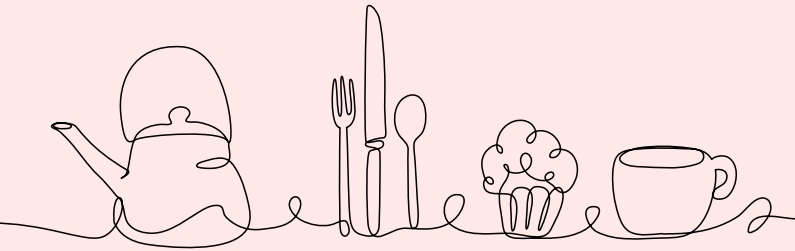
Digitales Kochbuch

Projektwoche 2025

Leckere, selbstgemachte Gerichte von Schüler*innen aus den Jahrgängen 5 bis 11 des Gymnasiums Altona - von Vorspeisen bis hin zu Nachtisch!



Himbeerkuchen

8 Stücke 3h 15 min

ZUTATEN

Für die Streusel:

- 500g Mehl
- 100g Butter
- 150g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 2.-m große Ei(er)
- ½ TL Vanillezucker

Für die Füllung:

- 800 ml Milch
- Vanille Pudding/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 300g Himbeeren, TK
- Himbeermarmelade

Wichtig:
Wir haben fertigen Vanillepudding gekauft ihr könnt natürlich auch gekauften Vanillepuddingpulver benutzen den ihr dann zubereitet aber das dauert 3-4h mehr weil der noch im Kühlschrank kühlen muss.

ZUBEREITUNG:

- Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Eier und gemahlene Vanille miteinander zu Streuseln verkneten. Eine 26er oder 28er Springform mit Backpapier auslegen,den Rand mit Butter beschmiieren und 2/3 des Teiges zu einem Boden und ca. 3 - 4 cm hohen Rand formen.

- Den Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.

- Für die Füllung nach Packungsanweisung den Vanillepudding zubereiten. Dabei Milch, Vanillepuddingpulver, Zucker und gemahlene Vanille verwenden.

- Den Boden mit Himbeermarmelade großzügig bestreichen und den Pudding darauf verteilen.

Die gefrorenen Himbeeren darüber geben und mit dem restlichen Streuselteig bedecken.

Den Kuchen ca. 45 min backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

Brownie Tiramisu

12 Stücke 30 min

ZUTATEN

Für den Brownie:

- 80g Mehl
- 113g Butter
- 180g Zucker
- 3 TL Kakaopulver
- 2.-m große Ei(er)
- 170g Schokolade
- 1 Prise Salz

Für das Tiramisu:

- 16 Löffelbiscuits
- 150 ml Kaffee
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Mascarpone
- 65g Zucker
- Kakaopulver zum Verzieren

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- Die Eier und den Zucker schaumig schlagen
- Die Schokolade mit Butter schmelzen und die geschmolzene Mischung im Teig runterrühren
- Mehl, Kakao und die Prise Salz darübersieben und vorsichtig unterheben
- Den Teig in eine ausgelegte Form geben, glatt streichen und ca. 22 Minuten backen
- Den Brownie rausholen und vollständig auskühlen lassen
- 150ml starken Kaffee kochen und abkühlen lassen
- Jeden Biskuit kurz in den Kaffee tauchen und auf den Brownieteig legen
- Sahne halbsteif schlagen. Dann Zucker und Mascarpone hinzufügen und weiterschlagen, bis die Masse dick und glatt ist
- Die Creme gleichmäßig auf den Biskuits verteilen
- Die Form mit Folie abdecken und mind. 8 Stunden (am Besten über Nacht) kalt stellen
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben

Schoko-Himbeerkuchen

12 Portion

Ca. 4-5 Stunden

ZUTATEN

Biskuit

5 Eier
125g Zucker
1 Prise Salz
100g Mehl
2 EL Speisestärke
2 EL Kakaopulver
50g Schokoraspeln

Für die Füllung und Garnitur

400 ml Sahne
250g Zartbitterkuvertüre
100g Himbeerkonfitüre
120g Schokoglasur (Wahl)
3 Himbeeren

