



## SO WIRD'S GEMACHT

- Drucke die Blätter auf (dickem, 200 - 220 g) Papier auf DIN A 4 aus.
- Schneide Sie in der Mitte an der gestrichelten Linie durch, so hast du 2 Blätter á DIN A 5.
- Loch die Blätter und hefte sie in deine Rezeptesammlung.
- Und nun: Viel Spaß beim Nachbacken

# Tomatenquiche

## ZUTATEN

75 G BUTTER  
200 G MEHL  
2 EIER  
4 EL MILCH  
BASILIKUM  
4 EL SAHNE  
300 G TOMATEN  
100 G FETA  
1/2 TL SALZ

BACKOFEN AUF 225 C VORHEIZEN. MEHL, SALZ UND WEICHE BUTTER ZU EINEM TEIG KNETEN. TEIG IN EINE QUICHEFORM (ODER SPRINGFORM) FEST DRÜCKEN UND DAZU EINEN RAND FORMEN. TOMATEN IN WÜRFEL SCHNEIDEN UND AUF DEM BODEN VERTEILEN. SAHNE, MILCH, EIER, FETA, GEWÜRZE & BASILIKUM GUT VERMISCHEN UND DIE MASSE AUF DEN BODEN GIESSEN. BEI 225° C ETWA 20 MIN BACKEN.



# Maishrot

## ZUTATEN

1/2 TASSE MAISMEHL  
1 TASSE MEHL  
1 TASSE MILCH  
1/4 TASSE ÖL  
1 EI  
2 EL ZUCKER, 1/2 TL SALZ  
4 TL BACKPULVER

OFEN AUF 200°C VORHEIZEN. KUCHENBACKFORM EIFETTEN. EI, MILCH UND ÖL VERRÜHREN. IN EINER ANDEREN SCHÜSSEL DIE ANDEREN ZUTATEN EBENFALLS VERMISCHEN. DANN DAS EIERGEMISCH HINZUFÜGEN UND GUT VERRÜHREN. DEN TEIG IN DIE BACKFORM FÜLLEN. 20 MIN. BACKEN.

