangold darauf geben und den Guss darüber verteilen. Möhren sternförmig darauf anordnen. Mit Emmentaler bestreuen und Quiche im heißen Ofen 30–40 Minuten backen.

Zutaten für 8 Stücke

 leicht

 40 Minuten Vorbereitungszeit

 40–50 Minuten Backzeit

 180 Grad Backofen

Besonderes Zubehör:
Quicheform (Ø 26 cm), Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Nährwerte:
Pro 100 g: 176 kcal | 5 g E | 13 g F | 12 g KH



SIMPLY YUMMY

IMPRESSUM WWW.SIMPLY-YUMMY.DE

Herausgeber: Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG **Verleger:** Kassian A. Goukassian

Redaktion: Sina Herrmann, Susanne van Eldik | **Grafik:** Lara Klemm, Jasmin Gäding

Rezeptfotos: Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Désirée Peikert, Ira Leoni, Frauke Antholz, Annamaria Zinnau