

Focaccia

Du brauchst noch:

250 ml lauwarmes Wasser

100 ml Olivenöl

So wird's gemacht

Das Wasser und 50 ml Olivenöl in eine große Schale geben, die Backmischung hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einem Blech ausbreiten, mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Nach Belieben mit Kräutern, Tomaten oder Käse belegen. Im Backofen bei 200 °C Umluft 20-25 Minuten goldbraun backen.



Focaccia

Du brauchst noch:

250 ml lauwarmes Wasser

100 ml Olivenöl

So wird's gemacht

Das Wasser und 50 ml Olivenöl in eine große Schale geben, die Backmischung hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einem Blech ausbreiten, mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Nach Belieben mit Kräutern, Tomaten oder Käse belegen. Im Backofen bei 200 °C Umluft 20-25 Minuten goldbraun backen.



Focaccia

Du brauchst noch:

250 ml lauwarmes Wasser

100 ml Olivenöl

So wird's gemacht

Das Wasser und 50 ml Olivenöl in eine große Schale geben, die Backmischung hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einem Blech ausbreiten, mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Nach Belieben mit Kräutern, Tomaten oder Käse belegen. Im Backofen bei 200 °C Umluft 20-25 Minuten goldbraun backen.



Focaccia

Du brauchst noch:

250 ml lauwarmes Wasser

100 ml Olivenöl

So wird's gemacht

Das Wasser und 50 ml Olivenöl in eine große Schale geben, die Backmischung hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einem Blech ausbreiten, mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Nach Belieben mit Kräutern, Tomaten oder Käse belegen. Im Backofen bei 200 °C Umluft 20-25 Minuten goldbraun backen.



One Pot Pasta



Du brauchst noch:

2 EL Olivenöl

700 ml Wasser

Tomatensauce im Glas oder 400 g Tomaten aus der Dose

2 EL Parmesan

So wird's gemacht

Das Wasser und die Tomatensauce erhitzen und die Nudelmischung hinzugeben. Nach etwa zehn Minuten wahlweise etwas Gemüse, wie frischen Spinat (100 g) hinzufügen. Zum Schluss Olivenöl einrühren und weitere fünf Minuten köcheln lassen bis die Pasta gar ist. Mit Parmesan servieren.

One Pot Pasta



Du brauchst noch:

2 EL Olivenöl

700 ml Wasser

Tomatensauce im Glas oder 400 g Tomaten aus der Dose

2 EL Parmesan

So wird's gemacht

Das Wasser und die Tomatensauce erhitzen und die Nudelmischung hinzugeben. Nach etwa zehn Minuten wahlweise etwas Gemüse, wie frischen Spinat (100 g) hinzufügen. Zum Schluss Olivenöl einrühren und weitere fünf Minuten köcheln lassen bis die Pasta gar ist. Mit Parmesan servieren.

One Pot Pasta



Du brauchst noch:

2 EL Olivenöl

700 ml Wasser

Tomatensauce im Glas oder 400 g Tomaten aus der Dose

2 EL Parmesan

So wird's gemacht

Das Wasser und die Tomatensauce erhitzen und die Nudelmischung hinzugeben. Nach etwa zehn Minuten wahlweise etwas Gemüse, wie frischen Spinat (100 g) hinzufügen. Zum Schluss Olivenöl einrühren und weitere fünf Minuten köcheln lassen bis die Pasta gar ist. Mit Parmesan servieren.

One Pot Pasta



Du brauchst noch:

2 EL Olivenöl

700 ml Wasser

Tomatensauce im Glas oder 400 g Tomaten aus der Dose

2 EL Parmesan

So wird's gemacht

Das Wasser und die Tomatensauce erhitzen und die Nudelmischung hinzugeben. Nach etwa zehn Minuten wahlweise etwas Gemüse, wie frischen Spinat (100 g) hinzufügen. Zum Schluss Olivenöl einrühren und weitere fünf Minuten köcheln lassen bis die Pasta gar ist. Mit Parmesan servieren.

Santa Cookies



Du brauchst noch:

130 g weiche Butter

1 Ei

So wird's gemacht

Die Butter schaumig aufschlagen, das Ei hinzugeben und verrühren. Die Zutaten aus dem Glas hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in 15 Teile teilen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Santa Cookies



Du brauchst noch:

130 g weiche Butter

1 Ei

So wird's gemacht:

Die Butter schaumig aufschlagen, das Ei hinzugeben und verrühren. Die Zutaten aus dem Glas hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in 15 Teile teilen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 12-15 Minuten goldbraun backen.

Santa Cookies



Du brauchst noch:

130 g weiche Butter

1 Ei

So wird's gemacht

Die Butter schaumig aufschlagen, das Ei hinzugeben und verrühren. Die Zutaten aus dem Glas hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in 15 Teile teilen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 12-15 Minuten goldbraun backen.

Santa Cookies



Du brauchst noch:

130 g weiche Butter

1 Ei

So wird's gemacht:

Die Butter schaumig aufschlagen, das Ei hinzugeben und verrühren. Die Zutaten aus dem Glas hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in 15 Teile teilen und jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 12-15 Minuten goldbraun backen.