

Karamell Cookies

Du brauchst zusätzlich:

200g weiche Butter · 2 Eier auf Raumtemperatur · 5 EL Milch

Zubereitung:

Die Butter einige Minuten cremig aufschlagen · Die Eier nacheinander unter die Butter mixen · Die Backmischung sowie die Milch hinzufügen · Zutaten verkneten · Mit einem Löffel Teigportionen auf einem Backblech verteilen - Abstand lassen · bei 180°C ca. 15 Minuten backen und abkühlen lassen

absolute Lebenslust



Karamell Cookies

Du brauchst zusätzlich:

200g weiche Butter · 2 Eier auf Raumtemperatur · 5 EL Milch

Zubereitung:

Die Butter einige Minuten cremig aufschlagen · Die Eier nacheinander unter die Butter mixen · Die Backmischung sowie die Milch hinzufügen · Zutaten verkneten · Mit einem Löffel Teigportionen auf einem Backblech verteilen - Abstand lassen · bei 180°C ca. 15 Minuten backen und abkühlen lassen

absolute Lebenslust



Risotto Milanese

Du brauchst zusätzlich:

2 EL Öl · 1 Zwiebel · 200ml Weißwein
200g Sahne · 1000ml Wasser

Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen · Zwiebel schneiden & andünsten · Risotto hinzufügen, umrühren & mit Wein ablöschen · Wasser in 3 Portionen hinzufügen, immer erst sobald das vorherige Wasser vom Reis aufgenommen wurde · zuletzt Sahne unterrühren & abschmecken · z.B. mit geriebenem Parmesan servieren

absolute Lebenslust



Risotto Milanese

Du brauchst zusätzlich:

2 EL Öl · 1 Zwiebel · 200ml Weißwein
200g Sahne · 1000ml Wasser

Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen · Zwiebel schneiden & andünsten · Risotto hinzufügen, umrühren & mit Wein ablöschen · Wasser in 3 Portionen hinzufügen, immer erst sobald das vorherige Wasser vom Reis aufgenommen wurde · zuletzt Sahne unterrühren & abschmecken · z.B. mit geriebenem Parmesan servieren

absolute Lebenslust



