

## Willkommen in deinem Koch-Malbuch!

Entdecke jeden Monat ein neues Apfel-Rezept! Die lustigen Ausmalbilder lassen Platz für deine eigenen Ideen. Male dazu, was dir einfällt: vielleicht deine Familie, die beim Kochen hilft, jahreszeitliche Motive oder sogar einen Zaubertopf...?

Halte im Journal fest, wann und mit wem du gekocht hast und wie es dir geschmeckt hat. Aus einem Herz kannst du das Gesicht jener Person gestalten, die dieses Rezept unbedingt auch ausprobieren sollte.

So gestaltest du dein eigenes Kochbuch -  
bunt, kreativ und voller Erinnerungen.

Und das Schönste:

Während der Teig rastet, die Suppe  
köchelt und die Kekse im Ofen backen,  
hast du genug Zeit zum Malen!



# Mein Kochtag im JÄNNER (kreuze an)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

## Zubereitung:

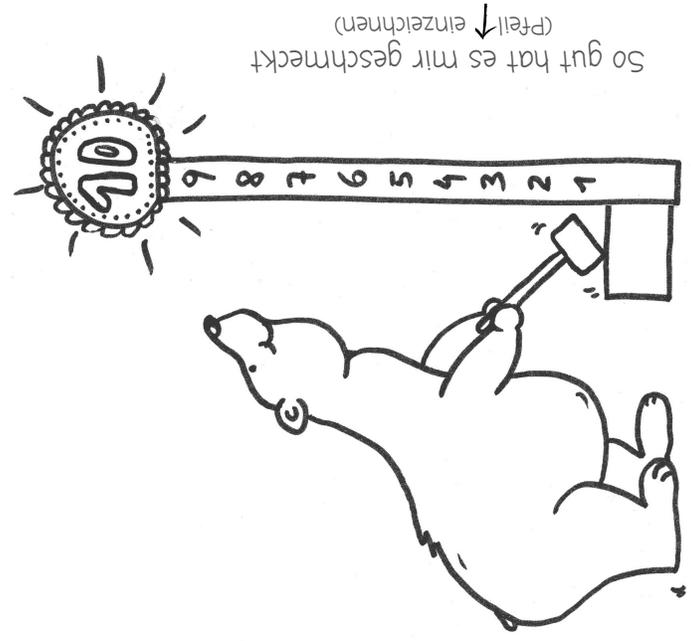
Zwiebel fein schneiden.  
Apfel und Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.  
Zwiebel in Butter hell anrösten.  
Kartoffel- und Apfelwürfel etwas mitrösten.  
Mit Suppe aufgießen, würzen und zugedeckt ca. 25 min. leicht köcheln lassen.  
Schlagobers dazugeben und alles fein pürieren.

