ein Ebook von FRÄNKISCHE Rezepte

Feiern in Franken: Rezepte, Tipps & Traditionen

Servus zusammen!

Wie schön, dass du unser digitales Buch zum Thema "Feiern in Franken" heruntergeladen hast. Hier kannst du dich auf jede Menge tolle Inhalte freuen - neben Tipps zur Party-Vorbereitung, schönen Deko-Ideen und lustigen Spielen, haben wir auch Infos und traditionelle Gerichte für alle feierlichen Anlässe im fränkischen Jahr gesammelt. Und was dabei natürlich nie fehlen darf: Unsere liebsten Party-Rezepte! Von Fingerfood, über Kuchen bis hin zu Getränken ist alles dabei. Folgt uns durch das fränkische Party-Jahr!

Wir von Fränkische-Rezepte.de sind immer auf der Suche nach regionalen und saisonalen Rezepten. Unser Team sammelt hilfreiche Tipps & Tricks und macht vor keinem Genuss-Trend Halt!

Wir wünschen viel Freude beim lesen, kochen & feiern!
Das Team von Fränkische-Rezepte.de

Charlotte, Annalena, & Nina

FRÄNKISCHE Rezepte

FRÄNKISCH FEIERN

INHALTSVERZEICHNIS

1 Rezepte für viele Gäste

Fingerfood

zum Kaffee

Hauptgerichte

Getränke

2 Tipps zur Vorbereitung

3 Deko & Spiele

Tipps & Tricks

Essbare Deko

4 Anlässe im fränkischen Jahr

Fasching

Ostern

Hochzeit

Kerwa

Weihnachten

Geburtstag

FRÄNKISCHE Rezepte

1 REZEPTE FÜR VIELE GÄSTE

LASS UNS GEMEINSAM DIE WELT DER PARTY-REZEPTE ERKUNDEN UND DEINE GÄSTE MIT UNSEREN LECKEREN GERICHTEN BEEINDRUCKEN!

Partys sind eine großartige Gelegenheit, um Freunde und Familie zusammenzubringen und gemeinsam zu feiern. Egal, ob es sich um eine Geburtstagsfeier, einen Grillabend oder eine Cocktailparty handelt: das Essen spielt eine wichtige Rolle bei jedem Fest. Die Auswahl der richtigen Rezepte kann dabei den Unterschied zwischen einer durchschnittlichen und einer unvergesslichen Party ausmachen. Es gibt viele leckere und einfache Rezepte, die sich perfekt für Partys eignen und deine Gäste in jedem Fall begeistern werden. Von Fingerfood und Snacks bis hin zu Hauptgerichten und Desserts gibt es viele Optionen, die für jeden Geschmack und jede Ernährungsweise geeignet sind. Es gibt so viele kreative und köstliche Partyrezepte, die deine Gäste begeistern werden und deine Feier garantiert zu einem großen Erfolg machen werden.

Rezepte für viele Gäste können eine Herausforderung darstellen, da es schwierig sein kann, die richtige Menge der Zutaten zu bestimmen und sicherzustellen, dass das Gericht allen Gästen schmeckt. Es gibt jedoch viele kreative Möglichkeiten, um eine köstliche Mahlzeit zuzubereiten, die einfach und schnell ist und dennoch beeindruckend aussieht und schmeckt. Einige beliebte Optionen sind zum Beispiel Eintöpfe oder Suppen, Nudelgerichte, Aufläufe oder Buffets mit einer Vielzahl von Vorspeisen und Beilagen. Auch Mini-Pizzen und Burger, Nachos mit Guacamole oder verschiedene Käse- oder Wurstplatten gehören definitiv zu unseren Must-Haves auf einer gelungenen Feier. Es ist auch wichtig, gesunde und vegetarische Optionen anzubieten, um die Ernährungsbedürfnisse aller Gäste zu berücksichtigen.

DARAUF SOLLTEST DU ALS GASTGEBER ACHTEN

Wenn es darum geht, Rezepte für viele Gäste zu planen, gibt es einige Dinge zu beachten, um sicherzustellen, dass alles reibungslos verläuft. Aber keine Sorge, wir haben ein paar hilfreiche Tipps für dich:

Allergien und Vorlieben abfragen:
Bei manchen Gästen ist es wichtig darauf zu achten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten vorhanden sind. So kannst du Probleme vermeiden und jeder Gast wird satt!

Achte auf unterschiedliche Geschmäcker:
Es ist ratsam, verschiedene Gerichte und Geschmacksrichtungen anzubieten, um den Geschmack aller Gäste zu treffen. Hast du vielleicht Gäste, die ihre Kinder mitbringen oder Vegetarier sind? Somit bist du optimal vorbereitet und kannst ausreichend süße, salzige, vegetarische, fleischhaltige oder kinderfreundliche Snacks anbieten!

Sprich dich mit deinen Gästen ab, wer was mitbringt:
Bei Partys mit vielen Gästen bietet es sich an, dass jeder etwas Leckeres für das Buffet mitbringt. Dabei ist es wichtig, sich gegenseitig abzusprechen, damit nicht jeder den gleichen Nudelsalat vorbereitet.

Plane Rezepte, die gut vorzubereiten sind:
Einige Gerichte erfordern mehr Vorbereitungszeit als andere. Stelle sicher, dass du alle Rezepte vorher planst, um ausreichend Zeit für die Vorbereitung und das Kochen zu haben. Es ist außerdem empfehlenswert, einfache Gerichte zu verwenden, die leicht zu kochen sind, um Stress und Verwirrung vor und während der Party zu vermeiden. Plane voraus und stell sicher, dass du genügend Zutaten hast, um alle Gerichte zuzubereiten.

Übriggebliebenes mitgeben oder weiterverwerten:
Achte bei der Planung deiner Rezepte auch darauf, dass die Gerichte sich gut einpacken lassen und haltbar sind. Das beste Mittel gegen Reste ist, übrige Lebensmittel den Gästen mitzugeben. Frischebeutel und Brotzeitdosen gehören daher zu jeder Partyausstattung. Aus Buffetspeisen lässt sich auch am nächsten Tag noch einiges machen. Altbackenes Baguette angefeuchtet und im Ofen aufgebacken eignet sich zum Beispiel perfekt für Bruschetta.

Zu guter Letzt ist eines besonders wichtig: Hab vor allem Spaß und genieß deine köstliche Party mit deinen Gästen!

FRÄNKISCHE Rezepte

FINGERFOOD

Fingerfood ist eine großartige Möglichkeit, um Gäste zu bewirten oder einfach nur eine schnelle und einfache Mahlzeit zu genießen. Fingerfood meint dabei kleine, mundgerechte Speisen, die man mit den Fingern essen kann, ohne dass man Besteck benötigt. Es gibt eine Vielzahl von herzhaften Snacks, wie Mini-Burgern und Hähnchenflügeln bis hin zu süßen Leckereien wie Mini-Cupcakes und Früchten, die sich hierfür eignen.

Fingerfood ist eine tolle Option für Partys oder Veranstaltungen, da es deinen Gästen die Möglichkeit gibt, verschiedene Gerichte auszuprobieren und zu teilen. So schaffst du eine entspannte Atmosphäre und jeder kann probieren, was er gerne möchte.

Diese Fingerfood-Fehler solltest du unbedingt vermeiden:

- verwende keine Lebensmittel, die schwer zu greifen oder zu klein sind, wie zum Beispiel Suppen, Nudelgerichte und Eintöpfe
- achte darauf, dass deine Häppchen nicht zu stark kleckern oder zu fettig sind
- dekoriere in Maßen, da überladene Platten häufig unappetitlich wirken
- richte dein Fingerfood-Buffet erst an, wenn alle Gäste eingetroffen sind, da das Essen nicht zu lange in der **Sonne** stehen sollte
- bereite nicht zu aufwendige Rezepte zu, da auch du als Gastgeber Spaß auf deiner Party haben und nicht gestresst sein solltest

Unsere Fingerfood-Highlights:

- Spieße z.B. Hähnchenspieße, Gemüse- und Obstspieße, Käsespieße, Tortellinispieße
- Kalte Platten z.B. Käse-Board oder Obstplatte
- Gemüsesticks oder Chips mit verschiedenen Dips
- Mini-Burger, Mini-Pizzen
- kleine Sandwiches
- Frühlingsrollen
- Blätterteigschnecken
- Wraps
- Cupcakes, Cake-Pops
- Dessertgläser

Insgesamt ist Fingerfood eine großartige Option für jede Gelegenheit. Es ist einfach zuzubereiten, macht Spaß zu essen und bietet eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen. Und immer daran denken: der Mix macht´s!

FRÄNKISCHE Rezepte

FINGERFOOD

Auf einer gelungenen Party darf vor allem eins nicht fehlen - köstliches Fingerfood und kleine Party-Snacks. Mit diesen bunten Häppchen & Spießen triffst du garantiert den Geschmack aller Gäste.

MINI-BURGER

Mini-Burger sind der Hit auf jeder Party! Für die Burger-Buns kannst du ideal kleine Pizza-Brötchen verwenden oder ganz einfach selbst kleine Burger-Brötchen backen. Die Buns halbieren, mit Burgersauce bestreichen und wie einen großen Cheeseburger belegen. Wir verwenden am liebsten ganz klassisch Käse, Tomate, Gurke, Salat und natürlich Hackfleisch. Die Zutaten in kleine Stückchen und Scheiben schneiden, damit sie gut auf den Mini-Burger passen. Wenn es schnell gehen muss, kannst du auch ideal kleine Mini-Frikadellen verwenden oder du brätst das Hackfleisch in der Pfanne selbst zu kleinen Burger-Patties. Eventuell einen kleinen Holzspieß in den Burger stecken und sofort servieren!

PIZZASCHNECKEN AUS BLÄTTERTEIG

2 Packungen Blätterteige nebeneinander ausrollen. In einer Schüssel 150 g Schmand, 2 EL Tomatenmark sowie Salz, Pfeffer und Basilikum miteinander verrühren. Die Schmandcreme auf dem Blätterteig verteilen und gleichmäßig verstreichen. Als nächstes 40 g Käse und 50 g Schinkenwürfel auf der Schmand-Creme verteilen und mithilfe des Pizzaschneiders den Blätterteig in dünne Streifen schneiden. Diese dann aufrollen, sodass kleine Schnecken entstehen. Die entstandenen Schnecken nebeneinander auf das Backblech legen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Das Backblech in den Ofen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze circa 15-20 Minuten backen, bis die Pizzaschnecken goldbraun sind.

WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

Eine Packung Blätterteig aufrollen und in dünne Streifen schneiden. Die Teigstreifen um kleine Würstchen wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für circa 15 Minuten backen. Alternativ kannst du natürlich auch vegetarische Würstchen verwenden. Anschließend können die fertigen Würstchen noch mit Zuckeraugen verziert und schon hast du einen echten Blickfang auf jedem Buffet!

FINGERFOOD

Egal, ob herzhaft oder süß - diese Fingerfood-Rezepte machen deine Party zu einem kulinarischen Hit. Ohne großen Aufwand kannst du im Handumdrehen diese kleinen Köstlichkeiten zaubern und sättigst all deine Gäste!