ZUBEREITUNG:

1.Den Ofen auf 180 grad unter- und oberhitze vorheize. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte des Zucker cremig schlagen.Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und wieder steif schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao darüber sieben und mit dem Raspel Schokolade runterziehen. Die Masse in die Springform füllen glatt streichen und in dem Ofen ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einen Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG:

3. für die Creme die Sahne aufkochen lassen von der Hitze nehmen und die gehackte Kuvertüre unterrühren. Abkühlen lassen und 30 Minuten kaltstellen. Anschließend luftig aufschlagen. Siehe Tipp
4. Den Kuchen zweimal waagerecht in drei Bögen teilen. Wenn euer Boden nicht aufgegangen ist dann teilt es nur einmal durch.Den unteren Boden mit der Konfitüre bestreichen. Den mittleren Boden auflegen und mit etwa ⅓ der Creme bestreichen. Den Deckel drauf legen und mit der restlichen Creme rundherum glatt einstreichen. Wenn du zwei Bögen hast tust du weniger Creme drauf als du gemacht hast. Mindestens 1Stunde kalt stellen.
5.Die Glasur schmelzen lassen, über die Torte gießen und mit geputzten Himbeeren garniert servieren.

NOTES

Die creme wird bestimmt flüssig sein, deswegen würde ich immer kühlen und dann wieder mit dem Mixer schlagen . Wichtig ist, dass es lange im Kühlschrank ist und dass sie dazwischen halt immer schlagt mit der mit dem Mixer. außerdem würde ich mir sehr lange Zeit nehmen für diese Torte.

Lemonpasta mit Spinat und Pinienkernen

4 Portionen | Ca. 30 min

ZUTATEN

400 g Pasta
(z. B. Linguine, Tagliatelle oder Spaghetti)

150–200 g frischer Babyspinat

2 Bio-Zitronen

150 g Ricotta (ca. 4–6 EL)

4 EL Pinienkerne

1 mittelgroße Schalotte oder Zwiebel

2–3 EL Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG:

Pasta kochen

1. In reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Pinienkerne rösten

2. In einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Anschließend beiseitestellen.

Aromabasis anbraten

4. In der Pfanne Olivenöl erhitzen.
5. Schalotte fein würfeln, Knoblauch hacken und beides glasig anschwitzen. Nicht braun werden lassen.
6. Spinat hinzufügen
7. Frischen Spinat portionsweise in die Pfanne geben, bis er zusammenfällt.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce zubereiten

9. Ricotta unterrühren, mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.
10. Nach und nach etwas Nudelwasser zugeben, bis die Sauce cremig wird.

Pasta unterheben

11. Nudeln abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben, alles gut vermengen.

Anrichten und servieren

12. Auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen, Zitronensbrieb und Parmesan bestreuen.

TIPP:

Bio-Zitronen sind wichtig, wenn du den Abrieb nutzt (wg. unbehandelter Schale).

Smashburger mit Süßkartoffelpommes

4 Portionen | Ca. 40 min

ZUTATEN

Burger
4 Rindfleischpatties
4 Brioche-Burger-Buns
4 Scheiben Cheddar-Käse
2 Tomaten
2–3 Gewürzgurken
1 kleine rote Zwiebel
8 Blätter Kopfsalat
Butter
Salz, schwarzer Pfeffer
Etwas Pflanzenöl

Burger-Sauce
4 EL Mayonnaise
2 EL Ketchup
1 TL fein gehackte Gewürzgurke
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Süßkartoffelpommes
3–4 mittelgroße Süßkartoffeln
2–3 EL Maisstärke
2–3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

VORBEREITUNG:

1. Süßkartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. Die Streifen für 30 Minuten in kaltes Wasser legen.
3. Danach gut abtrocknen und in eine Schüssel geben.
4. Mit Maisstärke bestreuen, dann Öl und Gewürze hinzufügen. Alles gut durchmischen.
5. Während die Pommes im Wasser liegen, Tomate, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden.
6. Salatblätter waschen und trocknen.
7. Burger-Sauce anrühren: Mayo, Ketchup, Gewürzgurken vermengen.
8. Burger-Buns halbieren und bereitstellen.
9. Die Rindfleischpatties mithilfe des
10. Pfannenwenders etwas platt drücken.