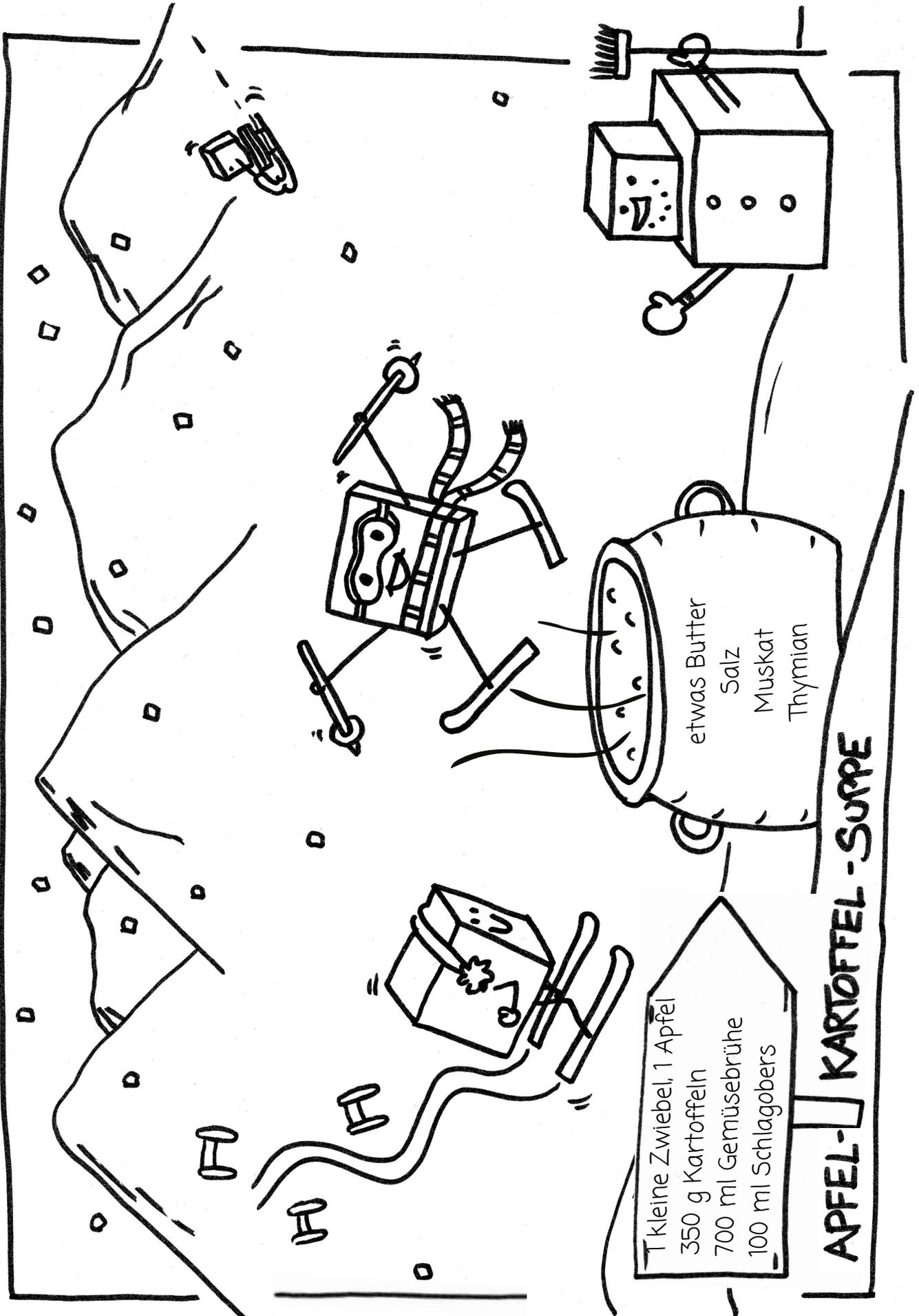
TIPP: Genieße eine Scheibe Brot dazu oder mache dir Brotcroutons: (Weiß-) Brot vom Vortag in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Salz, angedrückter Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin rösten.

Im Küchen-Team war ich heute mit ...



Ich teile dieses Rezept mit ...  
(mach aus dem Herz das Gesicht dieser Person)





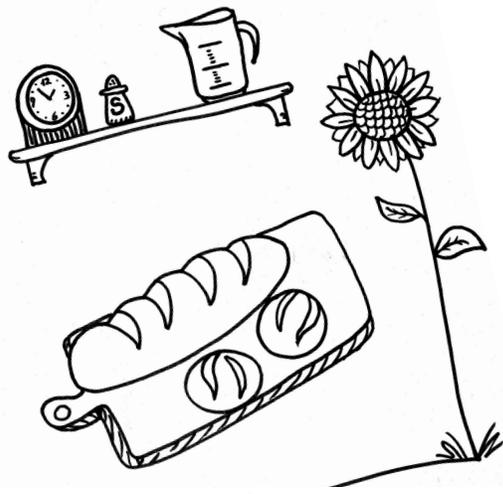
1 kleine Zwiebel, 1 Apfel  
350 g Kartoffeln  
700 ml Gemüsebrühe  
100 ml Schlagobers

etwas Butter  
Salz  
Muskat  
Thymian

# APFEL- KARTOFFEL - SUPPE

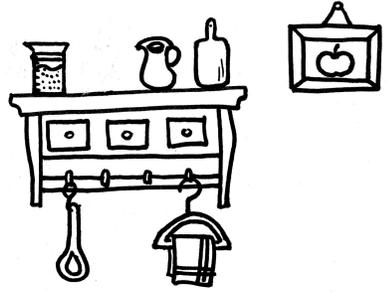
# BRÖTCHEN

600 g Mehl  
 (halb Dinkel, halb Weizen)  
 1 Pkg. Trockengerm  
 1 gestrichener EL Salz  
 1 TL Honig  
 ca. ¼ l warmes Wasser  
 4 EL Sauerrahm  
 1 geriebener Apfel  
 2 EL Brotgewürz  
 Sesam, Sonnenblumen-  
 und Kürbiskerne



Apfelragout:  
 5 mehligte Äpfel  
 100 g Butter  
 ca. 1 EL Zucker  
 (je nach Süße der Äpfel)

Nockerlteig:  
 250 g Mehl  
 1 Ei  
 3 EL neutrales Öl  
 1 gestrichener TL Salz  
 250 ml Milch



# APFELNOCKERL

2 große Äpfel  
 1 Pkg. Blätterteig  
 1 Ei  
 50 g brauner Zucker  
 1 TL Zimt  
 Vanilleeis

