Einkaufszettel

FÜR LECKERE REZEPTE

GEMÜSE & OBST

	MENGE
○ Gurken	
○ Mini-Gurken (für Gurkensalat)	
○ Cherrytomaten	
○ Karotten	
○ Zucchini	
○ Paprika	
○ Weißkohl	
○ Radieschen	
○ Frühlingszwiebeln	
○ Zitronen	
○ Petersilie	
○ Schnittlauch	
○ Zwiebeln	
○ Knoblauch	

KÜHLPRODUKTE

	MENGE
○ Halloumi	
○ Frischkäse	
○ Quark	
○ Joghurt	
○ Eier	
○ Butter (insgesamt ca. 275 g)	

KONSERVEN & VORRAT

	MENGE
○ Kichererbsen	
○ Sauerkirschen (2 Gläser)	
○ Kokosmilch	
○ Gemüsebrühe	
○ Sojasauce	
○ Reisessig	
○ Sesamöl	

NUDELN & TEIGWAREN

	MENGE
○ Pasta	
○ Ramen-Nudeln	
○ Mini-Knödel	
○ Reispapier	

BACKZUTATEN

	MENGE
○ Mehl (insgesamt ca. 600 g)	
○ Zucker (insgesamt ca. 210 g + Vanillezucker)	
○ Vanillezucker	
○ Backpulver	
○ Speisestärke	
○ Salz	

GEWÜRZE & SONSTIGES

	MENGE
○ Pfeffer	
○ Olivenöl	
○ Essig	
○ Sesam	
○ Chiliflocken	
○ Puderzucker	

KIRSCH-STREUSELKUCHEN

TEIG

○ 250 g Mehl	
○ 125 g kalte Butter	
○ 80 g Zucker	
○ 1 Ei	
○ 1 TL Backpulver	
○ 1 Prise Salz	

FÜLLUNG

○ 2 Gläser Sauerkirschen (à ca. 350 g Abtropfgewicht)	
○ 50 g Zucker	
○ 1 Päckchen Vanillezucker	
○ 2 EL Speisestärke	
○ 3 EL Kirschsaft	

STREUSEL

○ 200 g Mehl	
○ 120 g kalte Butter	
○ 100 g Zucker	
○ 1 Prise Salz	

NOTIZEN

Alexandras Food Lounge