MASCARPONE CREME IN WAFFELBECHER

Als Erstes verrührst du in einer Schüssel 250 g Mascarpone mit 170 g Quark und 75 g Zucker. Schlage anschließend 200 g Sahne mit einer Packung Vanillezucker in einem anderen Gefäß steif. Nun gibst du die Sahne zur Mascarpone Creme und hebst sie vorsichtig unter. Jetzt kannst du circa 35 Waffelbecher mit der Creme befüllen und nach Belieben mit frischem Obst dekorieren. Bewahre das süße Dessert bis zum Verzehr am besten im Kühlschrank auf.

SCHINKEN-KÄSE-WRAPS

Zuerst 6 Wraps mit jeweils 2 EL Frischkäse bestreichen und in die Mitte jeweils ein Salatblatt legen. 6 Scheiben Käse und 6 Scheiben Schinken halbieren und jeweils 2 Scheiben der Länge nach auf die Wraps legen. Jetzt die Wraps eng zusammenrollen und in Scheiben schneiden. In jede Schnecke jeweils einen Zahnstocher stecken, um sie zu fixieren.

TORTELLINI-TOMATE-MOZZARELLA SPIESSE

Eine Packung Tortellini nach Anleitung (i.d.R. 2-3 Minuten) im Salzwasser kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit kannst du 14 Cocktailtomaten halbieren und die Basilikumblätter abwaschen. In einer kleinen Schüssel mischst du nun 3 EL Pesto mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Olivenöl. Jetzt werden alle Zutaten nacheinander auf den Spieß gesteckt. Tortellini, Mozzarella, Basilikumblatt und Tomate ergeben einen Spieß. Zum Schluss gibst du über jeden Spieß etwas von der Pesto-Mischung.

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee und Kuchen sind einfach eine unschlagbare Kombination! Ob als gemütlicher Nachmittagssnack, als süße Versuchung zwischendurch oder als krönender Abschluss eines festlichen Essens - Kaffee und Kuchen sind garantiert immer eine gute Wahl.

Der Kaffee
Kaffee ist das beliebteste Getränk der Welt und hat eine lange Geschichte. Als im 17. Jahrhundert das erste Kaffeehaus in Leipzig eröffnete, entstand die Tradition zum Nachmittagskaffee, die bis heute ein Teil deutscher Kultur geblieben ist.

Der Kuchen
Kuchen gibt es in unzähligen Varianten und Geschmacksrichtungen. Ob Schokoladenkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen oder Karottenkuchen - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die leckeren Köstlichkeiten sind ein Symbol für Gastfreundschaft und des Zusammenkommens. Nicht ohne Grund werden sie oft zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen, Hochzeiten oder Weihnachten gebacken und mit Freunden oder Familie geteilt. Kuchen sind ein Zeichen der Liebe und bringen Menschen zusammen.

Zu Kaffee und Kuchen kann niemand "nein" sagen!

Gesetzt ist im Grunde genommen der Kaffee. Frag trotzdem deine Gäste, ob diese auch Kaffee trinken und halte auch ein anderes Heißgetränk, wie Tee oder Kakao bereit. Wenn du deine Gäste verwöhnen willst, dann bäckst du am Besten einen leckeren, saftigen Kuchen. Idealerweise bindest du deine Gäste ein und jeder bringt etwas Selbstgebackenes mit. Beachte nur, dass du gerade im Sommer auf viel Sahne, Buttercreme und Schokoladen verzichtest. Stattdessen eignen sich hier besonders frische Obstkuchen, klassische "no bake" - Torten oder der leckere Zimtschnecken, Muffins und Plätzchen!

ZUM KAFFEE

Was gibt es schöneres als ein leckeres Stück saftigen Kuchen gemeinsam mit Freunden oder der Familie zu genießen? Diese Rezepte sind nicht nur herrlich einfach zubereitet, sondern harmonieren auch wunderbar mit einer Tasse Kaffee.

BROWNIES

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 150 g Schokolade mit 125 g Butter im Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. 3 Eier verquirlen und mit 200 g braunem Zucker, 150 g Mehl und 1 TL Backpulver unter die Schoko-Masse rühren. 50 g Haselnusskerne grob hacken und unter die Brownie-Masse heben. Den Teig auf ein Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

ERDBEER-SCHICHTDESSERT

400 g Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Anschließend klein schneiden und mit einem Päckchen Vanillezucker vermischen. 250 g Mascarpone, 250 g Frischkäse und ein zweites Päckchen Vanillezucker verrühren. Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen 30 g Butter, 3 EL braunen Zucker und 1 EL Honig in einer Pfanne schmelzen lassen und unter ständigem Rühren 100 g kernige Haferflocken rösten. Wenn die Haferflocken abgekühlt sind, auf 4-8 Gläser verteilen (je nach Größe). Die Mascarpone-Frischkäse-Creme und die Erdbeeren abwechselnd darüber schichten.

SCHNELL SCHOKO-STICKS

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Grad Ober- Unterhitze vorzuheizen. Eine Rolle Blätterteig ausrollen und circa 5 EL Nuss-Nougat-Creme gleichmäßig darauf verteilen. Eine zweite Rolle Blätterteig darüberlegen und danach mit einem Messer den Teig der Breite nach in ca. 1-1,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Blätterteigstreifen spiralförmig eindrehen. Anschließend auf die Backbleche verteilen und ein verquirltes Ei auf die Blätterteig Sticks verstreichen. Die Schoko-Sticks für ca. 10-12 Minuten im Ofen backen, bis sie schön hellgelb sind. Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

ZUM KAFFEE

Was wäre Kaffee ohne das passende Gebäck dazu?! Wir zeigen dir, wie du kleine Köstlichkeiten schnell und einfach zubereitest, die deine Gäste garantiert begeistern werden.

EIERLIKÖR-MUFFINS

Als erstes den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Muffinförmchen bereitstellen. 2 Eier mit 70 g Puderzucker schaumig rühren. Anschließend 60 g Weizenmehl, 30 g Speisestärke, 75 g Eierlikör, 75 g Speiseöl und 1 TL Backpulver hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Nach Belieben Schokostreusel, -drops oder klein gehackte Schokolade hinzugeben. Den entstandenen Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Muffinförmchen geben und für circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

ULMER KUCHEN

Zuerst 4 Eier zusammen mit 250 g Zucker und 250 g weicher Butter schaumig schlagen. Dann 300 g Mehl, 2 EL Rum, 1 EL Kakaopulver, 1 Päckchen Backpulver und jeweils 1 TL Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz, Nelkenpulver und Zimt dazugeben und alles zu einem Teig verrühren. Zum Schluss langsam 250 ml warme Milch einfließen lassen. Den Teig auf ein eckiges Backblech geben und für 20 Minuten bei 170° C in den Ofen geben.
Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist mit Schokoglasur bestreichen und bunte Streusel darübergeben.

DONUTS

Zunächst 220 g Mehl, 180 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Natron und 1 Prise Salz sowie den Abrieb einer halben Zitrone vermischen. 1 Ei mit 50 ml Öl, 60 ml Wasser, 120 ml Buttermilch und 1 TL Vanilleextrakt in einer extra Schüssel verrühren. Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und alles gut vermischen. Ein Donutblech mit Butter ausfetten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Die Mulden etwa zur Hälfte mit Teig befüllen und die Donuts bei 190 Grad Ober-/Unterhitze für 12 Minuten backen. Aus 3 EL Buttermilch, 240 g Puderzucker und 20 g Kakaopulver eine Glasur anrühren und die Donuts mit Streuseln verzieren.

HAUPTGERICHTE

Eine Party zu organisieren kann eine Menge Arbeit bedeuten, besonders wenn es um das Essen geht. Wir haben einige Tipps für dich um sicherzustellen, dass die Hauptgerichte auf deiner Party ein Erfolg werden:

Stelle sicher, dass du genügend Essen für alle Gäste hast. Grundsätzlich ist es besser zu viel als zu wenig zu haben. Stattdessen lieber darauf achten Gerichte zu kochen, die auch am nächsten Tag noch aufgewärmt oder weiterverarbeitet werden können.

Beachte, dass du party-geeignet Rezepte wählst. Zum Beispiel sind Gerichte, die viel Vorbereitungszeit und Schnippelarbeit erfordern oder schwierig zu essen sind, nicht ideal.

Beachte unterschiedliche Geschmäcker! Frage daher auch unbedingt vorher ab, welche Vorlieben oder mögliche Unverträglichkeiten deine Gäste haben. Du solltest auch sicherstellen, dass du Gerichte anbietest, die auch für Vegetarier oder Veganer geeignet sind.

Wir haben 2 Ideen für dich, welche Hauptgerichte sich gut auf einer Party eignen:

Wenn das Wetter es zulässt, ist Grillen eine großartige Möglichkeit, um Hauptgerichte auf einer Party zuzubereiten. Es gibt viele verschiedene Optionen, von Burgern und Hot Dogs bis hin zu gegrilltem Gemüse und Fisch. Das Grillen kann auch eine unterhaltsame Aktivität sein, bei der die Gäste sich um den Grill versammeln und sich unterhalten können.

Pasta ist ein einfaches und dennoch leckeres Hauptgericht, das auf einer Party serviert werden kann. Es gibt viele verschiedene Arten von Pasta, von Spaghetti und Penne bis hin zu Lasagne und Ravioli. Pasta kann auch leicht an die Vorlieben der Gäste angepasst werden, indem verschiedene Saucen und Beläge angeboten werden.

HAUPTGERICHTE

Das beste Hauptgericht für die Party? Etwas, das jedem schmeckt, nicht viel Schnickschnack braucht und natürlich auch noch schnell vorbereitet ist!

SCHNITZELPFANNE

12 Schnitzel unter fließendes Wasser halten, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fettpfanne des Backofens einfetten und die rohen Schnitzel nebeneinander hineinlegen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Käse belegen. 3 Zwiebeln schälen und würfeln. 1 kg Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 250 g Speck mit Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne anbraten, mit Pfeffer würzen und über die Schnitzel geben. 4 Stangen Lauch putzen, das Weiße in Ringe schneiden, waschen und ebenfalls über die Schnitzel geben. 750 ml Sahne mit 250 g Schmand verrühren, mit Paprikapulver, Curry, Salz und Pfeffer würzen. 2 Päckchen Jägersauce in die kalte Sahne rühren und über die Schnitzel gießen. Die Schnitzelpfanne im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C garen.

KARTOFFELGRATIN

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine flache Gratin- oder Auflaufform mit etwas Butter einfetten. 800 g Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alternativ kannst du sie auch hobeln. Die Form mit einer Schicht Kartoffeln auslegen. Die erste Schicht mit Salz & Pfeffer würzen. Dann die zweite Schicht Kartoffeln darüber verteilen und ebenfalls würzen. 250 ml Sahne und 250 ml Milch vermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer ordentlich würzen. 1 Knoblauchzehe in die Soße pressen und verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln gießen. Anschließend Butterflöckchen und Rosmarin und Reibekäse auf dem Gratin verteilen und alles bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

ROULADENTOPF

1 kg Rouladen in feine Streifen und 4 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Gurkenwasser durch ein Sieb abgießen und auffangen und 200 g Gewürzgurken fein würfeln. Das Fleisch in einem großen Topf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Anschließend das Fleisch herausnehmen & beiseite legen. In dem Topf 300 g Speck mit den Zwiebeln anrösten & Tomatenmark hinzugeben. Mit 700 ml Gemüsebrühe ablöschen, köcheln lassen und das Fleisch hinzugeben. Gurken und Gurkenwasser, etwas Senf und 2 TL Speisestärke unterrühren und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 90 Minuten einköcheln lassen.

