

English ~ Deutsch

# Recipes Rezepte

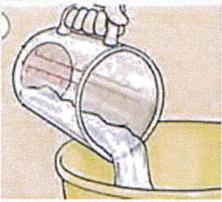
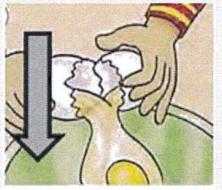
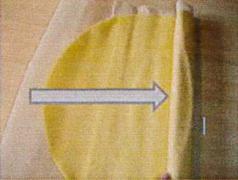
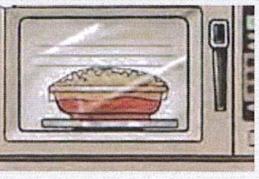


Eleves de 4<sup>e</sup>1  
2016 - 2017

## Cooking / Kochen

	English/ Englisch	German / Deutsch	French/ Französisch
	cut	schneiden	couper
	dice	in Würfel schneiden	couper en petits cubes
	slice	in Scheiben schneiden	couper en branches
	wrap	rollen	enrouler
	peel	pellen	éplucher
	mix	verrühren	mélanger
	beat	mit dem Mixer verrühren	battre

Emma Binsinger 4<sup>1</sup>

	<i>pour in</i>	bewandert	<i>verser</i>
	<i>put / add</i>	stellen hinzufügen	<i>mettre / ajouter</i>
	<i>roll out</i>	den Teig ausrollen	<i>étoiler</i>
	<i>un roll</i>	ausrollen	<i>dérouler</i>
	<i>preheat</i>	vorheizen	<i>préchauffer</i>
	<i>bake</i>	backen	<i>cuire au four</i>
	<i>turn off</i>	aushalten	<i>éteindre</i>

Lemma Binsinger 4<sup>o</sup>

# Backutensilien/Kitchen tools

	English/ Englisch	German / Deutsch	French/ Französisch
	1 <u>sieve</u> 2 <u>Teaspoon / Tablespoon</u> 3 <u>rolling pin</u>	1 <u>das Sieb</u> 2 <u>der Esslöffel</u> 3 <u>der Teigrolle</u>	1 <u>une passoire</u> 2 <u>une cuillère à soupe</u> 3 <u>un rouleau</u>
	4 <u>baking tray</u> 5 <u>pot holder</u>	4 <u>das Backgitter</u> 5 <u>Töpfelkissen</u>	4 <u>une plaque de cuissson</u> 5 <u>des maniques</u>
	6 <u>measuring cups</u> 7 <u>whip</u> 8 <u>spatula</u> 9 <u>knife</u>	6 <u>der Messbecher</u> 7 <u>der Schneebogen</u> 8 <u>Sparthei</u> 9 <u>das Messer</u>	6 <u>un verre doseur</u> 7 <u>un fouet</u> 8 <u>une spatule</u> 9 <u>un couteau</u>
	10 <u>a bowl</u> 11 <u>whisk</u>	10 <u>die Rührschüssel</u> 11 <u>der Mixer</u>	10 <u>un saladier</u> 11 <u>un batteur</u>
	12 <u>cookie box</u> 13 <u>cookie cutter</u>	12 <u>die Keksdose</u> 13 <u>Ausstechformen</u>	12 <u>des boîtes à gâteaux</u> 13 <u>des emportes pièces.</u>

	<p>14 <u>râpes</u>      15 <u>brush</u>      16 <u>grater</u></p>	<p>14 <u>die Whistle</u>      15 <u>der Pinsel</u>      16 <u>die Raspel</u></p>	<p>14 <u>une balance</u>      15 <u>un pinceau</u>      16 <u>un éplucheur/rap</u></p>
	<p>17 <u>turning spatula</u>      18 <u>cake tin</u></p>	<p>17 <u>Pfannenwender</u>      18 <u>die Kuchenform</u></p>	<p>17 <u>spatule à retourner</u>      18 <u>des moules à gâteaux</u></p>

Balç Selin 4<sup>e</sup>1



# HALLOWEEN

It's celebrated on  
October 31st.



Halloween is a time  
of fun & scary stories.

