

leichtes englisches rezept?

Beitrag von „leila“ vom 25. Juni 2004 15:50

Hallo,

ich möchte zum Abschluss in meiner Englischklasse etwas englisches kochen oder backen. Leider kenne ich nichts außer "Hot Cross Buns" und die kann man schlecht in der Klasse machen, weil der Teig gehen muss (Hefe)...

Habt ihr vielleicht eine Idee für mich?

Viele Grüße,

Leila

Beitrag von „MarkusDiedrich“ vom 26. Juni 2004 11:56

Hallo leila,

schau doch mal unter shortbread, das ging recht einfach, wenn ich mich recht erinnere.

Grüße

Markus

Beitrag von „Sabi“ vom 26. Juni 2004 16:36

wie wäre es mit einem englischen frühstück? passt zur tageszeit und ist nicht so schwer in der zubereitung.

ist nur nicht jedermanns geschmack 😊😊 aber man kanns ja auch später am vormittag zubereiten, dann ist es fast wie mittagessen, das geht bei vielen schon eher 😊

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 Fettpfanne (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.

Beitrag von „sally50“ vom 27. Juni 2004 00:45

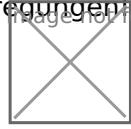
Back doch Muffins.

<http://www.muffin-paradies.de/>

Heidi

Beitrag von „leila“ vom 27. Juni 2004 13:26

Hallo und vielen Dank für all die guten Anregungen!
Flag for review or type unknown



Besonders der Sprechreim gefällt mir gut!

LG

Leila