

Bon appétit!

Leckere Rezepte für Ihren Tag der offenen Tür

1



Le quatre-quarts

Ingrédients:

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour 8 personnes

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 35 min

Température de cuisson: 180 °C

- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Faire fondre le beurre.
- Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œufs pour les monter en neige.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre: le mélange devient presque blanc.
- Ajouter le beurre fondu, mélanger.
- Ajouter la farine, mélanger.
- Ajouter les blancs montés en neige et mélanger très doucement.
- Beurrer le moule et mettre la pâte dedans.
- Faire préchauffer le four à 200 °C et faire cuire le gâteau pendant 15 minutes. Après, baisser le four à 180 °C et laisser cuire pendant encore 20 à 25 minutes.
- C'est prêt! Bon appétit!

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz

Für 8 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 35 Min.

Backtemperatur: 180 °C

- Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen.
- Die Butter zerlassen.
- Eine Prise Salz zum Eiweiß geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Das Eigelb mit Zucker zu einer hellen Creme verrühren.
- Die zerlassene Butter dazugeben und verrühren.
- Das Mehl hinzugeben und noch einmal gut verrühren.
- Den Eischnee vorsichtig unterziehen.
- Eine Kuchenform einfetten und den Teig hineinfüllen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen und den Kuchen 15 Minuten backen. Den Backofen auf 180 °C herunter-schalten und noch 20 bis 25 Minuten backen.
- Mmmmh!



Le taboulet

Ingrédients:

- 375 g de semoule
- 500 g de tomates
- 500 g de concombres
- le jus d'un citron
- 1 dl d'eau
- 1 dl huile d'olive
- 1 brin de menthe fraîche
- 1 brin de persil plat frais
- 2 brins de ciboulette fraîche
- du sel et du poivre

Pour 6 personnes

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 0 min!

- Faire bouillir de l'eau dans une casserole.
- Laisser les tomates dans l'eau bouillante pendant une minute et ensuite, retirer la peau et les graines.
- Éplucher les concombres. Couper les tomates et les concombres en petits cubes. Couper la menthe, le persil et la ciboulette.
- Bien mélanger ensemble la tomate, le concombre, les herbes, le jus de citron, l'huile d'olive et l'eau. Mettre du sel et du poivre.
- Ajouter la semoule et bien mélanger à la fourchette. Couvrir et laisser gonfler dans le frigo pendant 3 à 5 heures.
- Pour finir, mélanger avec une fourchette pour bien séparer les graines de couscous. Servir frais.

Zutaten:

- 375 g Couscous-Grieß
- 500 g Tomaten
- 500 g Gurken
- Saft einer Zitrone
- 1 dl Wasser
- 1 dl Olivenöl
- 1 Stängel frische Minze
- 1 Stängel frische glatte Petersilie
- 2 frische Schnittlauchhalme
- Salz und Pfeffer

Für 6 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 0 Min.!

- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Die Tomaten eine Minute lang ins Wasser tauchen, schälen und die Kerne entfernen.
- Die Gurken schälen. Gurken und Tomaten klein schneiden. Minze, Petersilie und Schnittlauch hacken.
- Die Tomaten, die Gurken, die Kräuter, den Zitronensaft, das Olivenöl und das Wasser zusammenmischen. Salz und Pfeffer dazu geben.
- Den Grieß hinzufügen und verrühren. Den Topf zudecken und im Kühlschrank 3 bis 5 Stunden ruhen lassen. Die Körner mit einer Gabel voneinander trennen und kühl servieren.



Crêpes

Ingrédients:

- 500 g de farine
- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour 8 personnes

Temps de préparation: 10 min

Cuisson: à la poêle

- Verser la farine dans un grand récipient et ajouter le sel.
- Faire un puits au milieu et ajouter les œufs un par un en mélangeant.
- Ajouter peu à peu le lait, en faisant attention de ne pas faire de morceaux.
- Ajouter le sucre au mélange.
- Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes.
- Dans une grande poêle, mettre un peu d'huile et mettre un peu de pâte. Faire tourner la poêle pour qu'il y ait de la pâte partout. Retourner la crêpe quand le premier côté est doré.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 6 Eier
- 1 Liter Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für 8 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungsart: In der Pfanne braten

- Das Mehl und eine Prise Salz in einen großen Behälter geben.
- Eine Mulde ins Mehl drücken und die Eier einzeln hinzugeben.
- Die Milch nach und nach dazugeben und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden.
- Den Zucker hinzugeben.
- Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Die Pfanne einfetten und erhitzen und etwa eine Kelle Teig hineingießen. Die Pfanne schwenken, so dass der Teig sich gleichmäßig verteilt. Die Crêpe wenden, sobald die erste Seite goldbraun ist.



La quiche lorraine

Ingrédients:

- un rouleau de pâte brisée
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche
- 150 g de lardons
- fromage râpé
- noix de muscade
- sel, poivre

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 5 min

Temps de cuisson: 30 min

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dérouler la pâte brisée et la placer dans un plat à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.
- Faire cuire les lardons.
- Pendant ce temps, mélanger les œufs et la crème fraîche.
- Quand les lardons sont dorés, les mélanger aux œufs. Saler, poivrer, et ajouter la muscade.
- Verser le mélange sur la pâte.
- Ajouter du fromage râpé selon votre goût.
- Mettre au four pendant 30 minutes.
- À table!

Zutaten:

- Eine Rolle Blätterteig
- 3 Eier
- 250 g Crème fraîche
- 150 g Speckwürfel
- Geriebener Käse
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Backzeit: 30 Min.

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Den Teig in einer Form ausrollen und mit einer Gabel einstechen.
- Die Speckwürfel braten und währenddessen Eier und Crème fraîche verrühren.
- Wenn die Speckwürfel fertig sind, zu den Eiern hinzufügen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben.
- Das Ganze auf dem Teig verteilen.
- Reibekäse darüber streuen.
- 30 Minuten im Backofen backen.
- Lecker!