

Kasnocken (für 4 Portionen)

Vorarbeiten:

Geräte vorbereiten
Zutaten abwiegen
großen Topf halbvoll mit Wasser zustellen



Zutaten	Zubereitung	Geräte
30 dag Mehl 1 Ei ¼ l Wasser Prise Salz	zu einem zähen Teig verrühren	Plastikschüssel Kochlöffel
	durch das Nockerlsieb in kochendes Wasser streichen	Topf Nudelsieb
	Wenn die Nockerl an der Oberfläche schwimmen ...	
	... abgießen	Sieb
½ Zwiebel	klein schneiden	Messer, Brett,
1 EL Öl	erhitzen und die Zwiebel anrösten.	Pfanne
Salz Pfeffer	Nockerl dazugeben und würzen	
15 dag Käse	reiben oder würfelig schneiden	Standreibe
	Käse dazugeben, umrühren bis er geschmolzen ist	
Schnittlauch	Waschen, schneiden und darüberstreuen	

Joghurt - Mohnschnitten (für 1 Blech)

Vorarbeiten:

Rohr vorheizen (180°C, Heißluft)
Geräte vorbereiten
Zutaten abwiegen
Backblech mit Papier belegen



Zutaten	Zubereitung	Geräte
2 Eier	trennen	2 Tassen, 2 Plastikschüsseln
Eiklar	zu steifem Schnee schlagen	Mixer, 1. Plastikschüssel
½ Becher Zucker	löffelweise zum Schnee dazugeben	
Eidotter	schaumig schlagen	Mixer, 2. Plastikschüssel
½ Becher Zucker 1 EL Vanillezucker 1 Becher Joghurt		
½ Becher Öl	langsam in die Dottermasse leeren	
1 Becher Mehl 2 Becher Mohn (Nüsse) 1 EL Backpulver Eischnee	vorsichtig mit der Dottermasse vermischen	Schneebesen
	fingerdick auf das Blech streichen	
	ca. 15 Minuten backen	
	In Stücke teilen	GUTEN APPETIT! ☺