HAUPTGERICHTE

Wenn du viele Gäste erwartest ist es immer eine gute Wahl Gerichte zu servieren, die du in großen Mengen zubereiten kannst! Ganz nach dem Motto: Einfach, lecker und schmecken garantiert jedem!

FRÄNKISCHER NUDELSALAT

500 g Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Inzwischen 150 g Cocktailtomaten vierteln. 100 g saure Gurken, 200 g Gouda und 300 g Wiener in Würfel schneiden. 500 g Joghurt, 300 g Mayonnaise, Gurkenwasser und Knoblauch in einer Schüssel vermischen und zu den Nudeln geben. Cocktailtomaten mit 150 g Mais, 150 g Erbsen, Gurken und Wienern ebenfalls zu den Nudeln geben und alles gut vermischen.

GEMÜSELASAGNE

1 Zwiebel, 1 Zucchini, 1/2 Aubergine, 2 Karotten und 3-4 Champignons waschen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse dünsten. 1 El Tomatenmark hinzugeben und mit 400 g gestückelten Tomaten und 200 ml Gemüsebrühe ablöschen. In einer Auflaufform die Lasagneplatten abwechselnd mit etwas Tomaten- und Bechamelsoße schichten und die letzte Schicht mit Käse bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen.

CHILI CON CARNE MIT DUNKLEM BIER

1 Paprika, 400 g Tomaten und 2 Zwiebeln in Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken. In einem Topf 300 g Hackfleisch in Olivenöl rundherum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben und mit anbraten. 3 EL Tomatenmark und Gewürze hinzugeben, gut vermengen und alles für 2 bis 3 Minuten braten lassen. Mit 200 ml dunklem Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Jeweils 1 Dose Mais und Bohnen und Tomaten in den Topf geben, gut vermengen und im offenen Topf für 20 bis 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern und Saurer Sahne garnieren.

GETRÄNKE

Auf deiner Party dürfen natürlich auch köstliche Getränke nicht fehlen! Dabei gibt es viele verschiedene Arten von Getränken, die du auf deiner nächsten Sommer-Party servieren könntest, von alkoholischen bis hin zu nicht-alkoholischen Getränken.

Alkoholische Getränke sind auf Partys sehr beliebt, da sie den Gästen helfen, sich zu entspannen und zu genießen. Es ist jedoch wichtig, sicherzustellen, dass deine Gäste verantwortungsbewusst trinken und dass es immer genügend alkoholfreie Getränke gibt. Beliebte alkoholische Getränke auf Partys sind zum Beispiel Bier, Wein, Sekt und fruchtige Cocktails.

Eine weitere wichtige Überlegung bei der Auswahl von Getränken für deine Party ist das Thema oder der Anlass. Wenn es sich um eine Cocktailparty handelt, solltest du eine Auswahl an Cocktails und Sekt anbieten. Wenn es sich um eine Sommerparty handelt, kannst du erfrischende Getränke wie Limonade, Eistee und Bowle servieren.

Kennst du schon "Mocktails"?
Das Wort “Mocktail” ist eine Neuschöpfung aus Cocktail und dem Englischen “to mock”, was soviel heißt wie vortäuschen oder nachahmen. Und das aus dem Grund, weil Mocktails zwar größtenteils aus den selben Zutaten wie normale Coktails zusammengemixt werden, jedoch auf die Zugabe von Alkohol verzichtet wird. Die Zutaten der oft auch als “Virgin” bezeichneten, alkoholfreien Cocktails entsprechen oft, bis auf die Alkoholzugabe, Eins zu Eins dem alkoholhaltigen Vorbild.

Nicht-alkoholische Getränke sind ebenfalls wichtig, um die Gäste zu erfrischen. Beliebte nicht-alkoholische Getränke auf Partys sind vor allem Limonade, Eistee, Wasser, Fruchtsäfte aber auch alkoholfreie Cocktails. Es ist auch eine gute Idee, eine Auswahl an verschiedenen Getränken anzubieten, um sicherzustellen, dass es für jeden Geschmack etwas gibt.

SOMMERLICHE GETRÄNKE FÜR DEINE PARTY

Viele Limonaden eignen sich nicht nur als Erfrischung für deine nächste Party, sondern in hübsch verzierten Flaschen auch als kleines Geschenk für deine Gäste.

HOLUNDERBLÜTENLIMONADE

40 g aufgeblühte **Holunderblütendolden** von kleinen Tieren befreien und gut ausschütteln. Die Dolden mit wenig Stil in einer Schüssel mit 4 Liter **Mineralwasser** für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach die Blüten aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Den Sud filtern und 50 ml **Zitronensaft** und 500 g **Zucker** hinzugeben. Das Ganze miteinander verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend in einem Topf aufkochen lassen. Die noch heiße Flüssigkeit in Flaschen füllen und verschließen. Schließlich die Flaschen für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Die Limonade ist dadurch mehrere Wochen haltbar.

LIMONCELLO SPRITZ

40 ml **Zitronenlikör** in ein dekoratives Glas geben. 100 ml **Prosecco** und 40 ml **Mineralwasser** dazugeben. Zum Schluss einmal umrühren, Eiswürfel dazugeben und das Ganze mit einem Stil **Zitronenmelisse** servieren. Lasst es euch schmecken!

ALKOHOLFREIER COCKTAIL „FRÜHLINGSBRISE“

Als Erstes 6 frische **Erdbeeren** waschen, dann 4 cl **Erdbeer-Sirup**, 4 cl **Limettensaft**, in einen Shaker füllen und alles mit dem Cocktailstösel zerdrücken. Jetzt den Shaker zu 3/4 mit Eiswürfeln füllen, ihn schließen und alles für 15-20 Sekunden schütteln. Den Inhalt durch ein Feinsieb in ein Highball-Glas abseihen, welches du vorher komplett mit Crushed Ice gefüllt hast. Dann das Glas mit etwas **Sodawasser** aufgießen, mit dem Barlöffel vorsichtig von unten nach oben umrühren. Mit zwei **Rosmarin-Stängeln** und 2 Erdbeer-Vierteln garnieren.

SOMMER-GETRÄNK MIT SÜSSEN FRÜCHTCHEN: 5 TIPPS FÜR EINE LECKERE BOWLE

1. Achte darauf, dass alle Zutaten, die du in dein Bowle-Gefäß gibst, gut gekühlt sind. Das gilt nicht nur für das Obst und den Weißwein, sondern auch den Saft. Diesen kannst du direkt in seiner Papierverpackung einfrieren und diese danach ganz einfach ablösen. So stellst du sicher, dass deine Bowle den ganzen Abend lang kalt bleibt.

2. Füge Mineralwasser und Sekt immer erst am Ende hinzu, weil diese Getränke mit der Zeit sonst Kohlensäure verlieren. Entsprechend vorsichtig solltest du diese außerdem ins Glas einfüllen.

3. Um die Bowle möglichst kalt servieren zu können, eignet sich außerdem ein nasses, kaltes Handtuch, das du um das Gefäß legst, bzw. worauf du dein Gefäß platzieren kannst.

4. Verziere deine Bowle mit frischen oder getrockneten Blüten, Melone, die du mit Hilfe eines Eisportionierers in runde Kugeln formst, oder frischen Früchten, die du vorher einen Tag lang in Alkohol eingelegt hast.

5. Gehe sparsam mit Eiswürfeln um, da diese dein Getränk verwässern können. Gib diese erst kurz vor dem Servieren hinzu.

Bowle-Set mit 6 Gläsern bei Amazon kaufen

Du kannst von unseren Rezepten nicht genug bekommen?

Dann abonniere unseren E-Mail Newsletter! Hier verraten wir dir jede Woche unsere aktuellen Lieblings-Rezepte. Von herzhaft bis süß und traditionell bis modern ist für jeden Geschmack das passende fränkische Rezept dabei.

FRÄNKISCHE Rezepte

ERFRISCHENDE BOWLE

Bowle ist ein echter Party-Klassiker und darf vor allem im Sommer auf keiner Feier fehlen. Denn das erfrischende Getränk lässt sich nicht nur gut vorbereiten, sondern eignet sich auch hervorragend für größere Mengen.

ROSENBOWLE

Die Rosenblätter von 5 **Bio-Rosen** abzupfen, vorsichtig mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. In ein großes Bowlegefäß geben und 50g **Zucker** dazugeben. Anschließend 1 Flaschen lieblichen **Weißwein** in das Gefäß gießen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich die Rosenblätter damit vollsaugen. Im letzten Schritt die Rosenblätter entfernen und 1 Flasche trockenen **Weißwein** und 1 Flasche **Sekt** dazugeben. Einmal umrühren, fertig! Wer mag, kann auch noch ein paar Rosenblätter zur Deko im Bowleglas lassen. Die Blüten sind auch essbar.

WEISSBIERBOWLE

250 g **Himbeeren** zusammen mit 2 EL **braunem Zucker** pürieren. 3 Stängel **Melisse** waschen, grob zupfen. Das Himbeermark, 60 ml **Himbeer-Sirup** und ein paar ganze Himbeeren in ein Bowlegefäß geben, die Melisse obenauf legen und alles für ca. 1 Stunde ziehen lassen. Mit 4 Flaschen **Kristallweizen** auffüllen, kurz verrühren und kalt stellen. Vor dem Servieren 0,7 Liter **Prosecco** und 80 ml **Himbeergeist** dazugießen, kurz vermengen und eiskalt servieren. Bowle in Gläser abfüllen, mit **Zitronenscheibe** und **Zitronenspirale** garnieren, kleine Löffel dazu reichen.

EISTEEBOWLE MIT NEKTARINEN

4 **Nektarinen** waschen, halbieren, den Kern herausnehmen, das Fruchtfleisch in Würfel zerteilen und dann in ein Glasgefäß geben. 3 EL **Blütenhonig**, den Saft von 2 **Zitronen**, 1 Päckchen **Vanillezucker** und 1/2 TL **Arrak-Aroma** darüber verteilen. Das Ganze kurz vermengen und für 10 Minuten ziehen lassen. Mit 1 Liter **Eistee** aufgießen, kaltstellen und kurz vor dem Servieren 250ml **Mineralwasser** mit Kohlensäure dazugeben. Einmal umrühren.

[Anzeige]

„Edelherb verbindet ...“

erzähl uns deine geschichte!

Jetzt anmelden & Bild hochladen

GEWINNE Preise im Wert von 20.000€

2 TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Eine Feier zu organisieren ist eine große Aufgabe. Zu sehen, wie die Gäste diese am Ende des Abends beschwingt und fröhlich verlassen, ist das größte Lob an einen Gastgeber. Mit unseren Tipps planst du eine garantiert stressfreie Feier, bei der du perfekt vorbereitet bist.

