



KOCHWORKSHOP

MIT DER HTL ZELTWEG 5. JAHRGANG ABTEILUNG BAUTECHNIK

Mengenangaben für 25 Personen

HLW-Burger: 75 dag Weizenmehl, 75 dag Dinkelmehl, Salz, Brotgewürz, Hanfsamen, Walnussöl, 1 P. Buttermilch, 4 P. Germ; Sesam, Hanfsamen zum Bestreuen;
Fülle: 2 kg Faschiertes vom Rind, 0,25 kg Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Worcestersauce; Öl zum Braten
Zum Belegen: 1 Stk. Salatgurke, 1 Stk. Salat resch, ¼ kg Gouda, 5 Stk. Tomaten, Zwiebelscheiben
Sauce: 1 Dose Kokosmilch, Currypulver, Tomatenketchup, Remouladensauce, Dijonsenf, evtl. sehr fein gehackte Essiggurkerln

Joghurtcreme mit Schwarzbeermus

2 Liter Joghurt, ½ Liter griechisches Joghurt, Zitronenschale, 0,25kg Honig, Kokossirup, Vanillezucker
0,5 Liter Schwarzbeersaft, 2-3 dag Maizena

Schokolade-Muffins

20 dag Butter, 20 dag Staubzucker gesiebt, 4 cl Rum, Vanillezucker, Prise Salz,
6 Eier (Größe M), 22 dag Mehl glatt, 8 dag Puddingpulver Schokolade, 3 EL Kakao (kein Nesquik!!);
Schoko-Nougat-Füllung: 15 dag flüssige Zartbitter-Kuvertüre, 10 dag Nuss-Nougat
zum Bestreuen: etwas geriebene Zartbitterkuvertüre

Karotten-Schnitten

8 Eier, 25 dag Staubzucker, 30 dag Mandeln gerieben, 30 dag Karotten, 10 dag Mehl glatt,
5 dag Dinkelmehl, Vanillezucker, 1 Zitrone (Schale und Saft!), Prise Zimt, 2 EL Rum;
nach dem Backen hauchdünn mit Marillenmarmelade bestreichen!
Für die Glasur: 15 dag Schokolade, 12 dag Butter

Gutes Gelingen
& guten Appetit!