Kids dress up as scary  
creatures



It means "All Hallow's Eve"  
(La noche de todos los espelos).

mummy hot dog

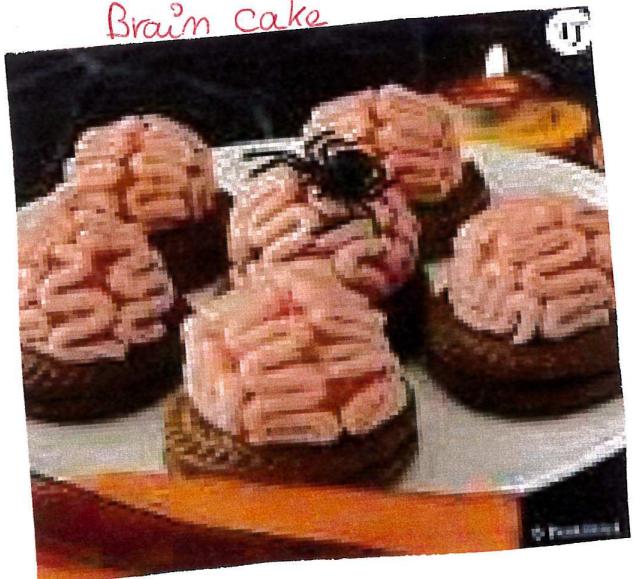


Recipes

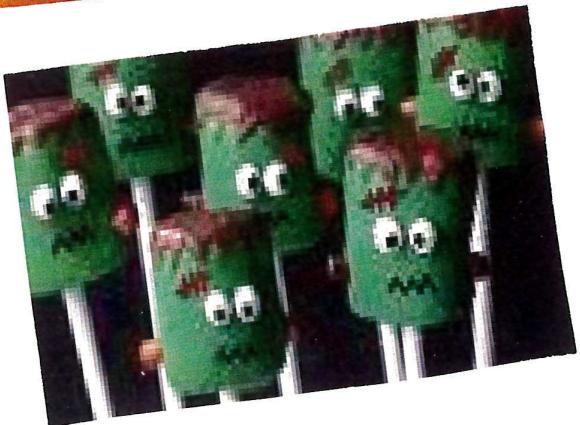
for

Halloween

Brain cake



Skeleton cake





# DARK MUFFINS



Ingredients for 12 Dark muffins:

250 grs flour

Vanilla

3 tsps baking soda

orange, red

100 grs sugar

and black coloring

3 pinches salt

additional ingredients:

250 mL milk

chocolate, blueberry,  
walnuts...

1 egg

75 grs melted butter



## Preparation:

Preheat the oven to 200 °C. Put dry ingredients in the first bowl: flour, salt, baking soda and sugar. In the second bowl, put liquid ingredients: milk, egg, melted butter and vanilla. Mix the first mixture and the second mixture. Add additional ingredients and mix delicately. Put the mix in muffin pans. Put the muffins on a baking tray. Put the baking tray in the oven. Bake the muffins for 20-25 minutes. Leave the muffins to cool for 10 minutes.

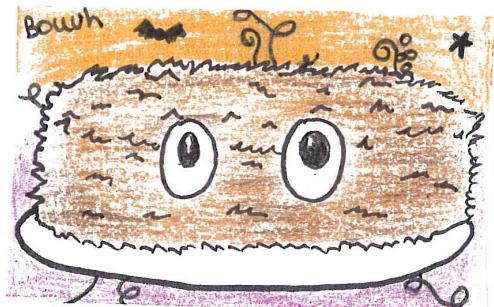
With the orange coloring, draw a face: eyes, nose, hair and a mouth. In eyes and under the mouth, add red coloring. Cover the rest of the face with the black coloring.

Enjoy the recipe!

## Creepy cake:

### Ingredients:

250 gms of biscuits, 125 gms of melted butter,  
450 gms of cream cheese, 1kg gms of cream,  
125 gms of sugar, 1 sachet of vanilla sugar,  
2 eggs, 250 gms of blueberries and the juice of  
one lemon. 200 gms of cocoanich chocolate  
10 cl of deville cream and 2 sugar eyes.



### Preparation:

For the cheesecake: Preheat the oven to 180°. Grind the biscuits and add the melted butter. Put in a spring form pan and spread with a spoon.

In a bowl, mix with a whisk, the cream cheese, cream, eggs, sugar, vanilla sugar and the blueberries and the juice of lemon. Put in a tin. Put in the oven for 50 minutes. Turn off the oven and cool down in the fridge for one night.

