

MINI-BÜCHER

KOCHEN & BACKEN

Vorlagen für 6 Mini-Bücher: Muffins,
Buntes Rührei, Blaubeerpfannekuchen,
Bratkartoffeln, Obstspieße mit Schoko-
lade, Spaghetti mit Tomatensoße





MINI-BÜCHER KOCHEN & BACKEN

Anleitung mit Tacker	Seite 3
Anleitung mit Klebstoff.....	Seite 4
Mini-Buch Muffins	Seite 5
Mini-Buch Buntes Rührei	Seite 6
Mini-Buch Blaubeerpfannekuchen	Seite 7
Mini-Buch Bratkartoffeln	Seite 8
Mini-Buch Obstspieße mit Schokolade	Seite 9
Mini-Buch Spaghetti mit Tomatensoße ...	Seite 10

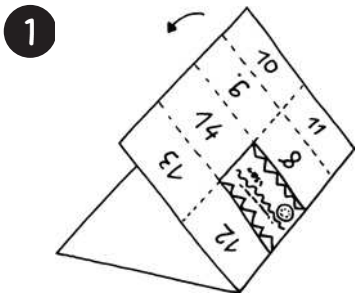
DRUCKEINSTELLUNGEN FÜR ADOBE PDF:

Bitte beim Drucken beachten, dass die Einstellung "Seitenanpassung: keine" ausgewählt und ein Häkchen bei "Automatisch drehen und zentrieren" gesetzt ist. Tipp: Schauen Sie sich zuerst das PDF an, und drucken Sie nur die Seiten aus, die Sie benötigen.

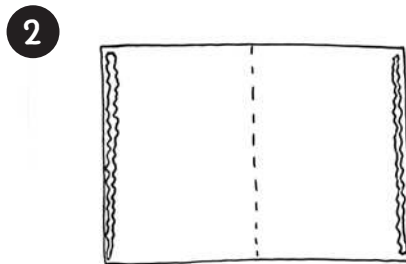
Verlag & Herausgeber: LABBÉ GmbH, Walter-Gropius-Str. 16, 50126 Bergheim, Deutschland, Telefon (02271) 4949-0, Fax (02271) 4949-49, E-Mail: labbe@labbe.de. Geschäftsführer: Michael Labbé, Ruth Labbé. Amtsgericht Köln, HRB 40029, Umsatzsteuer-ID: DE 121858465. Alle Rechte an diesem PDF liegen bei Labbé. Es ist ausdrücklich untersagt, das PDF, Ausdrücke des oder gewerblich zu nutzen. www.labbe.de

SO WIRD'S
GEMACHT!

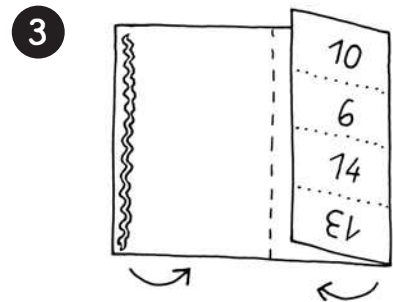
MINI-BÜCHER ZUSAMMENBAU MIT KLEBSTOFF



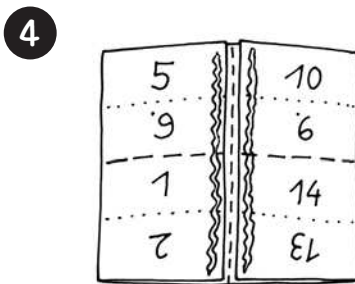
Das gewünschte Mini-Buch ausdrucken. Anschließend mittig falten, den Knick mit dem Fingernagel nachziehen und wieder auseinanderklappen. Wer möchte, malt die Bilder vor dem Zusammenbauen an.



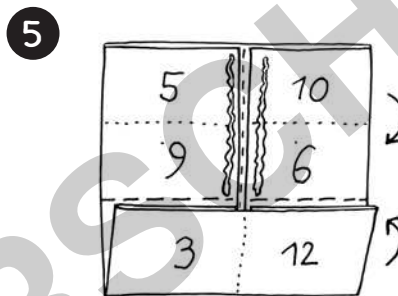
Anschließend werden die Kanten der kurzen Seiten mit einem ca. 2 mm breiten Streifen Alleskleber bestrichen. Dieser eignet sich am besten für den Mini-Buch Zusammenbau.