Das richtige Timing

Das richtige Timing ist alles. Deswegen sollte man genügend Zeit im Voraus für die Organisation einplanen. Vier Wochen im Voraus sind -außer bei einer Hochzeit- genug Zeit, um alles vorzubereiten. Hat man sich auf den Tag festgelegt, sollten auch dann schon die Gäste eingeladen werden. Denn dann sind meist die Terminkalender noch frei und man hört kein "Tut mir leid, wir sind schon anderweitig verplant."

Der perfekte Ort für deine Feier

Ein weiterer, wichtiger Punkt ist die Location. Denn eine Feier lebt vom Ambiente. Gleichzeitig muss sie zum Anlass und den eigenen Ressourcen passen. Mietet man sich Räumlichkeiten an, spart man sich den Trubel in den eigenen vier Wänden, allerdings ist man auch weniger flexibel, wenn spontan noch Kleinigkeiten gebraucht werden.

Blick auf den Wetterbericht

Auch das Wetter muss unbedingt berücksichtig werden. Feiert man im Freien, ist man mit einem Partyzelt auf der sicheren Seite und im Winter lässt sich mit Heizpilzen die Freiluft-Saison verlängern. Hier lohnt es sich, auf alle Möglichkeiten vorbereitet zu sein. Denn Vorsicht ist besser als Nachsicht.

Wie aus einem Guss

Sich schon vorher ein passendes Thema oder Motto zu überlegen, lässt nicht nur die Vorfreude der Gäste steigen, sondern hilft auch bei der Planung der Deko. Denn oft findet man in den bunten Läden meist so viele verschiedene Servietten, Luftballons und Tischdecken, dass man sich kaum entscheiden kann. Hilfreich ist hier, sich ein Farbschema zu überlegen und sich auf 2-3 Farben festzulegen, die man nicht nur in der Deko, sondern vielleicht auch im Essen aufgreifen kann.

Auch Motto-Parties sind eine gute Idee, einen Geburtstag oder eine Grillparty aufzupeppen. Lass hierbei die Gäste schon bei der Einladung wissen, auf welches Thema du dich festgelegt hast. So haben sie genügend Zeit, sich um Outfit und passende Accessoires zu kümmern.

5 Ideen für deine Motto-Party:

- All-White-Party
- Die wilden 70er
- Oktoberfest
- Bad Taste Party
- Disney Party

SCHREIBS DIR Checkliste HINTER DIE OHREN

für deine nächste Feier

"Schreibs dir hinter die Ohren!" Hat Oma immer gesagt. Damit wir uns am Tag der großen Feier aber nicht mehr abschrubben müssen, notieren wir alles Wichtige lieber auf dieser Checkliste.

4 WOCHEN VORHER

- [ ] Datum + Uhrzeit festlegen
- [ ] Ort festlegen
- [ ] Menü planen
- [ ] Gäste einladen

Mir hom noch aweng!

2 WOCHEN VORHER

- [ ] Haben alle Gäste zugesagt?
- [ ] Gastgeschenke basteln
- [ ] Deko basteln
- [ ] Neue Rezepte probekochen

2 TAGE VORHER

- [ ] Lebensmittel einkaufen
- [ ] Getränke einkaufen
- [ ] Eine Playlist erstellen
- [ ] Parksituation klären

Etz wirds fei Zeit!

1 TAG VORHER

- [ ] Beginnen zu dekorieren
- [ ] Lebensmittel überprüfen
- [ ] Akku der Kamera aufladen
- [ ] Outfit anprobieren

AM TAG DER FEIER

- [ ] Luftballons aufblasen
- [ ] Tischkarten verteilen
- [ ] Viele Fotos machen
- [ ] Party genießen

AN DEN TAGEN DANACH

- [ ] Gemeinsame Fotos teilen
- [ ] Rezepte weitergeben
- [ ] Dankeskarten verschicken
- [ ] Nächste Feier planen

Schö wors!

Drucke dir diese Seite aus oder bearbeite das PDF digital am Computer.

FRÄNKISCHE Rezepte

Für Stimmung sorgen

Essentiell für eine gute Feier ist eine angenehme Stimmung. Vor allem wenn sich auf der Veranstaltung viele Gäste untereinander noch nicht kennen, empfiehlt es sich, Spiele anzubieten, die sich gut in einer Gruppe spielen lassen. Dafür eignen sich Kneipen-Klassiker wie Dart und Kartenspiele oder ein Gäste-Bingo bei dem jeder Gast eine Spielkarte bekommt und versucht so viele Leute wie möglich kennen zu lernen, um auf seiner Karte die Spielfelder ankreuzen zu können.

Die Parksituation

Je nachdem, wo du feierst sollte vorher unbedingt geklärt werden, wo deine Gäste parken können.
Achte darauf, dass du den Autofahrern schon vorher Bescheid gibst, wo sie am besten parken können und welche Geheimtipps du als Anwohner hast. Feierst du in einer eigenen Location, lohnt es sich, dafür Schilder anzubringen.
Vielleicht hast du auch eine Person in deiner Familie, die Spaß dabei hat, den Parkeinweiser zu spielen. Derjenige freut sich über ein kühles Bier oder Limo als Dank, während er draußen steht und die Autos in die richtige Richtung winkt.

Essen To Go

Auf jeder Feier bleiben Kuchenstücke oder Teile vom Buffett übrig. Meist ist das mehr als man selbst am nächsten Tag noch aufessen kann. Achte deswegen darauf, dass du genügend Möglichkeiten hast, deinen Gästen nach der Feier noch etwas Essen mitzugeben. Bitte deine Gäste einfach im Voraus, sich selbst etwas zum Einpacken mitzubringen. So gehst du sicher, dass jeder Gast sein Lieblingsessen von der Feier noch einmal Zuhause genießen kann und mit einer schönen Erinnerung daran zurückdenkt. Das Gleiche gilt auch für Blumen und Teile der Deko, wenn diese nicht wieder verwendbar ist. Oft sind diese noch ein paar Tage haltbar und waren viel zu schön und auch zu teuer, als sie nur einen Abend lang zu nutzen. Hier können kleine Glasflaschen, die man gut als Vasen für den Transport nutzen kann, hilfreich sein.

Viele Hände - schnelles Ende

Jedem Gastgeber graut es vor dem Morgen danach. Berge an Geschirr, überall Müll und in jeder Ecke ein paar Pfandflaschen? Das geht anders! Sprich ein paar deiner Gäste, die du gut kennst, vorab an ob sie dir nach der Feier noch ein paar Minuten zur Hand gehen können, um die Spülmaschine einzuräumen. Wenn du Gäste über Nacht da hast, könnt ihr auch am nächsten Morgen zusammen eine kleine Aufräumaktion starten. Als Dank kannst du Pizza bestellen und stehst natürlich auch bei der nächsten Feier deiner Freunde mit Wischmopp bereit.

Party BINGO

Finde einen Gast, der ..

Mindestens 2 Kinder hat	In Franken geboren ist	Im selben Monat Geburtstag hat wie du
Mehr als 50 Km Anreise hatte	Die schönsten Schuhe trägt	Einen Hund hat
Nicht in Franken geboren ist	Ein blaues Auto hat	Vegetarier ist

So funktionierts: Jeder Gast bekommt eine Bingo-Spielkarte. Während der Feier versucht jeder, so viele weitere Gäste wie möglich kennen zu lernen und kreuzt ein Kästchen an, wenn eine Beschreibung auf einen Gast zutrifft. Wer eine Reihe mit drei Kästen angekreuzt hat, schreit laut "Bingo!" und hat gewonnen.

FRÄNKISCHE Rezepte

3 DEKO

OB GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER MOTTOPARTY - DIE DEKO DARF NICHT FEHLEN!

Eine Party ohne Dekoration ist wie ein Kuchen ohne Zuckerguss - es fehlt einfach etwas.
Dekoration ist ein wichtiger Bestandteil jeder Party, denn sie schafft eine schöne Atmosphäre und trägt zur Stimmung bei. Doch wie kann man eine Party am besten dekorieren?

Zunächst einmal solltest du dir überlegen, welches Motto die Party haben soll: Soll es eine Geburtstagsfeier sein oder doch eine Halloween-Party? Je nach Thema kann man die Dekoration entsprechend gestalten.

Neben Luftballons und Girlanden gibt es noch viele weitere Möglichkeiten, eine Party zu dekorieren. Eine tolle Idee sind beispielsweise Fotowände. Hier kannst du eine Wand mit Fotos des Geburtstagskindes oder der Gäste schmücken und so für eine persönliche Note sorgen. Mit einer Sofortbildkamera und lustigen Accessoires hast du im Handumdrehen tolle Erinnerungen an deine tolle Party, die sich auch ideal in ein Gästebuch einkleben lassen!

Auch die Farbwahl ist wichtig. Hier solltest du darauf achten, dass die Farben harmonieren und nicht zu grell sind. Eine gute Möglichkeit ist es, sich an der Einladungskarte zu orientieren und die Farben der Dekoration darauf abzustimmen.

Auch Tischdekorationen sind auf einer gelungenen Party sehr wichtig. Hier kannst du mit unserer tollen Anleitung beispielsweise Servietten in der Farbe der Dekoration falten oder kleine Gastgeschenke auf den Tischen platzieren.

Wer es besonders kreativ mag, kann auch selbst hübsche Dekorationen basteln. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ob selbstgemachte Papierblumen, Wimpelketten oder Tischkarten - selbstgemachte Dekoration sorgt für eine individuelle Note und ist oft auch günstiger als gekaufte Deko-Elemente. Wir zeigen dir, wie du ohne viel Aufwand eine tolle selbstgemachte Dekoration für deine Party zaubern kannst!

Deko auf einer Party ist nicht nur schön anzusehen, sondern kann auch praktisch sein. Mit ein paar einfachen Tricks und Ideen kannst du eine tolle Atmosphäre schaffen und gleichzeitig für eine praktische Nutzung sorgen.

2 in 1: Deko und Abwehrmittel gegen ungeladene Gäste
Im Frühling und Sommer lassen sich wunderbar ausgelassene Grill- und Gartenpartys mit der Familie oder Freunden feiern. Doch deine Party zieht auch Stechmücken und Wespen an. Mit ein paar einfach Tricks wirst du die ungebetenen Gäste schnell wieder los und alle Gäste können die Feier genießen. Als natürliches Abwehrmittel gegen Mücken und Wespen hat sich vor allem Rosmarin bewährt. Der für die Insekten störende Geruch lässt sich besonders gut im Garten verteilen, wenn du ein paar Rosmarinzweige auf den Grill legst. Wir finden, dass das Küchenkraut auch als Tischdeko perfekt geeignet ist und stellen am liebsten einen Topf des mediterranen Krauts auf den Esstisch. Auch Lavendel eignet sich ideal als natürliches Abwehrmittel gegen Stechmücken und ist im Garten ein echter Hingucker!