For the ganache: Melt the chocolate. Add the cream. Smooth with the whisk. Put the cheese cake and tray. Mask completely with the first half of the ganache. Put the rest of the ganache on the cake. Put the cake back in the oven for 30 minutes. Put the sugar eyes on the cake to make a face.



Daniela Z. of Y-hab.E

## Halloween Ghost Muffins

### Ingredients:

250 grs flour

3 tbs baking soda

100 grs sugar

3 pinches of salt

1 egg

75 grs melted butter

Vanilla      Decoration:

Chocolate chunkes

almond paste

- Preheat the oven to 200°C

- In the first bowl put the dry ingredients flour, baking soda, sugar, salt

- In the second bowl liquid ingredients milk, eggs, melted, butter, <sup>put the</sup> vanilla.

- Mix the first preparation and the second preparation

- Add the other ingredients and mix delicately. Put the dough in Muffin tins bake for 20-25 min then let cool

for 10 min decorate with chocolate chunkes and a witch, and a ghost made of almond paste.

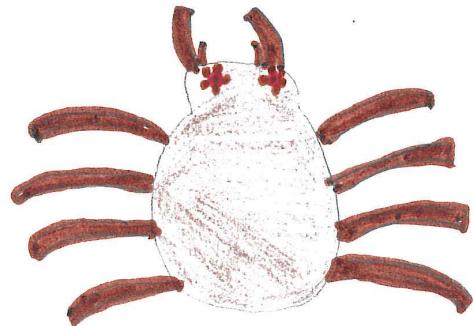
Dolcineo Edent Jennifer Gomarovic 4<sup>th</sup>



# A scary spider !!

## Ingredients :

250 grs of speculoos  
125 grs of melted butter  
450 grs of cream cheese  
100 grs of cream  
125 grs of sugar  
1 sachet of sugar vanilla  
2 Eggs  
Chocolate chips and 2 strawberries.



## Preparation :

Preheat the oven to 180 °C.

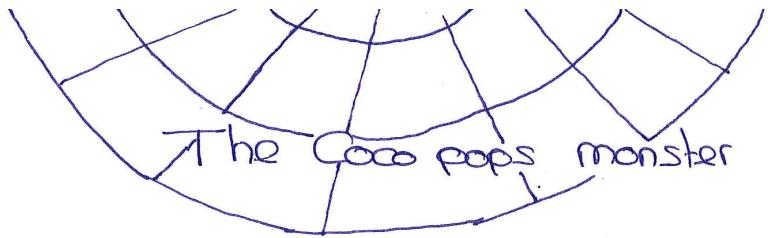
Grind the speculoos and mix with the melted butter.

Put the mixture in a spider shaped springform pan and spread with a spoon. Put the cream cheese, cream, eggs, sugar and sugar vanilla in a bowl and mix with a Whisk.

Add the mixture in the spider shaped tin. Bake for 50 minutes.

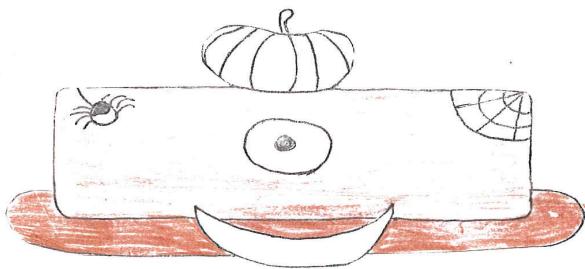
Switch off the oven and leave to cool down for 30 minutes.

Put in the fridge for 12 hours. Add the strawberries and chocolate chips for the eyes.



## Ingredients :

- 50 grs Butter
- 1/2 tsp salt
- 1 tsp liquid vanilla
- 200 grs marshmallows
- 175 grs coco pops
- 150 grs dark chocolate
- 3 drops coloring red



## Preparation :

1. Dice the butter and melt the butter, salt and vanilla melted in a <sup>saucepan</sup>.
2. Melt the marshmallows and add the melted butter, salt and vanilla.
3. Add 3 drops of coloring red.
4. Add coco pops.
5. Mix with a spoon.
6. Pour the mixture in a tin.
7. Melt black chocolate and spread it on the mixture.
8. Put the tin in the fridge for two hours.
9. Decorate with a almond paste.

