



Snacksssss

THEMA: "Heisse Snacks"

SPEISENFOLGE: Turkeyburger
Pizzabrötchen
Muffins

Turkeyburger

ZUTATEN: 1 Zwiebel, 2 El. Öl, 1 El. Paprikapulver, 70 dag Putenbrustfleisch, ca. $\frac{1}{2}$ Becher Joghurt, ca. 2 El. Mehl, Pfeffer, Salz; Sesamkörner, Öl oder Ceres zum Braten; $\frac{1}{2}$ Salatgurke, Ketchup oder Mayonnaise, 6-7 Semmeln.

ZUBEREITUNG: Zwiebel schälen, fein hacken, in Öl glasig dünsten. Mit dem Paprikapulver, Joghurt, Mehl und dem fein gehackten Putenfleisch vermischen, salzen, pfeffern. Aus dem Fleischteig flache Burger formen, in den Sesamkörnern wenden und in heißem Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Semmeln aufschneiden, mit Ketchup oder Mayonnaise bestreichen, mit Gurkenscheiben belegen. Burger und obere Semmelhälfte darauflegen.

Pizzabrötchen

ZUTATEN: 15 dag Gouda-Käse, 15 dag Putenschinken, $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, $\frac{1}{2}$ El. Paprikapulver, 2 El. Pizzagewürz, Salz; 6-7 Toastbrot-scheiben, 1 El. Pizzagewürz zum Bestreuen.

ZUBEREITUNG: Gouda und Schinken kleinwürfelig schneiden, mit Schlagobers, Paprikapulver, Salz und Pizzagewürz vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Toastbrot-scheiben mit der Masse bestreichen, mit Pizzagewürz bestreuen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Rohr bei 200° ca. 10-12 Minuten backen.

Muffins

ZUTATEN: 13 dag Margarine, 11 dag Staubzucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 3 Eier, 1 Pkt. Backmischung, 1 El Rum, 5 dag gehackte Walnüsse, 2 Rippen gehackte Schokolade, 10 dag gl. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pkt. Backpulver; Papierkapseln

ZUBEREITUNG: Margarine mit Staubzucker, Vz. Und Rum sehr schaumig rühren. Nach und nach Eier einrühren. Früchte, Nüsse und Schokolade unter-rühren, zuletzt Mehl und Backpulver. Masse in Papierkapseln füllen (nur $\frac{3}{4}$), auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Rohr bei 180-200° 18-20 Minuten backen.