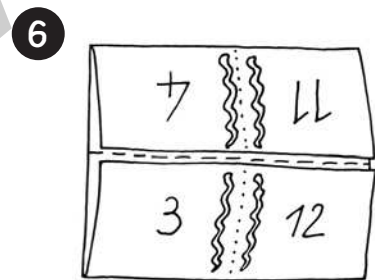
Jetzt werden die kurzen Seiten auf die vorgeknickte Mittellinie geklebt. Dabei sollte zwischen den zwei Außenkanten ca. 2 mm Abstand bleiben, so dass die geknickte Mittellinie gut sichtbar bleibt.



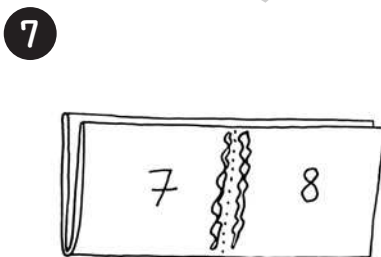
Nun wird das Buch mittig zusammengeklappt, die Kante mit dem Fingernagel glatt gestrichen und erneut aufgefaltet. Mit dem Alleskleber werden jetzt die Kanten des Blattes dünn bestrichen.



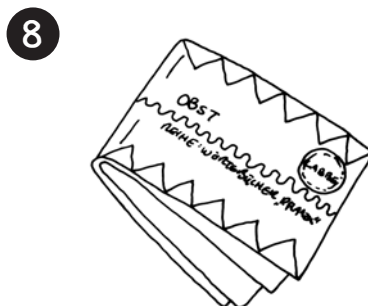
Erneut werden die kurzen Seiten auf die vorgeknickte Mittellinie gefaltet. Dabei sollte zwischen den zwei Außenkanten ca. 2 mm Abstand bleiben, so dass die geknickte Mittellinie sichtbar bleibt.



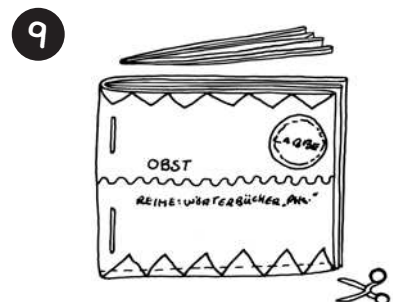
Das Ergebnis sieht jetzt so aus. In der Mitte ist ein 2 mm breiter Spalt. Jetzt wird rechts und links von der Knicklinie zwischen Seite 4 und 11 und zwischen Seite 3 und 12, dünn Alleskleber aufgetragen.



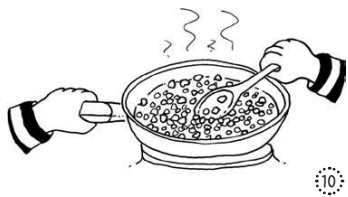
Faltet man nun die 12 auf die 11 und die 3 auf die 4 liegen die Seiten 7 und 8 oben sichtbar. Zum letzten Mal wird dünn Kleber rechts und links von dem Mittelknick aufgetragen und das Buch zusammengefaltet.



Das Buch wird nun kräftig zusammengedrückt und die Außenkanten erneut mit dem Fingernagel nachgezogen. Der Alleskleber sollte jetzt mindestens 10 Minuten austrocknen können.



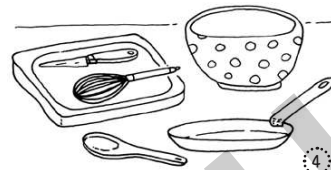
Zum Schluss werden die obere und die untere Kante 1 mm abgeschnitten, damit sich das Buch anschließend öffnen lässt. Fertig!



SCHRITT 4

Gieße das Rührei in die Pfanne und verrühre mit dem Holzlöffel alle Zutaten. Das Rührei wird bei mittlerer Hitze so lange weitergerührt, bis es fest ist.

10 11



SCHRITT 1

Wasche und putze die Paprika und die Tomaten und schneide sie in kleine Stückchen. Öffne die Maisdose und lasse den Mais abtropfen.

5

Erhitze das Öl in der Pfanne und gib das Gemüse hinein. Brate es bei hoher Hitze kurz. Dabei muss es mit dem Holzlöffel umgerührt werden, damit es nicht anbrennt.

9

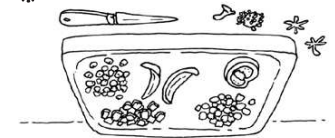


8

Schlage die Eier in die Rührschüssel und verrühre sie mit noch etwas Salz und Pfeffer in das Rührei.