# The Happy Muffins

Brice Huber  
Théo Kuster

## Ingredients :

250 grs flour, 3 teaspoon yeast, 100 grs sugar, 3 pinches of salt, 250 ml milk, 1 egg, 75 grs melted butter, Vanilla, Orange coloring, chocolate chunks and Sugar spiders.

## Preparation :

- 1) Preheat the oven to 200°C
- 2) In the first bowl pour in milk, egg, melted butter, orange coloring and vanilla.
- 3) In the second bowl pour in flour, sugar, yeast and salt.
- 4) Mix the two preparations
- 5) Add the others ingredients and mix.
- 6) Pour in the preparation in muffin tins.
- 7) Put in the oven for 20-25 min.
- 8) Leave to cool for 10 min.
- 9) Decorate the muffins with Sugar spiders.



# The Witch candy muffin



## Ingredients

- 250 grs flour
- 3 tsp Baking Soda
- 100 grs sugar
- 3 pinches salt
- 250 ml milk
- 1 egg
- 15 grs soft butter
- vanilla
- small candy
- sugar paste
- cotton candy
- coloring

## Preparation:

Preheat the oven to 180°C. Mix the flour, Baking Soda, sugar, salt. Mix the milk, egg, butter, vanilla and blue coloring and mix the two mixtures. Add the candy, mix delicately. Put the mixture into a muffin tin. Put the muffins into the oven for 20-25 min.

Leave to cool. Melt the cotton candy and put it on one side of the muffin to represent hair. Color sugar Paste in blue. With the sugar paste form a hooked nose with onewart. With the sugar paste form an eye white and a black pupil.

Hugo Killy, Chéa Morgen

## The spider cheesecake

- Preheat the oven to 180°
  - Grind the Biscuit and mix with the melted Butter
  - Put in the spring form pan with a whip mix the cream cheese, the cream, the sugar, the eggs, the Vanille sugar, and deep-frozen Blueberries
  - Bake for 50 min and turn off.
  - Leave the spider cheesecake to cool
  - And Decorate the cheesecake with icing - Put orange icing and Trace Pines with Pipe icing - Put a Biscuits spider on the cheesecake.
- 

### Ingredients:

- |                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| - 250 grs of Biscuit       | - 1 sachet of sugar vanille          |
| - 125 grs of melted Butter | - 2 eggs                             |
| - 450 grs of cream cheese  | - 250 grs of deep-frozen Blueberries |
| - 100 grs of cream         | - icing                              |
| - 125 grs of sugar         |                                      |

# THANKSGIVING

It's celebrated on the 4th Thursday of November.

Pumpkin pie is a traditional dish people eat on this day.

On Thanksgiving, people often eat a stuffed turkey.

HAPPY THANKSGIVING





Pumpkin yule log



Pumpkin Soup

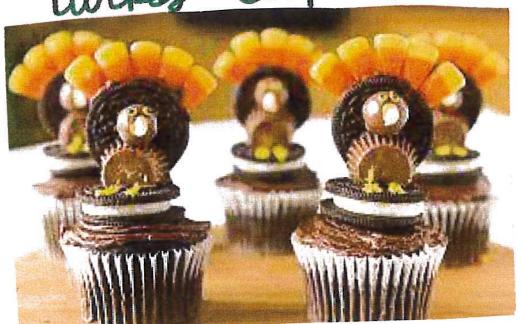
# Recipes for Thanksgiving



Roasted Turkey



Turkey cupcake

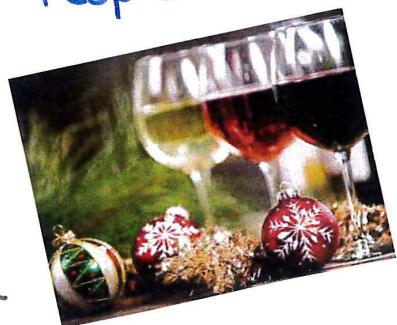




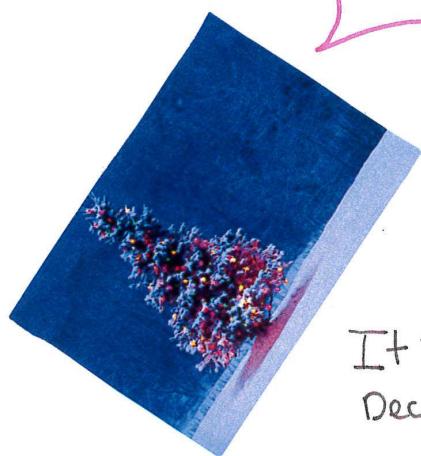
People eat a Pot



People SPEND  
time with their  
family



You Decorate  
on the Christmas  
tree



It's celebrated on  
December 25th

It has religious  
origins (the birth of Jesus)

