

leichtes englisches rezept?

Beitrag von „Laura83“ vom 26. Juni 2004 23:39

Hast du die Möglichkeit Pfannkuchen zu machen? Die kann ja jeder so belegen, wie er es mag und die meißen wissen, wie es geht.

Dazu kenne ich folgenden Sprech-Reim:

PANCAKE RAP

Take a bowl, a big, big bowl.
Take some flour, white white flour.
Take some butter, milk and eggs.
And some salt-don`t forget.
Make a mixture with your mixer,
in your bowl, your big, big bowl.
Heat some butter in your pan.
Put your mixture in your pan.
One side golden, two sides golden,
pancake ready, start to eat.

Ist jetzt nicht typisch englische Kost, aber finde ich trotzdem nett.

Hier ein Rezept von <http://www.marions-kochbuch.de/rezept/0535.htm> für Brownies (amerikanisch und sehr lecker):

Brownies sind ein Amerikanisches Gebäck. Im Wasserbad wird zunächst Zartbitterschokolade vorsichtig geschmolzen. In einer zweiten Schüssel die Eier schaumig schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dabei wird die Masse dicklich und cremig. Die geschmolzene Schokolade und das Öl in die Eimasse rühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Vanillepulver mischen. Diese Mischung vorsichtig unter die Eicreme rühren, bis die Zutaten sich vermischt haben und ein weicher Teig entstanden ist. Eine Fettspfanne (25x28) einfetten und die Teigmasse darin ca. 3 cm hoch einfüllen und glattstreichen. Wenn die Form zu groß ist, kann man mit Alufolie einen Rand formen und die Form damit verkleinern. Dann auch die Alufolie einfetten. Ofen auf 180° vorheizen und die Brownies auf der mittleren Schiene in ca. 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen und in 5 cm Quadrate schneiden.