Tischdekoration und Platzhalter für die Gäste:
Eine Möglichkeit ist es, die Dekoration als Teil der Tischdekoration zu nutzen. Hier kannst du beispielsweise kleine Vasen mi Blumen oder Kerzen auf den Tischen platzieren. Diese sorgen nicht nur für eine schöne Atmosphäre, sondern können auch als Platzhalter für die Gäste dienen.

So bastelst du deine eigene vintage Tischdeko:

du brauchst:
- Blumen z.B. Schleierkraut, Eukalyptus oder Lavendel
- alte Flaschen
- Spitzenband
- Paketschnur z.B. Jutegarn
- Schere und Heißklebepistole
- weißen Stift

so geht´s:
- Flaschen mit Jutegarn & Spitzenband umwickeln und festkleben
- Blumen vereinzelt hineinstecken
- mit weißem Stift die Tischnummern darauf schreiben und auf der Tafel dekorieren

DO IT YOURSELF: MIT DIESEN DIY-IDEEN BASTELST DU TOLLE DEKO FÜR DEINE PARTY!

Die Dekoration ist ein wichtiger Bestandteil jeder Party. Ob zu Halloween, zum Geburtstag oder zu einer Hochzeitsfeier - die Dekoration ist ausschlaggebend! Wir zeigen dir 3 einfache DIY-Ideen für eine perfekte Partydekoration:

hängende Blumendeko:
Ob für eine Hochzeit oder bei einer Gartenparty im Sommer - diese hängende Blumendekoration ist ein Muss!
Hierfür musst du nur ein paar Wiesenblumen in alte Flaschen füllen und diese an einer Paketschnur aufhängen. Dabei kannst du auch perfekt Lichterketten einbauen und für eine schöne Atmosphäre sorgen.

Gruselige Mumiengläser:
auf einer richtig gruseligen Halloween Party ist die richtige Dekoration das Wichtigste überhaupt. In nur wenigen Schritten bastelst du diese schaurige Tischdeko:
Hierfür brauchst du alte Marmeladengläser und umwickelst die mit einer Mullbinde. Anschließend klebst du Wackelaugen darauf, stellst ein Teelicht hinein und schon ist dein Mumienglas fertig!

Pompoms aus Servietten falten:
Girlanden, Luftballons und Pompoms runden eine Geburtstagsfeier ab. Aus Servietten kannst du dabei ganz einfach Pompoms basteln und sie aufhängen:

- klappe die Serviette einmal auf und falte sie an der kurzen Seite im Abstand von 2 cm wie eine Ziehharmonika
- Binde mittig eine Schnur um die Serviette und knote sie gut fest
- schneide die beiden Enden bogenförmig ab und ziehe die Serviette vorsichtig auseinander
- Ziehe die Serviette vorsichtig auseinander und trenne Stück für Stück die einzelnen Lagen der Serviette auseinander

SCHRITT FÜR SCHRITT: SO EINFACH FALTEST DU DEINE SERVIETTE ZUR BLÜTE

1

Verwende eine Serviette in der Größe 40x40 cm. Falte das untere Drittel der Serviette nach oben und klappe das obere Drittel anschließend darüber.

2

Schlage die linke und rechte Seite zur Mitte hin ein

3

Jetzt werden die oberen Ecken zur Mitte gefaltet, sodass sich eine Spitze bildet. Achte darauf, dass ein 2cm dicker Streifen an der unteren Seite frei bleibt.

4

Drehe nun die Serviette einmal um und führe die beiden Enden in der Mitte zusammen.

5

Stelle nun die Knospe auf und richte sie auf deinem Esstisch an!

FRÄNKISCHE Rezepte

ESSBARE DEKORATION

Essbare Dekorationen sind eine tolle Möglichkeit, um Speisen und Getränke aufzupeppen und ihnen das gewisse Extra zu verleihen. Ob für Geburtstage, Hochzeiten oder einfach für eine sommerliche Gartenparty – mit ein paar kreativen Ideen und etwas Geschick lassen sich im Handumdrehen leckere und ansprechende Dekorationen zaubern.

Obst- und Gemüseschnitzereien:
sind eine tolle Möglichkeit, um Obst und Gemüse auf eine kreative Art und Weise zu präsentieren. Mit ein paar einfachen Schnitten lassen sich zum Beispiel aus einer Wassermelone tolle Früchte-Skulpturen zaubern. Auch aus Karotten, Gurken oder Paprika lassen sich tolle Figuren schnitzen

Essbare Blüten:
sind nicht nur schön anzusehen, sondern auch eine tolle Möglichkeit, um Speisen und Getränke zu verfeinern. Rosenblüten, Lavendel oder Veilchen eignen sich zum Beispiel hervorragend als Dekoration für Desserts oder Cocktails.

Schokoladen-Dekorationen:
Schokolade ist nicht nur lecker, sondern auch eine tolle Möglichkeit, um Speisen und Getränke zu verzieren. Mit geschmolzener Schokolade lassen sich zum Beispiel tolle Muster auf Kuchen oder Cupcakes zaubern. Auch Schokoladenfiguren oder -blumen sind eine tolle Möglichkeit, um Desserts oder Torten zu dekorieren.

Zuckerdekorationen:
Zuckerdekorationen sind eine tolle Möglichkeit, um Desserts und Kuchen auf eine ansprechende Art und Weise zu verzieren. Mit Zucker lassen sich zum Beispiel tolle Blumen oder Figuren herstellen. Auch Zuckerwatte oder Zuckerperlen sind eine tolle Möglichkeit, um Desserts aufzupeppen.

DAS AUGE TRINKT MIT - GETRÄNKE VERZIEREN

Ein hübsch dekoriertes Getränk schmeckt direkt doppelt besser. Mit diesen einfachen Tricks werden die Getränke auf deiner Feier zum absoluten Hingucker.

Der Klassiker: Zuckerrand
Auch Crustrand genannt, ist ein feiner Rand aus Zucker ein absoluter Klassiker und wertet jeden Cocktail optisch auf. Dafür einfach etwas Zitronensaft auf einen kleinen Teller geben, das Glas kopfüber kurz darin drehen, dann in Kristallzucker wälzen. Funktioniert auch gut mit braunem Zucker, Kokosraspeln oder bunten Zuckerperlen.

Eiswürfel aufpimpen
Vor allem im Sommer eignen sich besonders essbare Blüten gut, um Getränke aufzuhübschen. Das geht, indem du sie zu Eiswürfeln mit etwas Wasser einfrierst, oder die Blüten direkt mit ins Getränk gibst oder an den Glasrand klemmst.

Diese Blüten sind essbar:
Löwenmäulchen
Magnolie
Kamille
Kornblume
Tulpen
Gänseblümchen
Vergissmeinnicht
Salbei
Veilchen

Frisches Obst als Verzierung
Was gibt es besseres, als wenn man zu einem leckeren Cocktail noch einen frischen Snack dazubekommt? Saisonales Obst passt ausgezeichnet zu fruchtigen Limonaden, Säften und Bowle. Besonders gut eignen sich dafür Granatapfelkerne, Heidelbeeren, Himbeeren, Physalis, oder in Form ausgestochene Wassermelonen. Auch der Klassiker der Zitronen - oder Limettenscheibe darf natürlich nicht fehlen.

DIE OFFENE KÜCHE ALS MITTELPUNKT JEDER PARTY

Die Küche hat eine besondere Bedeutung und ist meist das Herzstück des Eigenheimes. Hier wird gekocht, geplaudert, gebacken, getrunken, geküsst, debattiert. Und nicht umsonst haben Küchen den Ruf, dass fast jede Party hier endet – mag die Küche auch noch so klein sein. Nicht zuletzt aus diesem Grund wünschen sich zunehmend mehr Menschen eine offene Raumlösung, die Kochen und Wohnen verbindet. Welche Vorteile offene Küchen noch haben und was es zu beachten gilt, haben uns **DIE KÜCHENPLANER habicht + sporer** verraten.

Die Vorteile von offenen Küchen:

Beim Kochen mit den Gästen plaudern oder die spielenden Kinder im Auge behalten – offene Küchen bieten so einige Vorteile, vor allem wenn im Haushalt viel und gerne gekocht wird:

- **Kommunikatives Wohnkonzept:** Die Verbindung von Küche und Wohnraum sorgt für mehr Geselligkeit & Kommunikation. So finden Kochen und Wohnen nicht mehr in getrennten Räumen, sondern in einer offenen, einladenden Wohnatmosphäre statt.
- Eine offene Küche wird zum **Mittelpunkt des täglichen Lebens** - hier treffen sich Familie, Freunde, Gäste und auch die Nachbarn kommen gerne mal auf einen Cappuccino vorbei. Die verbindende, integrierende Raumgestaltung erhöht die Lebensqualität.
- Die moderne Küche bietet ein **weites Spektrum an Materialien und Designelementen** für die Gestaltung und die Einbindung in eine offene Wohnsituation. Die Küche hat sich von ihrer reinen Zweckbestimmung hin zu einem Prestigeobjekt entwickelt. Gerne zeigt man heute die Küche und lädt Gäste ein - auch, um gemeinsam zu kochen.

[Anzeige]

Unsere Tipps zur Planung einer offenen Küche:

Ineinander übergehende Räume wirken großzügig und luftig. Durch die offene Küche wird jede Party, egal zu welchem Anlass, ein fröhliches Miteinander und Beisammensein. Doch vorab sollte bei der Planung einiges beachtet werden:

- Kücheninsel: ist ein zentrales und wichtiges Element einer offenen Küche. Sie verbindet meist die beiden Bereiche Kochen und Wohnen und bietet durch ihre Platzierung Raum für ein Zusammentreffen. Das Design der Kücheninsel spannt den Bogen zwischen der Funktionalität der Küche und dem Bereich des Wohnens.

- Erhöhter Tresen als Sichtschutz: Je nach Raumsituation und Lebensgewohnheit kann der Kücheninsel auch ein erhöhter Tresen angeschlossen werden. Der Tresen bietet neben dem Sichtschutz auf die Arbeitsfläche der Kücheninsel auch die Option, kleine Speisen, wie zum Beispiel das Frühstück, einzunehmen. Der Tresen ist ein funktionales Stilelement.
- Gegen Geräusche & Gerüche: Bei offenen Küchen sollte gut auf die Entwicklung von Geräuschen und Gerüchen geachtet werden. Die moderne Gerätetechnik stellt sich sehr erfolgreich dieser Herausforderung. Die leistungsfähigen Dunstabzüge nehmen Gerüche und Dämpfe weitgehend auf - die hochentwickelte Technik der Einbaugeräte sorgt für eine sehr zurückhaltende, kaum wahrnehmbare Geräuschkulisse.

Bei der Planung einer offenen Raumsituation ist es wichtig, das Gesamtkonzept von Küche und Wohnen zu beachten. Raum und Bestimmung - Design und Technik - Bedarf und Emotion - müssen gut aufeinander abgestimmt und in eine kompetente Planung umgesetzt werden.

DIE KÜCHEN PLANER habicht + sporer

Über DIE KÜCHENPLANER habicht + sporer:

Mit den Küchenexperten von DIE KÜCHENPLANER habicht + sporer steht der Planung der eigenen Traumküche nichts mehr im Weg! Von der anfänglichen Ideensammlung über die Planung bis hin zur fertig gebauten Küche wird man von erfahrenen Ansprechpartnern unterstützt, die nicht nur bei der Auswahl des richtigen Stils und der modernsten Technik zur Seite stehen, sondern auch auf die richtige Ergonomie achten.

