

REZEPTIDEEN 4 YOU

Text & Bilder: Sandra Mathelitsch



Schinkenfleckerl mit Ei und Paprika

Zutaten:

Fleckerl-Nudeln

2 Eier

Paprika in Stücke geschnitten

(grün, gelb, rot; Menge: nach Belieben)

15 dag Bauernschinken (klein geschnitten)

Butter

Salz, Pfeffer

Nudeln kochen. Eier verrühren. Wenig Butter in einer Pfanne schmelzen, Schinken hinzugeben und erwärmen. Nudeln hinzugeben, Eier hinzu und verrühren. Zum Schluss Paprika hinzugeben, je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mini-Makkaroni mit Thunfisch & Mais

Zutaten:

Mini-Makkaroni

1 Dose Thunfisch

½ kl. Dose Mais

½ Becher Sauerrahm

2 Knoblauchzehen (gepresst)

(ev. Parmesan)

Nudeln kochen. Thunfisch-Öl abtropfen, Thunfisch in einen Topf und erwärmen. Sobald Thunfisch warm ist, den Sauerrahm und Mais hinzugeben. Alles erwärmen, Knoblauch hinzugeben. Nudeln und Sauce anrichten. Je nach Geschmack Parmesan darüber streuen.



Wenn auch du ein tolles und einfaches Rezept hast, welches du deinen Kommilitonen weitergeben möchtest, dann schick uns Zutatenliste, Beschreibung und Bild von deinem Meistermenü an [redaktion@htu.tugraz.at!](mailto:redaktion@htu.tugraz.at)

Marmorgugelhupf mit Schokoladenglasur

Zutaten:

- 20 dag Butter
(Tipp: ca. 15-20 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen)
- 12 dag Backzucker
- 3 Eier
- 1 Prise Vanillezucker
- 25 dag Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 200 ml Milch
- 1 Schuss Rum (nach Belieben)
- Kakaopulver (süß oder ungesüßt)

Schokoladenglasur:

- 200 g Kuvertüre (zartbitter)
- 100 g Butter

5 dag Zucker und 3 Eiklar zu Schnee rühren. In einer zweiten Schüssel 3 Dotter, Butter, Vanillezucker, 7 dag Backzucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Milch, Rum unter konstantem Rühren hinzugeben. Den Eischnee mit dem Rührbesen unterheben. Masse halbieren und in zwei Schüsseln aufteilen. Zu einer halben Masse Kakao hinzugeben (je nach Geschmack). Dann die Gugelhupfform (mit Butter und Brösel/Mehl ausgelegt) mit der hellen und dunklen Masse abwechselnd auffüllen. Für eine schönere Marmorierung einmal mit einer Stricknadel durch die Masse fahren. Marmorgugelhupf bei ca. 180 Grad rund 30 Minuten backen.



Kaiserschmarrn

Zutaten:

- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 3/8 l Milch
- 1,5 Esslöffel Rum (nach Belieben)
- Rosinen (nach Belieben)
- Öl
- Staubzucker
- (Beilagen eventuell Apfelmus, Zwetschenröster etc.)

3 Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl, Milch und Rum mit dem Schneebesen rühren, bis es eine flüssige Masse ist. Schnee unterheben, Rosinen hinzugeben. Pfanne mit Öl erhitzen, Herdplatte auf halbe Temperatur schalten, einen Teil der Masse in die Pfanne geben, sodass der Boden gut bedeckt ist. Warten bis der Teig fester ist, in große Stücke zerteilen, auf die andere Seite drehen und fertig kochen lassen. Auf dem Teller anrichten, Staubzucker darüber streuen.