**DEUTSCHE KÜCHE und**

**deutsche Grammatik**

**Nehmt 4 mittlere Äpfel, wascht sie, stecht Kerngehäuse aus, schält sie und schneidet sie in dicke runde Scheiben. Dann bratet die Apfelscheiben mit Mehl und 50 Gramm Zucker im Fett.**

**Für den Teig nehmt 75 Gramm Mehl, 1 Ei, 4 Esslöffel Milch, Salz und Soda. Zieht die Apfelscheiben durch den Teig. Erhitzt das**

**Fett in der Pfanne und bratet die Apfelscheiben von beiden Seiten goldbraun.**

**Serviert warm mit Zimtzucker.**

***Apfelscheiben im Teig sind fertig! Guten Appetit!***

**Nehmen Sie einen Apfel, 1 Orange, 1 Kiwi,**

**1 Banane und 1 Birne. Waschen Sie und schälen**

**Sie das Obst, schneiden Sie es in kleine Stücke. Geben Sie gehackte Haselnüsse und Zucker zu. Mischen Sie alles und geben Sie Zitronensaft oder Joghurt zu.**

**Servieren Sie den Obstsalat mit Orange, Banane**

**und Nüssen. Probieren Sie das! Es schmeckt gut,**

**besonders im Winter. *Guten Appetit!***

**Nimm *für den Teig* 250 g Mehl, 125 g kalte Butter, ¼ Teelöffel Salz.   
*Für die Füllung*  nimm 160 g geriebenen Käse, 160 ml Milch, 3 Eier, 2 Tomaten. Gib Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebeln, Basilikum zu.  
Mische Mehl, Salz und Butter, verknete den Teig und stelle ihn eine Stunde kühl. Schneide die Zwiebel in Ringe und Tomaten in Stücke. Mische alles mit Käse, Milch und Eiern. Aus dem aufgerollten Teig schneide Kreise aus und steche sie in Backformen. Lege die Füllung und backe die Käsetörtchen ca. 25 min goldbraun.**

**Für 4 Personen sollen Sie 150 g kalten Kartoffelbrei**

**(ca. 3 Esslöffel voll) nehmen. Sie sollen 150 g Mehl,**

**½ Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Backpulver zugeben. Alles sollen Sie gut mischen. Aus allen Zutaten können Sie den Teig kneten. Und diesen Teig sollen Sie eine halbe Stunde kühl lagern. Dann können Sie den Teig auswellen und beliebte Figuren ausschneiden. Die Teigstücke sollen Sie mit Eigelb einpinseln. Sie können die Teigstücke mit grobem Salz und Kümmelsamen bestreuen und sollen sie 15 Minuten backen. *Guten Appetit!***

*Lernen Sie deutsche Grammatik*

*und backen Sie leckere Speisen*

*aus der deutschen Küche!*

*VIEL SPASS!*