Mit über 45 Jahren Erfahrung in der Küchenplanung und Standorten in Nürnberg, Fürth, Roth und Hirschaid decken sie einen großen Teil Frankens mit ihrer professionellen Küchenberatung ab.

Zur Website von DIE KÜCHENPLANER habicht + sporer

4 ANLÄSSE IM FRÄNKISCHEN JAHR

CHRISTI HIMMELFAHRT, FRONLEICHNAM UND CO. - DAS WIRD AN FEIERTAGEN GEGESSEN

Neben Weihnachten und Ostern gibt es im Fränkischen Jahr noch einige mehr Anlässe zu feiern. Denn das Fränkische Jahr wird außerdem mit zahlreichen Feiertagen geschmückt, von denen man oft nicht weiß, was genau dahinter steckt. Wir klären, was hinter Fronleichnam, Mariä Himmelfahrt und dem weißen Sonntag steckt und was man an diesen Tagen in Franken am liebsten isst.

Weißer Sonntag

Am ersten Sonntag nach Ostern wird ein wichtiges Ereignis im Leben eines Christen gefeiert. Denn an diesem Tag findet für viele katholische Drittklässler die Erstkommunion statt. Den Namen verdankt der Tag den weißen Kleidern. Diese erinnern an weiße Taufgewänder, die früher von gläubigen Christen zwischen der Osternacht und dem darauf folgenden Sonntag angezogen wurden. Nach der Kirche begeben sich die Familien der Kommunionkinder nach Hause, wo meist der Tag mit Kaffee, Kuchen und Ausgezogenen Krapfen besiegelt wird.

Christi Himmelfahrt

wird 39 Tage nach dem Ostersonntag gefeiert, als Jesus nach seiner Auferstehung bei seinen Jüngern weilte und dann in den Himmel zu Gott auffuhr. Traditionell wird an diesem Tag "fliegendes Fleisch" gegessen.

Fronleichnam

Am zweiten Donnerstag nach Pfingsten wird Fronleichnam als weiteres Fest zu Ehren des Abendmahls gefeiert. Vielerorts werden Heiligenfiguren und andere christliche Kunstwerke geschmückt und durch die Straßen getragen. An Fronleichnam wird typisch fränkisches Essen wie selbstgemachte Bräten und Schäuferla gegessen.

Mariä Himmelfahrt

Am 15. August wird das Fest der Aufnahme Marias in den Himmel gefeiert. Ein Feiertag, der Franken spaltet. Denn nicht überall gilt die römisch-katholische Tradition als Feiertag. Der Tag soll daran erinnern, dass auch Maria heilig war und nach ihrem Tod direkt in den Himmel gekommen ist. Auch an diesem Tag wird traditionell Geflügel gegessen.

Allerheiligen

Auch der 1. November gilt als stiller Feiertag, an dem Einschränkungen für öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen gelten. Stattdessen verbringt man den Vormittag in Franken auf dem Friedhof, um an die Toten und kürzlich Verstorbenen zu gedenken. Ein typisches Rezept für Allerheiligen ist der Allerheiligen-Striezel aus Hefeteig.

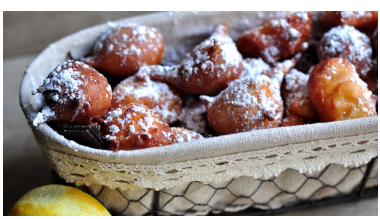
HELAU! UND ALAAF!
SO FEIERT FRANKEN FASCHING

Kurz vor der 40-tägigen Fastenzeit wird nochmal ausgiebig gefeiert: Fasching, in manchen Regionen auch Karneval genannt, ist für viele das Highlight des Jahres.

Der Begriff Fasching kommt von dem Wort "Vaschang", was so viel wie "Fastenschank" oder "Ausschank des Fastentrunks" bedeutet.

Fastnacht in Franken
Auch in Franken wird die Faschings-Kultur voll ausgelebt. Die berühmte "Fastnacht in Franken", eine Prunksitzung des Fastnacht-Verbandes in Franken, wird seit 1987 vom Bayerischen Rundfunk übertragen und ist eine der erfolgreichsten Sendungen des Fernsehsenders.

Kulinarische Köstlichkeiten
Neben Unmengen an Schnaps, selbstgemachten Likören und natürlich Bier sind kulinarisch vor allem Faschingskrapfen mit Hiffenmark (Hagebuttenmarmelade) beliebt. Eine etwas kleinere Variante davon, die ohne Marmeladenfüllung, sondern meist mit Zimt und Zucker gegessen wird, sind Feuerspatzen.



Der Faschings-Klassiker
Außerdem ist an Fasching alles beliebt, was bunt ist. Zum Beispiel Clownsnasen, kleine Kugeln aus Haferflocken, die mit buntem Zucker rot eingefärbt werden, sind vor allem bei Kindern beliebt. Weitere Klassiker sind Amerikaner mit bunten Zuckerperlen oder farbig verzierte Reiswaffeln. Doch der zeitlose Klassiker Krapfen ist und bleibt das beliebteste Gebäck in der Faschingszeit. Nicht nur wegen seines Kult-Status, sondern auch wegen seiner Wandelbarkeit. Den gefüllten Krapfen gibt es nämlich nicht nur mit Marmelade, sondern auch mit Nougat-Füllung, Vanillepudding oder "Beschwipst" mit einer Füllung aus Eierlikör-Creme.

FASCHING

Fasching steht für lustige Verkleidungen, Umzüge und ganz viel Spaß. Doch das beste daran: Die leckeren Faschings-Spezialitäten. Wir haben euch unsere liebsten Rezepte zusammengestellt, die euch die Faschingszeit wunderbar versüßen.

FASCHINGSKRAPFEN

40g Butter schmelzen und 1 Würfel Hefe in 250 ml Milch auflösen. 400 g Mehl, 2 Eier, 30 g Zucker und eine Prise Salz miteinander vermengen und die Hefemilch hinzufügen. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, in zwei Hälften teilen und ausrollen. Auf einer Teighälfte Kreise eindrücken, jedoch nicht ausstechen und in die Mitte jedes Kreises einen Teelöffel Hagebuttenmarmelade geben. Die andere Teighälfte darüber geben und die Krapfen wieder rund ausstechen. Den restlichen Teig erneut verkneten und den Vorgang wiederholen. Die fertigen Krapfen nochmal 30 Minuten gehen lassen. Butter erhitzen und die Krapfen von beiden Seiten schwimmend ausbacken. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

CLOWNSNASEN

Zuerst den Zucker zum Wälzen vorbereiten. Hierfür Zucker mit rote Lebensmittelfarbe verrühren und in einer Schale beiseitestellen. Für die Nasen 100 g Butter, 80 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker vermengen und anschließend 2 EL Zitronensaft und rote Lebensmittelfarbe hinzugeben. Zusammen mit 150 g Haferflocken gründlich verrühren. Aus der roten Masse kleine Kugeln formen. Achtung: die Masse färbt und klebt, wer mag kann also auf Handschuhe zurückgreifen.
Zuletzt die Kugeln im roten Zucker wälzen und für eine Stunde kühl stellen.

FEUERSPATZEN

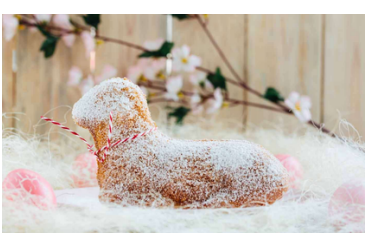
1 Würfel Hefe zerbröckeln und mit 100 g Zucker bestreuen. 500 g Mehl, 2 Eier und eine große Prise Salz hinzugeben, 250 ml warme Milch unterrühren bis ein zäher Teig entsteht. 100 g Butter erwärmen, dass sie flüssig wird und anschließend unter den Teig geben, sodass er geschmeidig wird. Den Teig abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Die Fritteuse auf 170 Grad stellen. Mit einem kleinen Löffel Kugeln vom Teig abstechen und ins heiße Fett geben. Die Feuerspatzen goldgelb ausbacken. Die ausgebackenen Feuerspatzen auf Küchenpapier legen und entweder noch heiß in Zimt und Zucker wälzen, mit Puderzucker bestreuen oder später mit Marmelade servieren.

OSTERBRUNNEN, KARFREITAGSRATSCHEN & CO. - DIESE OSTER-BRÄUCHE GIBT ES

Rund ums Osterfest gibt es einige Traditionen, die in Franken immer noch ausgelebt werden. Während vor allem die schnuckeligen Dörfer in der Fränkischen Schweiz beliebt für Osterbrunnen-Tourismus sind, werden in allen Teilen Nordbayerns schweigende Kirchenglocken durch fleißige Ministranten ersetzt, die schon früh morgens durch die Straßen laufen und Lärm machen.

Geweihte Speisen

Wenn die Fastenzeit endlich vorbei ist, darf wieder alles gegessen werden. Entsprechend gefüllt sind die Körbe, die an Ostern mit in den Gottesdienst genommen werden, um am Altar geweiht zu werden. Diese Weihe hat in Franken lange Tradition. Oft gibt es nach der Kirche auch ein gemeinsames Osterfrühstück, bei dem die geweihten Lebensmittel gemeinsam verzehrt werden. In den Körben befindet sich meist ein selbstgebackenes Osterlamm, Salz als Zeichen für die Auferstehung und bunte Eier als Symbol für Neubeginn und Fruchtbarkeit.



Die Tradition des Osterbrunnens

Jedes Jahr schmücken die Landfrauen den örtlichen Brunnen mit ausgeblasenen und selbstbemalten Eiern. Dieser Brauch ist tatsächlich schon mehr als 100 Jahre alt. Damit soll zum Ausdruck gebracht werden, wie lebensnotwendig Wasser ist. Denn auf Frankens Hochebenen war das Wasser meist knapp, als es noch keine Leitungen gab. Dies änderte sich erst durch die Installationen von Brunnen. Zum Dank wird eine der wichtigsten Wasserquellen im Dorf festlich geschmückt.

Grüne Kräutersuppe

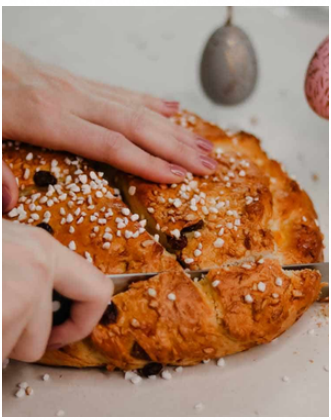
An vielen Feiertagen in der Osterzeit gelten spezielle Essens-Regeln. So isst man in weiten Teilen Frankens an Gründonnerstag nur grüne Speisen. Eine beliebte Suppe ist hierfür die sogenannte Kräutelsuppe.

