

Recepte : Bence

Császármorzsa – Kaiserschmarrn

Hozzávalók:

- 3 egésztojás
- 2 kanálcukor
- 1 kávéskanál
- 2 evőkanálolaj
- fél liter búzadara
- 6 dl tej
- 1 csomagvaníliás cukor
- 1 citromhéja
- 6 dkgvaj, vagyzsír

ízlésszerint a tetejérelehetőenifahéjat, porcukrot, vagylekvárt

Elkészítés:

Die Eier mit Zucker, Salz und Öl schaumig schlagen. Den Grieß, die Milch, den Vanillezucker und die Zitronenschale hinzufügen. Die Butter oder das Fett erhitzen, die Grießmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel garen. Wenn der Boden rötlich braun ist, wenden Sie ihn, um beide Seiten zu bräunen. Wenn er fertig ist, mit Puderzucker, Zitronenschale, Zimt oder Marmelade bestreuen.

A receptetiskolánktanulója, Szilágyi Bence 6.c osztályostanulóküldte.

Crumble de l'empereur - Kaiserschmarrn

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 2 cuillères de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- un demi-litre de semoule
- 6 dl de lait
- 1 paquet de sucre vanillé
- zeste d'un citron
- 60g beurre

Ajouter de la cannelle, du sucre glace ou de la confiture selon votre goût

Préparation :

Battez les œufs avec le sucre, le sel et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter la semoule, le lait, le sucre vanillé et le zeste de citron. Faites chauffer le beurre ou la graisse, versez le mélange de semoule et faites cuire à feu moyen avec le couvercle. Lorsque le fond est brun rougeâtre, retournez-le pour faire dorer les deux côtés. Lorsque c'est terminé, garnissez-les de sucre glace, de zeste de citron, de cannelle ou de confiture.

La recette a été envoyée par Bence Szilágyi, un élève de 6e année de notre école.

Kaiserstreusel - Kaiserschmarrn

Zutaten:

3 ganze Eier
2 Löffel Zucker
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Öl
ein halber Liter Grieß
0,6 l Milch
1 Päckchen Vanillezucker
Schale einer Zitrone
60 g Butter
Zimt, Puderzucker oder Marmelade nach Geschmack hinzufügen

Vorbereitung:

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, Salz und Öl schaumig. Den Grieß, die Milch, den Vanillezucker und die Zitronenschale hinzufügen. Erhitzen Sie die Butter oder das Fett, geben Sie die Grießmischung hinein und braten Sie sie bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel. Wenn der Boden rötlich braun ist, wenden Sie ihn, um beide Seiten zu bräunen. Wenn er fertig ist, mit Puderzucker, Zitronenschale, Zimt oder Marmelade bestreuen.

Das Rezept wurde von Bence Szilágyi, einem Schüler der Klasse 6 unserer Schule, eingesandt.