ZUBEREITUNG:

Süßkartoffelpommes zubereiten
1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
2. Die marinierten Süßkartoffelstifte gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
3. Für ca. 25–30 Minuten backen, nach der Hälfte wenden.

Smashburger braten
1. Eine große Pfanne stark erhitzen, danm leicht mit Öl einfetten.
2. Zwei Patties in die Pfanne legen.
3. Smashen: wiederholtes „Plattdrücken" der Patties mithilfe des Pfannenwenders.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nach etwa 1,5 Minuten wenden.
6. Auf die Patties eine Käsescheibe legen.

Buns rösten
1. In der Pfanne goldbraun anrösten. Vorher mit Butter bestreichen.

Burger zusammenbauen
1. Die untere Brötchenhälfte mit Sauce bestreichen.
2. Dann folgen: ein Blatt Salat, eine Tomatenscheibe, das gesmashte Patty mit Käse, ein paar Zwiebelringe und Gurkenscheiben.
3. Obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Süßkartoffelpommes servieren
1. Die Pommes aus dem Ofen holen und salzen.
2. Dazu passen: Ketchup und Mayo

Sushi

4 Portionen Ca. 30-

ZUTATEN

750g Leitungswasser
500g Sushireis
2 El Reisesig
3 El Zucker
1 Tl Salz
Räuerlachs
Avocado
Sojasauce
Nori- Blatt (algenblatt)
wasabi
Gurke

ZUBEREITUNG:

Du musst den Reis in einen Topf oder in eine Schüssel geben
und ihn ordentlich waschen bis das Wasser klar ist. Dann mit dem Wasser in einem Topf zum kochen bringen, anschließend bei geringer Hitze ca. 15 min. köcheln lassen.In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben , die Mischung abkühlen lassen und 40ml abmessen.

2. In der Zwischenzeit Avocado schälen und in dünne streifen schneide. Nun den Reis von der Hitze nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach in eine flache Schüssel geben und die Essigmischung darauf verteilen. Alles vermengen und kurz überkühlen lassen.

3. Für die Zubereitung von den Sushis eine Schüssel mit Wasser bereit stellen. Nori-Blatt auf eine Bambusmatte legen und die Hände befeuchten. Den Reis auf dem Blatt verteile, dabei auf einer Längsseite 1-2 Finger breit frei lassen. Wer möchte kann wasabi fingerbreit bestreichen und darüber Avocado darauf legen. (Man kann es auch mit ganz verschiedenen Zutaten machen)

4. Das Nori- Blatt fast ganz einrollen, Rolle etwas festdrücken, freigelassene Stelle etwas befeuten un das Sushi fertig einrollen. Mit den anderen beiden Blättern wiederholen und das Sushi mit einem scharfen und etwas befeuchteten Messer schneiden. Mit Sojasauce genießen.

.

Vegetarische Bolo

ZUTATEN

-1 Zwiebel
-eine Packung Vegetarisches -- Hack
-1 Packung Passierte Tomaten
-1 Karotte
-Salz, Pfeffer und Oregano
-1 Packung Spaghetti
-Parmesan Menge nach Wahl

Portionen

1 stunde

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel würfeln und in der Pfanne mit Öl braten bis sie glasig werden
2.Hack rein und mit einem Pfannenwender klein hacken. Solange braten bis es kross und braun ist.
3. Passierte Tomaten rein und umrühren.
4.Karotte zu kleinen Würfeln schneiden und auch in die Pfanne füllen.
5. Auf kleiner Flamme köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken
6. Nudelwasser aufsetzen und Salz so hineinsetzen das der ganze Boden belegt ist.
7. Wenn das Wasser kocht Nudeln rein
8.Nudeln 10 min kochen lassen
9. Bolo mit Nudeln und Käse servieren

Schwierigkeitsgrad:4/10

Pfannkuchentorte

30 Minuten

ZUTATEN

FÜR DIE PFANNKUCHEN:

-500ml Milch

-250g Mehl

-3 Eier

-1 EL Zucker

-Ein Päckchen Vanillezucker

FÜR DIE VANILLE CREME:

-200ml Schlagsahne

-250g Mascarpone

-60g Puderzucker

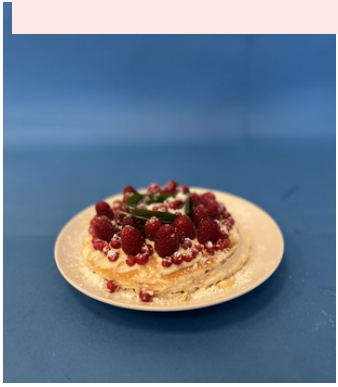
-Ein Päckchen Vanilezucker

FÜRS TOPPING:

Puderzucker menge nach Wahl.

Himbeerenmenge nach Wahl

und Johannisbeeren nach Wahl.



ZUBEREITUNG:

Man gebe 500ml Milch,250g Mehl,3 Eier,1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel und rühre es zu einem glatten Teig. Nun brät man die Pfannkuchen in der Pfanne.

Für die Vanillecreme füllt man 250g Mascarpone,200ml Schlagsahne,60g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel das wird dann zu einer Creme zusammengerührt. Man stapelt die Pfannkuchen übereinander und schmiert zwischen jeden Pfannkuchen ein bisschen Vanillecreme .Nun kann man die Torte mit den Beeren beliebig dekorieren.

Schwierigkeitsgrad:2/10

Pizza

12 Portionen

ca. 30min..

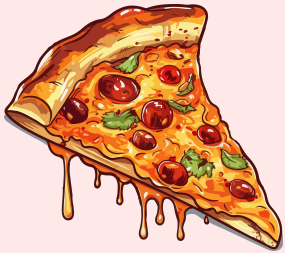
ZUTATEN

Für den Belag:

- Tomatensoße
- eine halbe Zwibel
- Meis
- geriebenen Käse
- Mozarella

Für denTeig:

- gekauften Pizza Teig



WICHTIG:

Wir haben fertigen Teig gekauft ihr könnt natürlich auch selber Teig machen aber der muss dann noch 1-2 Stunden gehen.

ZUBEREITUNG:

- Ihr müsst den gekauften oder selbst gemachten Teig aus dem Kühlschrank holen und auf dem Blech auslegen.
- Dann schneidet ihr die Zwiebeln, Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben.
- Als nächstem füllt ihr die Tomatensauce in eine Schale und würzt es mit Salz, Pfeffer und Oregano.
- Den Backofen auf 220 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.
- Streicht die Tomatensauce auf dem Teig und belegt die Pizza wie ihr wollt. Anschließend bestreut die Pizza mit Käse.
- Schiebt die Pizza in den Backofen und heize auf 210 °C Umluft auf.
- Kühlt die Pizza 2 Minuten und schneidet sie in gleichmäßige Stücke.

GUTEN APPETIT!!!!!!!!

Steinpilzrisotto

3 Portionen 45 Minuten

ZUTATEN

- 50 g getrocknete Steinpilze
- 60 g Zwiebeln
- 80 g Butter
- 300 g Carnaroli-Reis
- 150 ml Weißwein
- etwa 800 ml Kalbsfond
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Eine Prise Safran
- 1 kleiner Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Steinpilze etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. Die Pilze abgießen und die Hälfte(25g) klein schneiden (große schöne Pilze bestenfalls für später aufbewahren!)
4. In einem Topf 40 g Butter zerlassen. Die gehackten Zwiebeln sowie die gehackten Pilze darin anschwitzen.
5. Den Reis hinzufügen und unter starker Hitze rühren, bis die Körner glasig sind.
6. Kurz darauf mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
7. Nun unter ständigem Rühren nach und nach den erhitzten Fond hinzufügen, sodass der Reis immer leicht bedeckt ist.
8. Diesen Vorgang über etwa 15–18 Minuten unter ständigen Rühren wiederholen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen.
10. Zum Schluss 20 g Butter untermischen und das Risotto 5 Minuten ruhen lassen.
11. In einer Pfanne die restlichen 20 g Butter zerlassen und die restlichen Pilze darin kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Das Risotto auf Tellern anrichten, die gebratenen Pilze darüber verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tacos