Der letzte Freitag vor Ostern

Der Karfreitag ist von Leid, Buße und Abstinenz geprägt. Die meisten Christen verzichten an diesem Tag deshalb auf Fleisch, weil sich die Menschen früher keines leisten konnten und die Zubereitung nur den Freudenfesten vorbehalten war, zu denen der Karfreitag nicht gehört. Vielerorts kommen an diesem Tag Fischgerichte auf den Tisch, oder es wird gar auf tierische Produkte verzichtet und vegetarisch gegessen.

OSTERN

Das Osterfest ist der perfekte Anlass, um neue Rezepte auszuprobieren und Freunde und Familie mit euren Kreationen zu überraschen. Egal ob es dabei um Gebäck, Gerichte mit österlichen Zutaten oder um Eierverwertung nach der Nestersuche geht, hier findet ihr mit Sicherheit das passende Rezept.



OSTERBROT

500 g Mehl, 80 g Zucker, 1 TL Zitronenabrieb und 1 Prise Salz vermengen. 250 ml Milch in einem Topf erwärmen, 80 g Butter dazugeben und schmelzen lassen. 1/2 Würfel Hefe ebenfalls in die Milch geben und den lauwarmen Milchmix in die Teigschüssel geben. 50 g gehackte Mandeln und 100 g Rosinen unterkneten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig durchkneten und zu einem runden Fladen formen. Für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Oberfläche des Teiges kreuzartig einschneiden. Ein Ei mit 2 EL Milch verquirlen und das Brot bestreichen. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Für 30 Minuten backen.

EINFACHER KAROTTENKUCHEN

Zuerst 200 g Karotten schälen und fein raspeln. Dann 3 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 110 g Zucker ins Eiweiß einrieseln lassen und so lange weiter steifschlagen, bis die Masse fest ist. Die Eigelbe unterrühren und anschließend den Abrieb einer halben Zitronenschale, die Karottenraspeln, 100 g gemahlene Mandeln sowie etwas Zimt hinzugeben. Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen. 50 g Mehl mit 1 TL Backpulver sieben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. Für ca. 50 Minuten backen und auskühlen lassen.

KRÄUTELSUPPE FÜR GRÜNDONNERSTAG

Schäle und schneide als Erstes eine Zwiebel. Dünste diese in einem Topf mit Öl kurz an. Gib jetzt 1 EL Mehl hinzu und gieße es mit einem Liter Gemüsebrühe an. Rühre gut um und füge dann jeweils eine Handvoll Gänseblümchen, Giersch, Löwenzahn, Bärlauch, Brennnessel, Schafgarbe und Sauerampfer hinzu. Koche das Ganze unter Rühren auf und lasse es für 5 weitere Minuten kochen. Püriere die Suppe mit einem Pürierstab für eine glatte und cremige Konsistenz. Würze mit Salz und Pfeffer und schmecke mit etwas Sahne ab.

VERLIEBT, VERLOBT, VERHEIRATET SO WIRD IN FRANKEN HOCHZEIT GEFEIERT

Für das Brautpaar ist der Tag der eigenen Trauung eines der schönsten Erinnerungen ihres Lebens. Eine besonders positive Erinnerung kann geschaffen werden, indem kulinarisch einiges geboten wird. Wir zeigen euch klassische Menüvorschläge, die bei uns in Franken lange Tradition haben.

Das Wichtigste zuerst: Die Suppe
Suppe bildet den Auftakt eines jeden Hochzeitsmenüs. Dafür wird in Franken meist auf den absoluten Klassiker der Hochzeitssuppe gesetzt. Eine klassische Gemüsebrühe mit Leberklößchen, Mehlklößchen und Pfannkuchenstreifen. Die verschiedenen Einlagen sollen dem Hochzeitspaar Glück bringen. Am besten bietet ihr auch eine fleischlose Version davon an, damit eure vegetarischen Gäste nicht die Leberklöße aus dem Teller fischen müssen.

Das Herzstück eines jeden Menüs
In Franken isst man am liebsten Rindfleisch mit einer ganz besonderen Zutat: "Kren". In den restlichen Teilen Deutschlands auch als "Meerrettich" bekannt, passt er hervorragend zu Rindfleisch, Preiselbeeren und Bandnudeln.

Für jeden Geschmack etwas dabei
Wichtig ist auch hier wieder, fleischlose Alternativen anzubieten. Wer für seine Hochzeitsfeier auch Vegetarier eingeladen hat, kann sie mit gebackenem Camembert glücklich machen. Auch dieser passt hervorragend zu Preiselbeeren und ist ein absoluter Klassiker, der meist jedem Vegetarier schmeckt.

Traditionelle Bräuche
Neben gutem Essen dürfen auf einer Fränkischen Hochzeit auch der ein oder andere Brauch nicht fehlen. Besonders beliebt ist die Tradition des Hochzeitsspaliers, bei dem Arbeits- oder Vereinskollegen beim Verlassen des Standesamts oder der Kirche Spalier stehen.

FRÄNKISCHE Rezepte

HOCHZEIT

Der schönste Tag im Leben eines Ehepaares ist für viele auch kulinarisch ein wichtiges Ereignis. Doch bei solch großen Veranstaltungen mit vielen Gästen ist es gar nicht so einfach, den richtigen Geschmack zu treffen. Am besten greift man dann auf Rezept-Klassiker zurück.

RINDFLEISCH MIT KREN

Salzwasser in einen Topf geben und aufkochen. 1,5 Kg Rindfleisch in das Wasser geben und etwa eine Stunde kochen. Dann 1 Bund Suppengrün dazugeben und alles insgesamt drei Stunden köcheln lassen. Für die Meerrettichsoße eine Mehlschwitze aus etwas Butter und Mehl herstellen und mit 200 ml Brühe ablöschen. Die Soße mit 1 Glas Meerrettich, 250 ml Sahne und 2 EL Butter abschmecken. Das Rindfleisch aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und aufschneiden. Mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren auf Tellern anrichten. Wir empfehlen Bandnudeln und Karottengemüse als Beilagen zu servieren.

FRÄNKISCHE BREZENKNÖDEL

5-8 Stück Laugengebäck in kleine Stücke zupfen. Diese in 400 ml warmer Milch zusammen mit Salz, Pfeffer und Muskat einweichen lassen, bis die gesamte Milch aufgesogen ist. 1 Bund Petersilie waschen und trocken schütteln. Eine Zwiebel schälen und beides fein hacken. Dann in etwas Butter bei schwacher Hitze andünsten. Die Brezenmasse, Zwiebelmix und 3 Eier zu einer festen Masse verkneten. Bei Bedarf etwas Mehl dazugeben, bis die Masse handfest ist. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Diese in leicht gesalzenem, siedendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

LEBERKNÖDELSUPPE

3 Brötchen kleinschneiden und zusammen mit 250 ml Milch einweichen. 1 Zwiebel würfeln, etwas Petersilie fein hacken. 400 g Rinderleber klein schneiden und zusammen mit 150 g Schinken zerkleinern. Leber-Speck-Mischung, Zwiebelwürfel, gehackte Petersilie, 1/2 TL getrockneten Majoran, 5 EL Semmelbrösel, 2 Eier und die eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 L Rinderbrühe in einem großen Topf aufkochen lassen. Nocken aus der Leberknödel-Masse formen und direkt in die Brühe geben. Die Temperatur reduzieren. Für rund 25 Minuten in der Rinderbrühe ziehen lassen. Anschließend Leberknödel mit Brühe und frischer Petersilie und Backerbsen servieren.

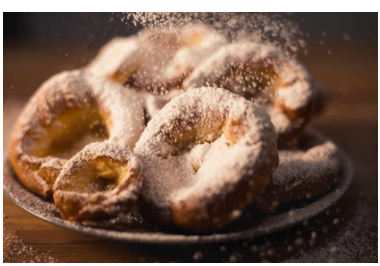
FRÄNKISCHE KERWA - KIRCHWEIH-TRADITION IN FRANKEN

Die Kirchweih, in Franken meist Kerwa genannt, ist in vielen Dörfern das Highlight des Jahres. Denn bei diesem Fest findet die Dorf-Gemeinschaft zusammen, die unter dem Jahr oft auf der Strecke bleibt. Bei einer Kirchweih feierte man früher die Einweihung der Dorfkirche. Heute ist es ein buntes Volksfest, das jedoch immer noch alte Traditionen und Bräuche erhält.

Deswegen finden Kirchweihen meist zwischen August und Oktober statt
Viele Kirchweihen finden im Herbst statt. Das war früher nicht so und viele Gemeinden feierten die Weihe ihrer Kirche auch unter dem Jahr. So fanden fast das ganze Jahr über in Gemeinden Kerwas statt. Und diese Feste waren ein wichtiger Bestandteil des Lebens auf dem Land. Doch der Politik war die ständige Feierei gar nicht recht. Im Jahr 1806 wurde deshalb festgelegt, dass von nun an nur noch am dritten Sonntag im Oktober Kerwas stattfinden dürfen.

Verschiedene Bezeichnungen innerhalb Frankens
Während sie an vielen Orten "Kärwa" genannt wird, sagen die Unterfranken "Kerm" und in Almühlfranken ist oft von "Körwa" oder "Kirwa" die Rede. .

So viele Namen das Fest hat, so viele regional unterschiedliche Traditionen gibt es dazu. Leckeres Essen eint aber alle Feierlichkeiten. Meist gibt es ein Festmahl aus Gänse- oder Entenbraten, Klöß mit Blaukraut und Schweinebraten, oder Krenfleisch und Bratwürste. Aber auch von den Dorffrauen selbstgebackene Kuchen und Torten dürfen nicht fehlen.



Ausgezogene Krapfen
Der Klassiker, der auf jedem Dorffest in Franken zu finden ist, sind ausgezogene Krapfen, auch Knieküchle genannt. Der Name kommt daher, da die Teiglinge vor dem Ausbacken über einem Knie ausgezogen werden. Schon wenige Tage vor der Kerwa weht daher ein fettiger Schmalzgeruch durch die Luft, der an das bevorstehende Dorffest erinnert.

KERWA

Die Kirchweih ist ein wichtiges Ereignis jeder Dorfgemeinschaft. Während die Dorfjugend diesen Anlass mit einem fröhlichen Bierfest verbindet, sind meist die Älteren im Dorf damit beschäftigt, leckere Klassiker zu kochen und zu backen.

SCHNEEBALLEN

Für den Mürbteig 750 g Mehl, eine Prise Salz und 1 EL Zucker in eine Schüssel geben. Mit der Hand in die Mitte vom Mehlhaufen eine tiefe Mulde drücken. Zwei Eier und 4 Eigelb in die Vertiefung geben. Ringsum auf das Mehl 9 EL Sahne geben und von der Mitte aus beginnend einen festen Mürbeteig kneten. Den Teig im Kühlschrank ziehen lassen. Öl in einer Fritteuse auf ca. 180°C erhitzen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Quadrate mit 20 cm Seitenlänge ausrädeln. In jedes Stück nochmals 1-1,5 cm breite Streifen rädeln. Mit einem Holzlöffel jeden zweiten Streifen aufnehmen. Mit dem Kochlöffel direkt über dem heißen Öl in den Topf oder die Friteuse abstreifen. Die Schneeballen 5-6 Minuten goldbraun ausbacken, aus dem Öl nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

AUSGEZOGENE KÜCHLA

500 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1/2 Würfel Hefe zerbröckeln, in 200 ml Milch auflösen und 1 EL Sauerrahm unterrühren. Für 15 Minuten gehen lassen. 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier und 50 g der zerlassenen Butter zum Teig dazugeben und alles durchkneten. Den Teig dann zu einer Rolle formen, in zwölf Stücke teilen und mit den Händen zu Kugeln formen. Für ca. 10 Minuten gehen lassen. Öl oder Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Die Hefekugeln zwischen den Händen so auseinanderziehen, dass sie in der Mitte dünn und zum Rand hin dicker sind. Anschließend die Hefeküchla in das heiße Fett gleiten lassen. Mit Puderzucker servieren.