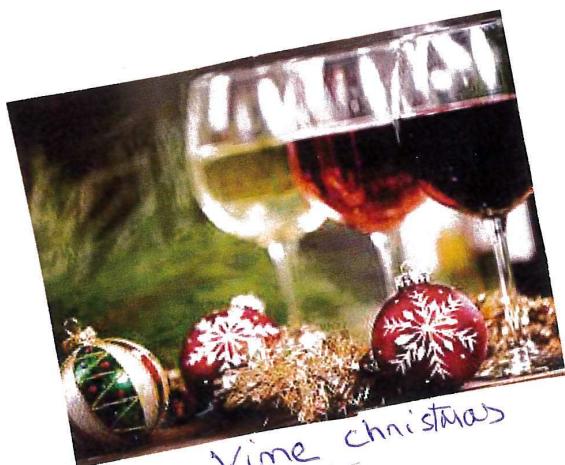


you offer and  
Receive presents





# Recipes for Christmas



Vine Christmas



Christmas cake



Yule log

Hibiscus

Rhubarb



mufffine

# CHRISTMAS TREE CAKE

## COOKIES

### Ingredients

250 grs butter  
1 egg  
350 grs brown sugar  
375 grs flour  
2 tbs of cream cheese  
Half a baking soda sachet  
1 pinch vanilla powder  
1 pinch salt.  
+ sugared apple and berries



Preheat the oven to 140°C. In a bowl, mix the sugar and the butter. Add the egg and mix. In a second bowl, mix the flour, baking soda, vanilla salt and sugared apple. Add the second bowl preparation in the first bowl and mix. Form pastry

balls put on baking paper and flatten.  
Bake the cookies for 15-20 minutes.

### TREE CAKE

### Ingredients

5 eggs  
250 g granulated  
250 g jam  
125 g almond powder  
125 g hazelnut powder  
1 lemon zest  
1 Tbsp baking soda  
2 tsp cinnamon  
2 tsp of ginger



MERRY CHRISTMAS

## Preparation:

Preheat the oven to 180°C. Roll out butter on a baking tray. Beat 5 egg yolks with granulated sugar. Add jam and almond, hazelnut and ginger and lemon, and mix in a bowl. Add flour and baking soda off in the bowl and mix. Whip up the egg whites and add 1 pinch salt. Pour in the egg whites in the bowl with the mixture. Pour the pastry in a tree shaped tin and bake for 60 minutes.



Emma B. Selin B.

# The christmas tree cake

Ingredients:

250 grs biscuits  
125 grs melted butter  
450 grs cream cheese  
100 grs cream  
125 grs sugar  
1 sachet vanilla sugar  
2 eggs  
Amande pastry



- 1) Preheat the oven to 180 °c
- 2) Grind the biscuits and mix with the butter.
- 3) Put in a spring form pan and spread with a spoon.
- 4) In a bowl, mix with whisk, the cream cheese, eggs, sugar and vanilla sugar.
- 5) Pour in the mixture in the cake tin.
- 6) Put the cake on a backing tray for 50min. Turn off
- 7) Put in the fridge for one night.
- 8) Decorate the cake with the amande pastry.

Elisa Guy and Janelle Dreyer



# Butter Bredede



## Zutaten:

300 g Butter  
200 g Puder Zucker  
200 g Stärke  
1 Prise Salz  
1 Prise Vanillin  
5 Eigelb  
400 g Mehl.



- ① Hinzufügen die Butter in das Rührschüssel dann hinzufügen aller Zutaten aus die Eie und das Mehl.
- ② Wenn die Mixture ist einheitlich hinzufügen die Eie und das Mehl. Mixen mit feinheit, den Teig muss wieder 1 nacht abkühlen.
- ③ Verstreichen den Teig, durchröhren in der Stange dann Künchen des Eigelb.
- ④ Backen bis 150°C att 30 min.