14 Tacos 30 Minuten

ZUTATEN

Für die Tacos:

14 Taco Shells (hart)
400–500 g Hackfleisch
1 Zwiebel (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (gepresst oder gehackt)
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
150 g geriebener Käse (z. B. Cheddar)

Für die Toppings:

1 kleine Dose Mais (ca. 150 g)
2–3 Tomaten (gewürfelt)
1 kleine Dose Kidneybohnen (ca. 150 g)
1 kleine Schale grüne Oliven (in Ringe geschnitten)
1 rote Zwiebel (in feine Ringe geschnitten)
1 kleiner Salat (z. B. Eisberg, geschnitten)
100 g Crème fraîche oder Sauerrahm
1 Glas Taco-Sauce (mild oder scharf)

ZUBEREITUNG

1.Vorbereitung: Gemüse schneiden, Käse reiben, Bohnen und Mais abtropfen lassen.

2. Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten, Hackfleisch dazugeben, krümelig braten und würzen.

3. Tacos füllen: Taco Shells mit Hackfleisch füllen, Käse darüberstreuen, bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 5–8 Min. im Ofen überbacken.

4. Servieren: Tacos auf einem großen Teller anrichten, mit Salat und Zitrone garnieren, Toppings in Schalen dazustellen – jeder kann nach Lust und Laune belegen.

Butter chicken

3 Portionen 1 Stunde

ZUTATEN:

Zutaten für die Marinade:

600 g Hähnchenbrust
3 EL Naturjoguhrt
2 EL Limettensaft
2 Knoblauchzehen
1 TL Ingwer
2 TL Garam Masala
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz

Für die Soße:

1 EL Olivenöl
4 EL Butter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Ingwer
500g passierte Tomaten
200g Sahne
60 g Cashewnüsse

2 Tassen Reis

ANLEITUNG:

- Zuerst marinierst du mundgerechte Hähnchenstücke in einer Mischung aus Joghurt, Limettensaft, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala, Paprika und Salz und lässt sie etwa 30 Minuten durchziehen.
- Dann brätst du das Fleisch scharf an, nimmst es heraus und brätst in derselben Pfanne Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Cashewnüsse in Butter an.
- Parallel muss der Reis gekocht werden bis er gar ist
- Anschließend rührst du passierte Tomaten, Gewürze und Sahne unter, lässt die Soße kurz köcheln, pürierst sie fein, gibst das Hähnchen zurück und lässt alles noch fünf Minuten sanft zusammen ziehen
- Und fertig ist das cremige, aromatische Butter Chicken,was du mit dem Reis servieren kannst

NOTIZEN:

Das Butter Chicken kannst du perfekt mit Naan zusammen essen. Dafür musst du einfach nur 250 g Mehl, 70 g Joghurt und 125 ml Milch sowie 3 TL Backpulver zusammen mixen und in der Pfanne mit etwas Öl wie ein Pfannkuchen anbraten, bis es golden braun ist.

Crispy- ChickenBurger

4 Portionen 1 Stunde

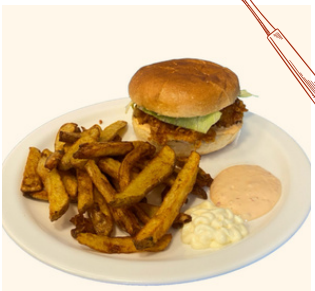
ZUTATEN:

Burger:
4 Brioche Burgerbuns
4 Hähnchenbrustfilets
250g Cornflakes (ungesüßt)
2-3 Eier
200g Mehl
1 rote Tomate
1 Eisbergsalat
4 Scheiben Schmelzkäse

Pommes:
1kg Kartoffeln
1 L Sonnenblumenöl

Sauce:
Mayonnaise
Sambal Oelek Soße

+ Salz, Pfeffer,
Paprikagewürz



ANLEITUNG:

- Das Hähnchenbrustfilet waschen und nach Belieben zurechtschneiden
- Eier auf einem Teller zerquirlen und eine Station aus den Eiern, einem Teller Mehl und den Cornflakes vorbereiten
- Anschließend das Hähnchenbrustfilet in Ei tunken, dann in dem Mehlteller wälzen, das Hähnchenbrustfilet wieder in das Ei geben und als letzten Schritt mit Cornflakes versiegeln

- Die Kartoffeln waschen
- In gleichgroße Streifen schneiden
- 1L Öl in einen großen Topf geben und den Herd auf höchste Stufe stellen, damit das Öl kocht
- Das marinierte Hähnchen in den Topf geben, bis es goldbraun wird
- Dann ungefähr 20 min frittieren, bis sie leicht bräunlich aussehen
- Mit einem Sieblöffel aus dem Öl holen und auf einem Küchenrollenpapier ausfetten lassen
- Die Pommes in eine Schüssel geben
- Gewürze hinzufügen und die Pommes schütteln, sodass sich die Gewürze ausreichend verteilen
- Burger belegen je nach Wunsch und fertig ist der leckere Burger.

Spaghetti Carbonara

3 Portionen 20min

ZUTATEN:

300 g Spaghetti

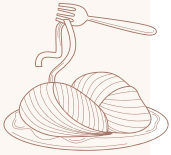
100–120 g Speck (Bacon, Frühstücksspeck oder Bauchspeck)

60–70 g frisch geriebener Parmesan

5 Eigelb

1 Eiweiß

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Salz (nur für das Nudelwasser)



ANLEITUNG:

- Wasser aufsetzen, salzen, Spaghetti al dente kochen (ca. 1 Min kürzer als auf der Packung)
- Speck würfeln oder in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Danach vom Herd nehmen.
- Eier-Mix anrühren: 5 Eigelb + 1 Eiweiß mit Parmesan und ordentlich Pfeffer vermengen.
- Ca. 100 ml Nudelwasser auffangen, dann die Pasta abgießen.
- Spaghetti in die Pfanne zum Speck geben (Pfanne darf nicht zu heiß sein!) und gut vermischen.
- Eier-Parmesan-Mischung dazugeben und sofort verrühren.
- Mit Nudelwasser nachhelfen, bis die Sauce cremig glänzt.
- Sofort servieren, mit extra Parmesan & Pfeffer nach Belieben.

NOTIZEN:

Die Pfanne darf nicht heiß sein beim Ei-Zugeben – sonst gibt's Rührei statt Sauce.
Salz brauchst du keins extra – Speck & Parmesan machen das Ding schon salzig genug.

Himbeer-Zimtschnecken

4 Portionen 2 h 30 min

ZUTATEN:

Für den Teig:
270 ml Milch
60 g Butter
500 g Mehl
50 g Zucker
1 pck Vanillezucker
½ frische Hefe
1 Prise Salz

Für die Füllung:
100 g weiche Butter
70 g Zucker
2–3 TL Zimt
gefrorene Himbeeren

Für die Glasur:
70 g Frischkäse
1 EL Butter
2 EL Puderzucker

ANLEITUNG:

- Erwärme 270 ml Milch mit 60 g Butter, bis die Butter schmilzt.
  Vermenge 500 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker und 1 Prise Salz. Bröckle ½ Würfel frische Hefe hinein, gib die Milch-Butter-Mischung dazu und knete 5 Min. zu einem glatten Teig. Decke ab und lass ihn 45 Min. ruhen. Form mit Butter fett

- Teig auf leicht bemehlter Fläche zu einem ca. 40×30 cm großen Rechteck ausrollen. 100 g weiche Butter mit 70 g Zucker und 2–3 TL Zimt verrühren und dünn auf dem Teig verstreichen (Rand frei lassen) Gefrorene Himbeeren drauf machen. Von der langen Seite her aufrollen.

- Rolle in 10 Scheiben schneiden und diese in die gefettete Form legen.
  Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
  Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 25 Min.backen.

- Während die Schnecken backen 70 g Frischkäse mit 1 EL Butter und 1 EL gehäuftem Puderzucker verrühren.
  Auf die noch lauwarmen Schnecken streichen und sofort servieren.