

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Kochen & Backen



Kochen und backen macht so viel Spaß!
Vor allem weil man hinterher das Gekochte/Gebackene
auch essen darf.

Also auf die Plätze, fertig, los!



DEIN NORDI

OBERSTDORF[®]
ALLGÄU

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Kräuterbutter Selbermachen

Ob für einen Grillabend oder die Brotzeit – deine selbstgemachte Kräuterbutter wird ein Highlight sein!

- Zutaten:**
- verschiedene frische Kräuter
→ Schnittlauch, Basilikum, Petersilie...
 - 1 Knoblauchzehe
 - 250 g weiche Butter
 - Salz

Zuerst musst du die Kräuter gründlich waschen, trocken schütteln und fein hacken. Anschließend den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Dann die Butter, Kräuter und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verkneten. Nun kannst du die Kräuterbutter mit Salz abschmecken. Anschließend nochmal für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Wichtig: Die Butter muss dafür wirklich weich sein, also rechtzeitig vorher aus dem Kühlschrank nehmen!

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Backe, backe Kuchen...

Mit wenigen Schritten kannst du ganz einfach einen leckeren Zitronenkuchen zaubern.

Zutaten: 250 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
4 Eier
1 Teelöffel Backpulver
1 ungespritzte Zitrone
außerdem: Puderzucker und Zitronensaft
für den Guss

Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver zu einem Rührteig verarbeiten. Anschließend den Saft der Zitrone dazu geben. Nun die Backform mit etwas Butter bestreichen und den Kuchen anschließend etwa eine $\frac{3}{4}$ Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft goldbraun backen.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, Zitronensaft und Puderzucker zu einem Guss verarbeiten und den Kuchen damit bestreichen.

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Oberstdorfer Kaiserschmarrn

Diese Spezialität kannst du mit etwas Geschick nachmachen:

Zutaten: 250 g Mehl
6 Eier
300 ml Milch
Zitronenabrieb
90 g Zucker
außerdem: Puderzucker und Apfelmus

Alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem Teig vermengen. Die Pfanne erhitzen und das Fett hineingeben (nicht zu heiß!). Den Teig ganz in die Pfanne geben.

Wenn die Unterseite goldbraun ist, die Pfanne in den vorgeheizten Backofen für ca. 5 - 10 Minuten, bis die Oberseite goldbraun ist. Die Pfanne nochmals auf den Herd und den Pfannkuchen wenden. Den Pfannkuchen mit Zucker bestreuen und erneut für ca. 10 Minuten in den Backofen, bis er deutlich aufgegangen ist. Nun den Pfannkuchen in kleine Stücke reißen und nochmals kurz braten. Auf Teller servieren, mit reichlich Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus genießen.

OBERSTDORF®
ALLGÄU

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Cocktails mixen

Kreiere deinen eigenen Cocktail. Dazu einfach verschiedene Säfte mixen und mit Sirup und Früchten verfeinern.

Tipp: Ein absoluter Hingucker ist ein Zuckerrand am Cocktailglas. Das geht ganz einfach.

Du brauchst dazu nur eine Zitrone und einen Teller Zucker. Zuerst feuchtest du mit dem Saft der Zitrone den Glasrand an. Anschließend das Glas in den Zucker tunken und das Getränk vorsichtig einfüllen.



OBERSTDORF®
ALLGÄU

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Heiße Schokolade

An einem regnerischen Tag gibt es doch nichts Besseres als eine heiße Schokolade zu schlürfen. Wenn diese auch noch selbstgemacht ist, ist es doch doppelt so schön.

Zutaten: 225 g Schokolade
 350 ml Vollmilch
 120 ml Sahne

Die Schokolade sehr fein hacken. Das ist wichtig, damit sie sich unter der warmen Sahne-Milch-Mixtur später schmelzen lässt.

Milch und etwas Sahne in einem Topf mischen. Dann bei mittlerer Hitze erwärmen, jedoch bitte nicht zum Kochen bringen. Wenn sich am Rand Bläschen bilden langsam den Topf vom Herd ziehen.

Die Schokolade dazu geben und mithilfe eines Holzlöffels langsam verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Heiße Schokolade in zwei Tassen füllen.

Den Rest der Sahne schlagen und darüber geben.

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Wurstsalat

Eine Allgäuer Speise, die zu jeder guten Brotzeit gehört.

- Zutaten:**
- 150 g junger Bergkäse
 - 350 g Leberkäse
 - Essiggurken
 - je 3 EL Schnittlauch & Petersilie
 - 4 EL Öl
 - 3 TL Senf
 - 2 Zwiebeln
 - Essig, Salz, Pfeffer
 - 1 gekochtes Ei

Käse und Wurst in Stifte schneiden. Essiggurken klein schneiden. Den Essig mit einer Prise Salz und dem Öl gut verquirlen, den Senf unterrühren, pfeffern und mit den Kräutern mischen.

Mit Ei und Essiggurke garnieren und mit Schwarzbrot servieren.

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Wandersnacks

Zu jeder guten Wanderung gehört eine gute Brotzeit. Hier ein paar Ideen, was du in deine Brotzeitdose packen kannst:

- Gemüsespieße
- Wraps
- Nüsse
- Obstsalat
- Käsewürfel
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Süßigkeiten
- Kekse



NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Fotosafari



Deine Eltern haben bei uns in der Tourist Information die Möglichkeit kostenlos eine OLYMPUS-Fotokamera auszuleihen. Damit kannst du auf Fotosafari gehen und die schönsten Urlaubserlebnisse als Erinnerung festhalten.

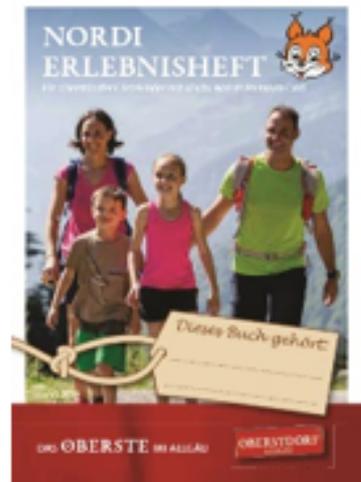
Alles was du in Oberstdorf erlebt und fotografiert hast, kannst du dann anderen zeigen. Unter dem Hashtag **#ferieninOberstdorf** können alle daran teilhaben und bekommen auch noch coole Tipps.

OBERSTDORF[®]
ALLGÄU

NORDIS-ERLEBNIS-TIPPS

Das Nordi Erlebnisheft

Hol dir dein Nordi-Erlebnisheft bei uns in der Tourist Information oder bei deinem Gastgeber ab.



Damit gehst du auf eine spannende und abwechslungsreiche Entdeckungstour mit tollen Aktivitäten rund um Oberstdorf und sammelst viele tolle Erlebnisse. Für jedes gesammelte Erlebnis bekommst du einen Nordi-Sticker, den du in dein Nordi-Heft kleben kannst. Überraschung: Schaffst du es zehn Sticker zu sammeln und alle Fragen richtig zu beantworten, dann komm in die Tourist Information und hol dir deine besondere Überraschung.

OBERSTDORF[®]
ALLGÄU