

# Drei Gänge Menü

## Nudelsuppe:

Zutaten für 4 Portionen

2mal Karotten

1 Liter Wasser

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Majoran

1mal Petersilie

1 EL Schnittlauch

1 Prise Muskat (gerieben)

50g Suppennudeln

## Zubereitung:

Das Gemüse putzen, waschen, schneiden  
Einem Topf mit heißem Wasser aufgießen  
und mit Suppengewürz würzen und circa  
20Minuten köcheln lassen. Die Nudeln in  
kochendes Salzwasser geben und auf einer  
kleinen Flamme köcheln lassen (5Minuten)  
Die Nudeln abseihen und kurz vor dem  
Servieren in die Suppe geben.



## Kaiserschmarren:

Zutaten für 4 Portionen

5mal Eier

180g Mehl

350ml Milch

1Prise Salz

1EL Zucker

1mal Zitrone

1EL Butter

## Zubereitung:

Die Eigelb vom Eiklar trennen.  
Eigelb, Milch, Salz Zucker und die Zitrone in  
eine Schüssel geben und zu einer dickflüssigen  
Masse rühren. Das Mehl in die Schüssel geben  
und rühren bis eine Masse entsteht. Das Eiweiß  
in einer anderen Schüssel zu Schnee rühren und  
in die Teigmasse heben. In eine Pfanne Öl oder  
Butter geben und heiß werden lassen. Bei  
Mittlerer Hitze den Teig goldgelb werden lassen  
Und in Stücke zerreißen. Nach dem Herausnehmen  
Mit Zucker bestreuen und servieren.



### Muffins:

Zutaten für 12 Portionen

280g Mehl

1Päckchen Backpulver

2mal Eier

80g Butter

120g Zucker

3Tr Vanillearoma

Schokostückchen



### Zubereitung:

Muffinformen leicht einfetten und Backrohr auf 190Crad Celsius vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und Butter, Zucker, Vanillearoma und Joghurt unterrühren Jetzt kannst du die Schokostückchen dazugeben und alles vorsichtig Vermischen. Den Teig in die Förmchen geben und in den Ofen circa 20 Minuten backen lassen und dann servieren.

[www.gatekueche.at](http://www.gatekueche.at)

Es hat uns sehr gut geschmeckt.