Janelle Dreyer, 7-link Elmenthaler

## Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

70g Puderzucker  
130g weiche Butter  
1 Eigelb  
220g Mehl



Zuerst Zutaten und Puderzucker und Mehl und Butter und Eigelb verkneiden.

Dann den Teig 30 min kalt stellen

Danach den Teig 4 mm dick ausrollen

Die Plätzchen Stempeln

Zum Schluß bei 180°C 12 - 15 min backen



## Lebkuchenmännerchen

Ich brauche ooo

- 200g Honig
  - 50g Zuckeraubensirup
  - 250g Zucker
  - 175g Butter
  - 800g Mehl
  - 2TL gemahlene Ingwer
  - 1TL gemahlene Nüsse
  - 1/3 TL gemahlene Nelken
  - 3TL gemahlenen Ingwer
  - 1 Prise Salz
  - 1TL Pottasche
  - 1 Ei
- Für die Verzierung
- 200g Puderzucker



Honig, Sirup, Zucker und Butter  
in einen Topf schmelzen lassen, dann  
abkühlen lassen. Mehl mit den Gewürzen  
und Saft mischen. Pottasche mit 2 EL  
Wasser verrühren. Dann verrühren alle  
Zutaten. Im Backpapier oder Foliewickeln  
ca. 1 Stunde kühlen vorheben. Zwei Bleche  
mit Backpapier legen, Lebkuchen, Mehl  
dünn ausrollen. Lebkuchen Männer etwa  
15 Minuten backen. Puderzucker, 1-2 EL

Wasser oder Zitronensaft zu einem flüssigen Gas verrühren. Lebkuchenmänner verzieren.





Deutsch



Silvester

Man feiert Silvester am 31. Dezember. Ein gutes neues Jahr! Guten Rutsch!



Ostern

Man feiert Ostern am 27. und 28. März. Frohe Ostern fröhliche Ostern (Wir sind ein bisschen traurig, weil wir nicht mit den Freunden feiern können.)

Karneval

Wir verkleiden uns machen Umzüge



Weihnachten

Man feiert Weihnachten am 24. und 25. Dezember. Wir öffnen die Geschenke.



Advent

Man feiert Advent um Dezember. Wir schmücken das Haus und backen Plätzchen.



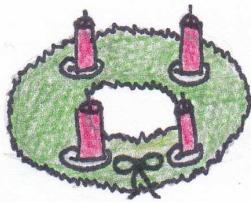
Pfingsten

Man feiert Pfingsten am 6. Dezember. Wir bekommen Mandarinen und Schokolade.



## Der Adventskalender:

Für das Rezept brauchen Sie:



100 Gramm Butter (weich) 100 Gramm Zucker  
1 Prise Salz  2 Stückchen Vanillezucker  
1 Ei 100 Gramm saure Sahne  
250 Gramm Mehl 150 Gramm Haselnüsse  
1 TL Lebkuchengewürz 200 Gramm Johannisbeergelée  
(rot)

- 1) Zuerst verrühren Sie Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Ei und saure Sahne
- 2) Dann fügen Sie Mehl, die gemahlenen Haselnüsse und das Lebkuchengewürz hinzu.
- 3) Danach kneten Sie den Teig und stellen Sie den Teig für 1 Stunde kalt.
- 4) Dann rollen Sie den Teig aus.
- 5) Sie machen 30 Rechtecke mit einer Größe von  $8 \times 5,5\text{cm}$ . Nun stechen Sie Zahlen von 1 bis 24 aus.
- 6) Danach backen Sie die Plätzchen bei  $180^\circ$  10 bis 15 Minuten.
- 7) Zum Schluß erwärmen Sie das Gelee\* bei leicht und bestreichen die Kekse



\* oder Himbeer

Elisa Gug und  
Apolline Gotha 4<sup>er</sup>



# Schwarz - Weiß - Gebäck

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1-2 EL Kakaopulver
- 1 EL Milch
- 1 Eiweiß