GERUPFTER: OBADZDA AUF FRÄNKISCH

400 g Camembert und 75 g "Stinkerkäse" in Stücke schneiden beziehungsweise rupfen. In einer großen Schüssel 150 g Butter, 70 ml geschlagene Sahne und 150 g Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, 1 TL Kümmel und 1 EL Paprikapulver würzen und die Menge mit einer Gabel zerstoßen und verrühren. 1 Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und über der Masse verteilen. Zuletzt einen Schluck Bier zur Masse geben und alles gut vermengen. Den Gerupften auf einem Brotzeitbrett servieren und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln sowie etwas Paprikapulver garnieren.

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN IN FRANKEN

Während in großen Teilen Deutschlands Würstchen und Kartoffelsalat jedes Jahr das Weihnachtsessen Nr. 1 sind, wird in Franken meist etwas abwechslungsreicher gegessen. Hierzulande werden gerne gefüllte Bräten, Entenbrust, aber Fondue gegessen. Doch auch für den Weihnachts-Klassiker gibt es eine Fränkische Variante.

Alternative zu Würstchen
Eine Fränkische Alternative zu Weihnachts-Würstchen sind Blaue Zipfel. Diese Spezialität wird mit einem Sud aus Essig, vielen Zwiebeln, Weißwein, Salz und Zucker gekocht. Dazu wird frisch gebackenes Bauernbrot serviert.

Leckeres vom Weihnachtsmarkt
Doch nicht nur das Festmahl an Heiligabend, sondern auch kulinarische Köstlichkeiten vom Weihnachtsmarkt. Denn dann sind fränkische Städtchen in ihr Festtagsgewandt gehüllt. Absolute Klassiker sind dort gebrannte Nüsse und Feuerzangenbowle, die in einer würzigen Mischung aus Rotwein und Rum in einer lodernden Tasse serviert wird.

Weihnachts-Traditionen aus Franken
Vor etwa 100 Jahren war die sogenannte "Klopferzeit" ein beliebter Weihnachtsbrauch in Franken. Dabei liefen Kinder durch die Straßen, schlugen mit Holzhämmer gegen Fensterläden und baten unter Aufsagen von Versen und Liedern um eine Gabe.

Eine weitere, vor allem in Franken verbreitete Tradition, ist das Aufstellen des Barbarazweigs am 04. Dezember. An diesem Tag der heiligen Barbara, welche als Schutzpatronin der Bergleute gilt, werden Zweige von Obstbäumen abgeschnitten und in eine Vase gestellt. Blühen diese an Weihnachten, bedeutet das Glück und Segen für das kommende Jahr. Barbelsbäume galten lange als Ersatz für den Tannenbaum. Dieser galt nämlich als preußisch, was in Franken vehement abgelehnt wurde.

WEIHNACHTEN

Alle Jahre wieder steht die Planung des Weihnachtsfestes an. Wie wird der Tisch gedeckt, welche Musik wird laufen und welche Leckereien gibt es an den Festtagen - die Fragen häufen sich. Mit diesen leckeren Rezepten für Plätzchen und Nachspeise lassen sich einige dieser Fragen klären.

GEFÜLLTE ROTWEINPLÄTZCHEN

500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 EL Kakao, 2 TL Zimt, 1 Ei, 6 EL Rotwein und 1 Päckchen Backpulver in eine Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit den Lieblings-Formen ausstechen. Die Plätzchen bei 170 Grad für ca. 10 Minuten backen. Anschließend jeweils 2 Plätzchen mit erwärmter Marmelade zusammensetzen. Mit Schokoguss verzieren und genießen!

VANILLEKIPFERL

300 g Mehl, 100 g gemahlene Haselnüsse, 70 g Zucker, 5 Päckchen Vanillin-Zucker, 2 Eigelb, 1 Prise Salz und 200 g Margarine in eine Schüssel geben und zu einem Mürbteig zerkneten. Den Teig dann eine Stunde kaltstellen. Die Teigstücke danach auf der Arbeitsfläche zu Kipferl rollen und formen. Auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Zum Schluss bei 175 Grad für circa 10 Minuten backen.

CREMIGES LEBKUCHEN-MOUSSE

Zuerst 50 g Zartbitterschokolade und 50 g Vollmilchschokolade sowie 150 g Lebkuchen kleinhacken. Beides in einem Topf erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dabei immer wieder umrühren. Die Masse abkühlen lassen und anschließend 500 ml Sahne schlagen. Dann unter die Lebkuchen-Schoko-Masse heben. Wenn alles gut vermengt ist, für 1 Stunde kühlstellen. Pur genießen oder gemeinsam mit Eis servieren.

HAPPY BIRTHDAY! – SO WIRD DER KINDERGEBURTSTAG ZUM VOLLEN ERFOLG

Das wohl aufregendste Event unserer Kleinsten ist der Kindergeburtstag. Eine Party mit Freunden, witzigen Spielen und natürlich leckeren Snacks machen diesen Tag ganz besonders. Um dir bei der Planung und Gestaltung zu helfen, haben wir Tipps und Ideen gesammelt, mit denen der nächste Kindergeburtstag ganz sicher ein Erfolg wird!

Deftige Gerichte für kritische Esser

Das Lieblingsessen von vielen Kindern ist klassisch: Nudeln mit Tomatensoße. Während dieses Gericht eine sichere Wahl ist, gibt es aber auch andere köstliche Mittagessen-Ideen, die vielen Kindern schmecken. Zum Beispiel ein überbackener Spätzleauflauf.
Außerdem wichtig: Mit Spätzle kann man nicht so gut kleckern wie mit roter Tomatensoße!

Für echte Naschkatzen

Eine Vorliebe für Süßigkeiten haben wohl die meisten Kinder gemeinsam. Was hier außerdem ganz wichtig ist: Die Optik! Kinder lieben bunte Kuchen, hübsch verzierte Cake Pops oder selbstgemachte Gummibärchen. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Und wie immer gilt: je bunter, desto besser!

So trinken die Kleinen genug

Ist die Sache mit dem Essen geklärt, sieht man sich einer anderen Herausforderung gegenüber: Wie bringe ich die spielenden Kinder dazu, mehr zu trinken? Mit Infused Water klappt es bestimmt im Handumdrehen! Das ist Wasser, das mit leckerem Obst oder Gurkenscheiben aromatisiert wurde.

Die passende Deko

Was wäre eine Geburtstagsfeier ohne Party-Dekoration? Durch Girlanden, Luftballons, Konfetti oder Pompons verwandelst du das Zuhause in eine großartige Kindergeburtstags-Location. Oder hast du schon an eine Mottoparty gedacht? Kinder lieben es sich zu verkleiden, außerdem kann die Dekoration und die Einladungskarten auf das Thema abgestimmt werden.

KINDERGEBURTSTAG

Das wohl aufregendste Event unserer Kleinsten ist der Kindergeburtstag. Eine Party mit Freunden, witzigen Spielen und natürlich leckeren Snacks machen diesen Tag ganz besonders. Mit diesen Rezepten wird der nächste Kindergeburtstag ganz sicher ein voller Erfolg!

CAKE POPS

400 g Kuchenreste in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Dann mit 5 EL Orangensaft und 70 g Butter zu einer glatten Masse verkneten. Aus der Masse mit den Händen ca. 15 gleich große Kugeln formen und diese auf einem Stück Backpapier für 20 Minuten kühlstellen. In der Zwischenzeit 250 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre grob hacken und schmelzen. Zuckerperlen, Haselnusskrokant, Kokosflocken und Schokoraspeln bereitstellen. Kugeln einzeln in die Kuvertüre tauchen und etwas abtropfen lassen, beliebig bestreuen. Bis zum Servieren kaltstellen.

SELBSTGEMACHTE GUMMIBÄRCHEN

125 ml Fruchtsaft in einen Topf geben und nach und nach 8 Blätter Gelatine hineingeben. Diese muss für ungefähr 5 Minuten vollständig mit Saft bedeckt sein. 1 EL Zitronensaft hinzugeben und die Gelatine bei niedriger Temperatur zergehen lassen. Die Gelatine darf jedoch nicht kochen! Als nächstes 1 EL Zucker hinzugeben und verrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Die Gummibärchenmasse gleichmäßig auf die entsprechende Form verteilen, abkühlen lassen und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

FANTAKUCHEN MIT BUNTEN STREUSELN

4 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 125 ml Öl, 250 g Mehl, 150 ml Orangenlimo und 1 Päckchen Backpulver in eine Schüssel geben und verrühren. Dann auf ein rechteckiges, hohes Backblech geben und bei 160 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen. Den Kuchenboden nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Für den Belag 200 ml Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif schlagen. 200 g Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren und vorsichtig die steife Sahne unterheben. Die Creme auf dem Boden verteilen und anschließend kühl stellen. Erst kurz vor dem Servieren bunte Streusel auf den Kuchen geben.

PARTY VORBEI: KATERSTIMMUNG?

Du bist nun am Ende unseres Ebooks zum Thema "Party" angelangt. Dir hat das E-Book gefallen?

Auf unserer Seite findest du bereits unsere Ebook-Reihe "So schmeckt Heimat", die sich mit Rezepten und Feierlichkeiten der 4 Jahreszeiten in Franken beschäftigt und ein E-Book zum Thema Ernte. Außerdem sind wir dran weitere E-Books zu kreieren. Sei gespannt!

Wir können uns nur mit deiner Hilfe weiterentwickeln, also gib uns gerne Feedback, wie dir das PDF gefallen hat.

Du erreichst uns per Mail an info@fraenkische-rezepte.de oder auf folgenden Kanälen:

Du möchtest gleich loslegen und weitermachen? Dann ab auf unser Portal

WWW.FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE

Copyright

DIESES PDF WURDE VON FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE ERSTELLT UND IST DEREN GEISTIGES EIGENTUM.

ES IST NICHT GESTATTET, DAS PDF AUF ANDEREN SEITEN ZUM VERKAUF ODER DOWNLOAD ANZUBIETEN.

Impressum

FRÄNKISCHE REZEPTE IST EIN ANGEBOT DER
INFRANKEN.DE GMBH & CO KG
GUTENBERGSTRASSE 1
96050 BAMBERG

GESCHÄFTSFÜHRER: WALTER SCHWEINSBERG,
GERO SCHMITT-SAUSEN
AMTSGERICHT BAMBERG: HRA 12153

INFO@FRAENKISCHE-REZEPTE.DE