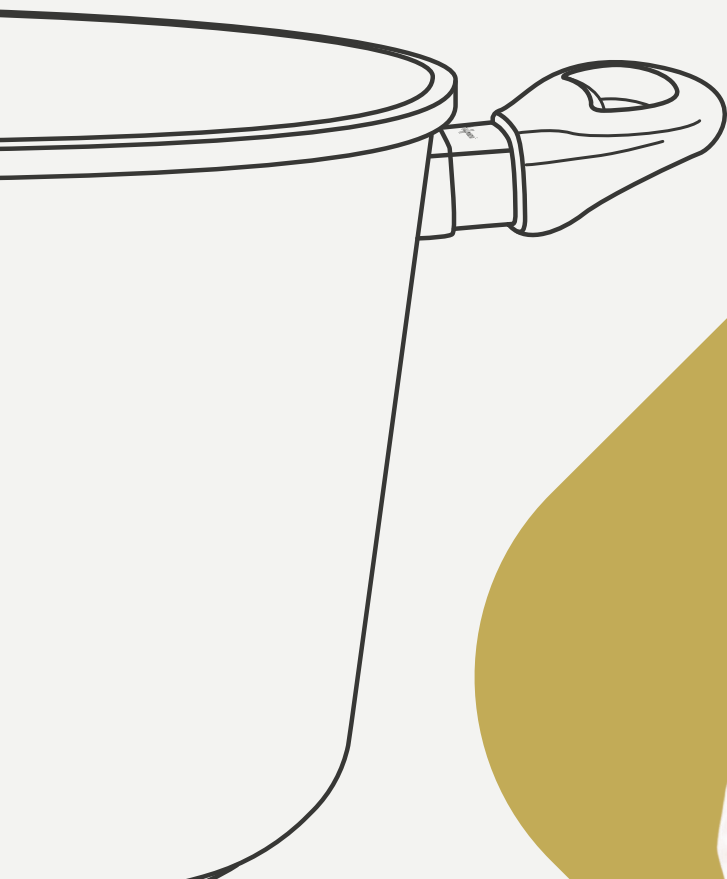


Hoffmann™

FRÜHSTÜCK MIT CALLE

drei leckere Rezepte





Inhalt

Frühstücksideen

S. 4-5

Blaubeer-Pancakes

Süße Pancakes aus einem fluffigen Teig.

S. 6-7

Basic Porridge

Stärkendes Frühstück für jeden Tag.

S. 8-9

Knuspriger Tomate-Mozzarell Bagel

herzhafte Bagels in einer knusprigen Kruste.

BLAUBEER PANCAKES

Soulfood zum Frühstück

ZUTATEN

- 1 Tasse Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1 Ei
- 180 ml Buttermilch
- 2 EL geschmolzene Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- Frische Blaubeeren

ZUBEREITUNG

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel das Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann die Buttermilch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt hinzufügen. Alles gut verrühren.
2. Die nassen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig vermengen. Nun die Blaubeeren hinzugeben.
3. Die Muldenpfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Pancakes braten, bis diese von beiden Seiten goldbraun sind. Die fertigen Pancakes auf einem Teller stapeln und warm halten, während Sie den restlichen Teig verarbeiten.
4. Nach Geschmack mit Ahornsirup, Joghurt, Blaubeeren und Schokoraspeln garnieren und servieren. Guten Appetit!



BASIC PORRIDGE

—— Frühstück für jeden Tag

ZUTATEN

- 1 Tasse Haferflocken
- 2 Tassen Milch
- Prise Salz
- 1 reife Banane, zerdrückt
- Frische Himbeeren
- 1 EL Mandelmus
- Schokodrops
- Honig

ZUBEREITUNG

Zubereitung

1. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen. Haferflocken und eine Prise Salz hinzufügen. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig und lassen Sie die Haferflocken unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis sie eingedickt sind und die gewünschte Konsistenz erreicht haben (normalerweise etwa 5-7 Minuten).
2. Die zerdrückte Banane und etwas Honig unter die gekochten Haferflocken rühren und gut vermengen, um das Porridge zu süßen und zu aromatisieren.
3. Das Bananenporridge in Schalen verteilen. Danach mit Himbeeren, Mandelmus und Schokodrops toppen.
4. Sofort servieren und das warme, köstliche Bananenporridge mit den Toppings genießen.



CAPRESE BAGEL

Frisch und lecker



ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 TL Backpulver
- Kernmischung
- Grüne Pesto
- Basilikum
- Kirschtomaten
- Mozzarella
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Mehl, Joghurt und Backpulver verquirlen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier gleich große Stücke teilen.
2. Den Teig in Kugeln formen und mit einem Finger ein Bagel-Loch in der Mitte stechen. Die Bagels auf ein Backblech legen und mit der Kernmischung bestreuen. Nun für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und mit etwas Öl sowie Salz und Pfeffer in einer Pfanne kurz anbraten.
4. Die fertigen Bagels etwas auskühlen lassen. Danach aufschneiden und mit der grünen Pesto bestreichen. Außerdem mit Basilikum, Mozzarella und gebratener Tomate belegen. Warm servieren und genießen.