

*Liebe Profiköchin/ lieber Profikoch in Ausbildung,*

es geht wieder weiter!!!

Ihr seid wieder dran in den nächsten 2 Wochen etwas für eure Familie zu zaubern. Bei Fragen kannst du dich wieder jederzeit melden.

Alles Liebe,

Maria Moschen (E-Mail-Adresse: [ma.moschen@tsn.at](mailto:ma.moschen@tsn.at))

1.) Such dir ein Rezept aus:

**Flammkuchen oder Brownies**

2.) Ab an die Kochtöpfe und Rührschüsseln und mache mindestens ein Foto von dir bei der Arbeit :)

3.) Schick mir die Bilder bis zum **26.06.2020** auf Moodle oder als Mail.

**GUTES GELINGEN!**

## Flammkuchen

Für die Zubereitung benötigst du folgende Arbeitsgeräte:

- kleine Plastikschüssel
- Esslöffel
- Rührschüssel
- Backblech
- Schneidbrett
- Teelöffel
- Backpapier
- Gemüsemesser

### Zutaten

400g Mehl  
220 ml Wasser  
2 Ei Öl  
2 TL Salz  
  
1 Stk. Zwiebel  
½ Stk. Zucchini  
  
1 Pkg. Mozzarella  
  
100 g Putenschinken  
  
250g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

### Zeitaufwand:

Arbeitszeit: ca. 30 min  
Backzeit: ca. 20 Minuten  
bei 200° Heißluft



### Arbeitsschritte

1. Mehl mit Wasser, Salz und Öl verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Vielleicht noch etwas Mehl dazugeben.
2. Backblech mit Backpapier belegen, Backrohr auf 200°C Heißluft vorheizen.
3. Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebel schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
5. Gemüse, waschen und in feine Würfel schneiden.
6. Putenschinken in feine Würfel schneiden.
7. Teig mit einem Nudelholz dünn auswalken und auf ein Backblech legen.
8. Den Teig dick mit Sauerrahm bestreichen und nach Wunsch belegen.
9. Den Flammkuchen für 15-20 Minuten in den Backofen geben.

# BROWNIES

Diese klassischen Brownies sind in der Mitte saftig, oben drauf knusprig und schnell gebacken. Sie halten sich luftdicht verpackt 3 Tage im Kühlschrank.

**ERGIBT 24 BROWNIES • FERTIG IN: 20–30 MIN., PLUS ABKÜHLZEIT  
SIE BRÄUCHEN: BROWNIE- ODER ECKIGE BACKFORM (ETWA 23 x 30 CM)**

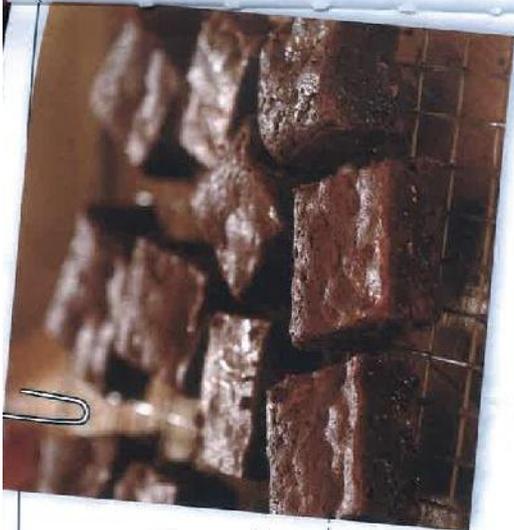
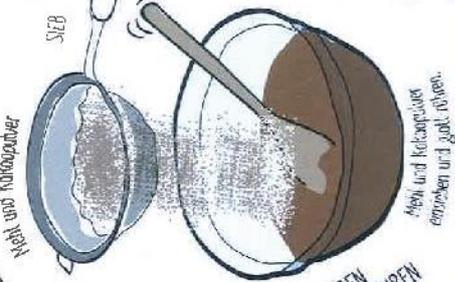
- 175 g Butter, in Stücken
- 300 g hochwertige dunkle Schokolade, in Stücke gebrochen
- 300 g feinstor Zucker
- 4 Eier (Größe L), verquirlt
- 200 g Mehl
- 25 g Kakaoapulver, plus Kakaoapulver zum Bestäuben

## TEIG ANRÜHREN

### 1 SCHMELZEN

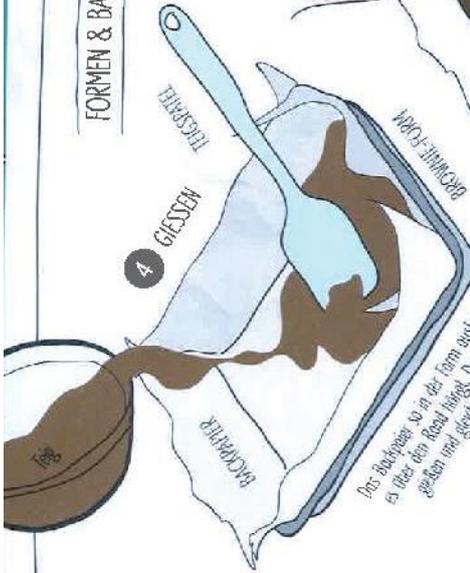


### 3 SIEBEN UND RÜHREN



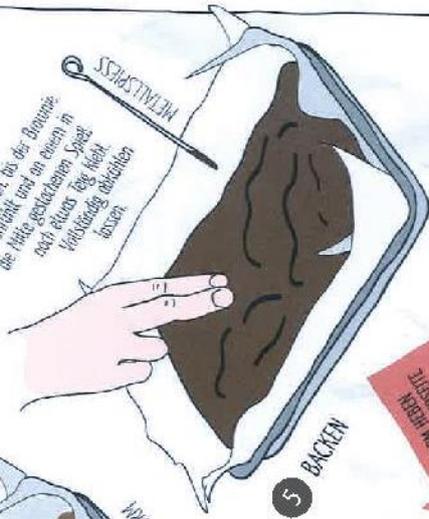
## FORMEN & BACKEN

### 4 GIEßEN



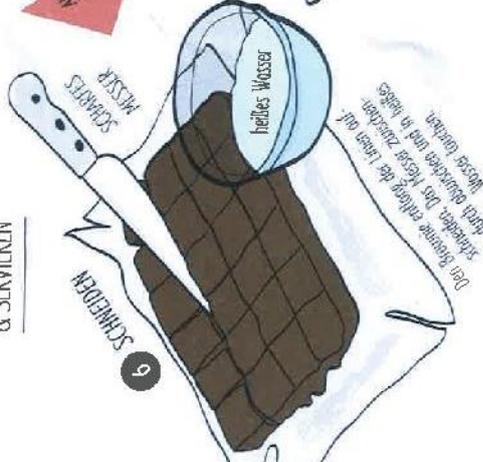
### 5 BACKEN

12–15 Minuten backen, bis der Brownie sich fest anfühlt und an den Seiten die Mitte geschmolzenen Speck nach außen drückt. Nicht vollständig abkühlen lassen.



## SCHNEIDEN & SERVIEREN

### 6 SCHNEIDEN



### 7 BESTÄUBEN

**AUS DER FORM HEEREN  
HIERBEI DIE CORSETTE  
NUTZEN**