Zuerst verarbeiten Sie Mehl, Backpulver, 125 g Zucker, Salz, Butter und Ei. Dann halbieren Sie den Teig. Sie verrühren Kakao, übrigen Zucker und Milch und unter eine Teigportion kneten. Den hellen und den Kakaoteig getrennt in Frischhaltefolie wickeln, mindestens 30 Minuten ziehen. Die beiden Teige halbieren. Für die Runden Plätzchen je eine helle und dunkle Teighälfte zu je einem Rechteck. Je eine helle und dunkle Platte aufeinanderlegen und fest ausrollen. Die Enden gerade schneiden, 30 Minuten hinstellen. Übrige Teighälften jeweils zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausschneiden. Beide Rechtecke in ca 1 cm Breite streifen schneiden. Seitenecken jeweils mit übrigem Eiweiß bestreichen, damit die Streifen aneinanderkleben. Je 4 Streifen im Schachbrettmuster aufeinanderlegen. Abdecken und etwa 30 Minuten kühlen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier belegen. Rolle und Rechtecke in je ca 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen auf die Bleche legen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Plätzchen herausnehmen auf einem Gitter abkühlen lassen. Huber Brico / Klein Theo

# Weihnachtstannenkuchen

## ZUTATEN:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g Backpulver
- 2 cl Rum
- 2 EL Kakao
- 2 EL Milch
- 50 g Mandeln gemahlen
- 2 EL Vanille
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 125 g Speisestärke
- Fett für die Form

Butter, Zucker schaumig schlagen.  
Dann Mehl, Speisestärke, Backpulver  
und Rum darunter mischen.

Den ersten Teig mit Kakao wischen und 10 - 15 Minuten bei 180 ° backen. Den zweiten Teig mit Mandeln und Vanille wischen. Den dritten Teig mit Zimt verfeinern.

Eine Weihnachtstannenachablone auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben.

GUTEN APPETIT

Spritz





# HASENTORTE

## Rezepte: Für Ostern

### Zutaten:

250g Karotte  
1 Bio-Zitrone  
6 Eier  
250g Zucker  
1 Bio-Salz  
300g Mandeln  
100g Weizenvollkornmehl  
3EP Puderzucker (zum Bestäuben)  
2EL Pistazien (gehackt)  
1 Packung Marzipan Rübe (z.B. von Schwanen)

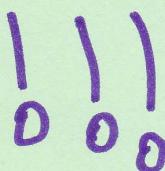
### Oder:

100g Marzipanmasse  
50g Puderzucker Speisefarben  
(Rot und gelb)

### Zubereitung:

Guten

Appetit



Den Backofen auf 180 grad, Umluft 160 grad, Gas Stufe 3 vorheizen.  
Die Zitronen schälen und sehr fein reiben. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale dünn abreiben. Die Eier trennen. Eigelb, 75g Zucker, Salz und 2Pcknenschal mit den quirlen des Handmixer ein Schneizelbelag.  
Ein weiß stiel schlagen, den restlichen Zucker langsam einrühren lassen und weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandeln, Mehl und Karotten rauhen rütteln. Knapp die Hälfte des Eischens mit einem Schneebesen über die Eigelbmasse ziehen, dann die Karotten - Mandeln - Mischung und den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50-60 Minuten backen.  
Aus dem Ofen nehmen und am besten über Nacht abkühlen lassen. aus der Form lösen und die Torte in Tortenhälften auf die Tortte legen. Dick mit Puderzucker bestäuben, dann die Schablone vorsichtig abnehmen. Oberem Tortenrand mit gehackten Pistazien bestreuen und mit kleinen Dekomohnen verzieren. Oder Marzipanmasse, Puderzucker und etwas Speisefarbe verketten und zu kleinen Höhnen formen. Ab Glückszettel, z.B. eine kleine Pistazie hineinstechen.

# Weihnachtmannkuchen.

## Zutaten:

Für 30 Spritz:

250g Mehl

165g gerieben Mandeln

150g Butter

125g Puderzucker

100g schwarz Schokolade

1 Ei

1TL Backpulver



Butter, Zucker verrühren und dazugeben Ei und gerieben Mandeln. Dazugeben die Mehl mit die Backpulver stellen den Teig in Spritzfarin und Sterne formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180° 20-25 Minuten im Backrohen backen. Das Salzkorn und wann sie abwechselnd gestalten die Vergnügen. Sie können die Plätzchen auf in Schokolade taunken. Sie können Schokolade und durchnäst die mit Sand bestiken Hitze trohe Schmelzen. Lassen, dann sie auf das Gitter lassen, bevor Sie sie kosten.