7

9



SCHRITT 3

SCHRITT 2

MINI-BÜCHER KOCHEN & BACKEN

Bücher aus dieser Reihe:
Muffins, Buntes Rührei, Blaubeerpfannkuchen, Bratkartoffeln, Obstspieße mit Schokolade, Spaghetti mit Tomatensoße

Nr. 4013
www.labbe.de/pdf

BUNTES RÜHREI

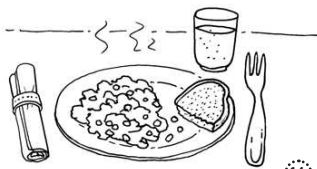
Reihe: Mini-Bücher Kochen & Backen

LABBÉ

DIE ZUTATEN

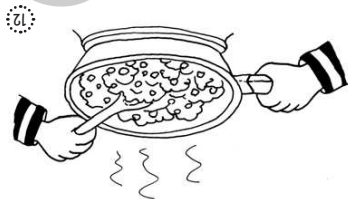
- 6 Eier
- 2 Tomaten
- 1/2 grüne Paprikaschote
- 1 kleine Dose Mais
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

1



14

13



SCHRITT 5

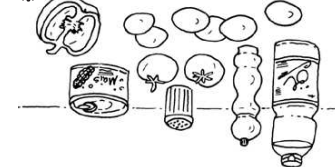
Serviere das Rührei mit Brot.

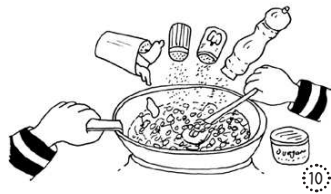
DU BENÖTIGST

- Rührschüssel
- Bratpfanne
- Schneebesen
- Holzlöffel
- Schneidebrett
- Küchenmesser

3

2





SCHRITT 4

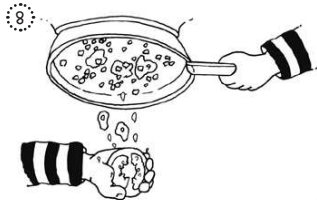
Koche die Spagetti in kochendem Salzwasser bis sie gar, aber nicht weich, sind. Gieße sie in das Abtropfsieb – Achtung Verbrühungsgefahr! – und schütte sie wieder in den Topf. Gebe ein Stück Butter hinzu.



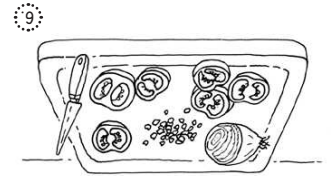
SCHRITT 1

Schäle die Zwiebel und Schneide sie in kleine Würfel. Schneide die Tomaten in der Mitte durch.

9 gieße die Sahne dazu und wirze die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano. Schneide die Tomatenreste in kleine Würfel und gebe sie hinzu. Gelegentlich umrühren und bei mittlerer Hitze garkochen.



7 Erhitze das Öl in der Pfanne und lasse die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Drücke die Tomatenhälften über den Zulaufen um.



MINI-BÜCHER KOCHEN & BACKEN

Bücher aus dieser Reihe:
Muffins, Buntes Rührei, Blaubeerpfannkuchen, Bratkartoffeln, Obstspieße mit Schokolade, Spaghetti mit Tomatensoße

SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE

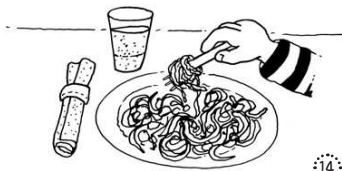
LABBÉ

Reihe: Mini-Bücher Kochen & Backen

Nr. 4013
www.labbe.de/pdf

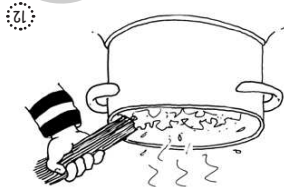
DIE ZUTATEN

- 200 g Spaghetti
- 3 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika
- 2 EL Öl
- 1 Stück Butter



14

13 Gebe die Spaghetti mit einer Spaghettizange auf einen Teller und gieße eine Kelle Tomatensoße darüber.



SCHRITT 5

- DU BENÖTIGST
- 1 großen Topf
 - Bratpfanne
 - Schneidebrett
 - Küchenmesser
 - Kochlöffel
 - Abtropfsieb

