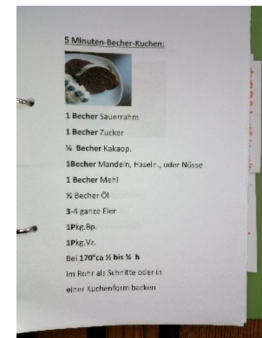
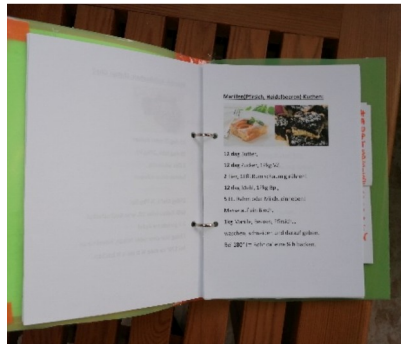
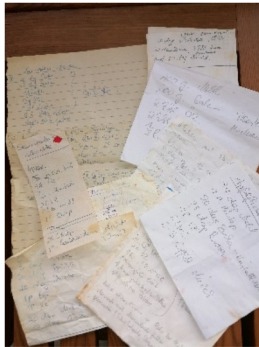


# Zeitvertreib für Erwachsene, Jugendliche oder Schüler!

**Oma`s** und **Mama`s** alte handgeschriebene Koch und Back-Rezepte



zu einer neuen **Kochfibel** gestalten.



Wenn du Lust hast nimm deine alten Rezeptzettel, sortiere sie nach Belieben und schreib sie neu auf dem Computer.

Fotos zu jedem Gericht gibt es zu Genüge im Internet.

Danach gestalte **deine Mappe** individuell, wie es dir Spaß macht!

Wenn du Beim Backen Spaß hast, hier ein Rezept für Dich!

## **Bananen-Früchte-Palatschinken:**



**1** Banane mittlerer Größe (zerdrückt für den Teig),  
1 geschnitten Banane , Erdbeeren, .....für die Dekoration,

**3** Eier, **1** Pr. Salz, **1** Pr. Zimt, **4** EL Zucker, **1** Pkg. Vanillezucker

**Mehl-Mix:** **500 ml** Milch, **200 g** Mehl,**1 Pkg.** Vanillepudding,  
 $\frac{1}{2}$  **Pkg.** Backpulver

Etwas Zitronensaft, Öl oder Butter,  
1 Handvoll Mandelsplitter, Honig oder Schlagobers

Mische Mehl, Puddingpulver, Zimt und Backpulver.  
**Trenne die Eier;** Dotter mit Salz , 2 EL Zucker schaumig  
schlagen .

Den **Mehl-Mix** dazu rühren. Zerdrückte Banane mit dem  
Zitronensaft dazumischen.

Schlage das Eiweiß und hebe es in die Masse ein..

Die ganze Masse, schöpflöffelweise in der Pfanne  
wie Palatschinken, mit Butter oder Öl herausbacken.

Danach beliebige Früchte mit Marmelade sowie  
Schlagobers verzieren oder füllen.

Zuletzt kannst du noch tropfenweise erwärmte Schokolade  
darüber rinnen lassen.

Gutes Gelingen wünscht dir Brigitte Zotter !