## Saint Patrick's Day



◦ It's an Irish celebration. ◦



◦ It's celebrated on March 17th. ◦

◦ It is named after a patron saint of Ireland. ◦



◦ The Shamrock and the color green ◦



◦ are symbols of this celebration. ◦

◦ People wear Green. ◦





Green cookies

The Patrick's cake

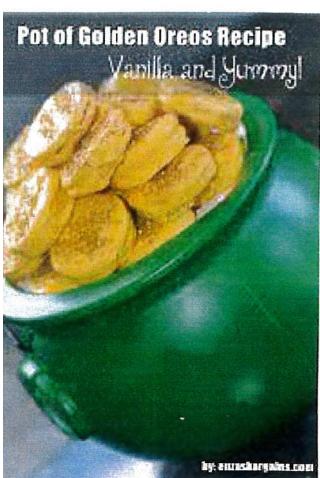


Shamrock's cookie

# Recipes for St Patrick's Day



Green cake



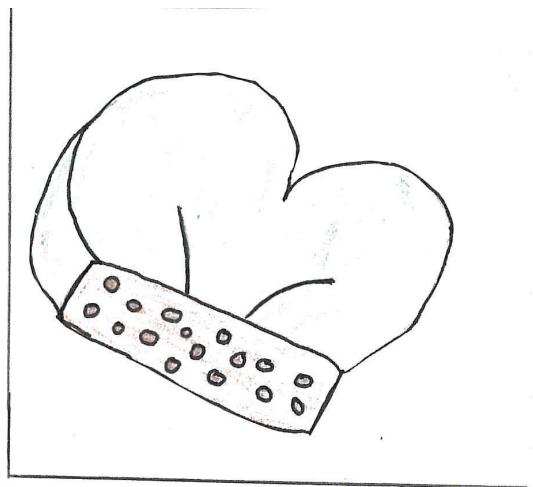
Leprechaun's hat



Anutole Gisteler  
was Ester | the giant shamrock cookie

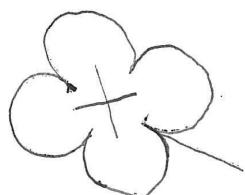
Ingredients:

250g butter, 1 egg, 350g brown sugar, 375g flour, 1/2 sachet yeast  
1 pinch vanilla sugar, 1 pinch salt



Preparation:

Preheat the oven to 140°C in a bowl, beat ~~sugar~~ the sugar and the yeast, add the egg and mix. in another bowl, mix flour vanilla and salt. Mix the first mixture and the second mixture. Form a big pastry ball put on baking paper and flatten. Bake for 20 min. Cut the big cookie with a shamrock shaped cookie cutter. Add green icing on the big cookie.



# GREEN MUFFINS

## Ingredients:

- 250 grs flour
- 3 Tsp baking soda
- 250 ml Milk
- 1 egg
- chocolate icing
- 3 pinches of salt
- vanilla
- 75 grs melted butter
- 100 grs sugar
- Shamrock cook chocolate
- green colouring.

## Preparation:

- 1) Preheat the oven to 200°C.
- 2) In a bowl mix the dry INGREDIENTS : Flour, Baking Soda, SUGAR AND SALT.
- 3) In another bowl, mix the ingredients liquid : milk, eggs, melted butter and Vanilla.
- 4) Mix the two mixtures.
- 5) Add the chocolate chunks and green colouring. Mix delicately
- 6) Put in muffins tins
- 7) Bake for 20-25 minutes
- 8) Leave to cool for 10 minutes.
- 9) Decorate the muffins and stick the cookie Shamrock with chocolate icing.





It's the day  
when the  
Easter bunny  
comes.



# EASTER



It has religious origins  
(the resurrection of Jesus).



People eat chocolate bunnies and eggs



# Recipes for

## Easter



chocolate battenberg  
© Heart of Me



Easter chocolate bark



carrot cake



bagel



Roast beef



orange cake  
with eggs

chorizo & egg



# OsterPamm



150 g Mehl

150 g Zucker

5 Eier

1 tP Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Zuerst, den Mehl, Zucker, Eier, Puderzucker und  
Päckchen Vanillezucker verarbeiten.

Danach, den Teig in die Hasen Form füllen.

Zum Schluß, Bei  $180^{\circ}$  30 Minuten im Backofen  
backen.

