

# Dönertaschen

## ZUTATEN

- 350 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 225 ml lauwarmes Wasser
- 1!2 TL Zucker
- 1 EL Öl



## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen.
2. Wasser und Öl dazugeben und alles zu einem Teig kneten (ca. 5 Minuten).
3. Teig abgedeckt 20–30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig in 12 Stücke teilen.
5. Jede Portion zu einer Kugel formen und flach drücken.
6. Backofen auf 230 °C vorheizen.
7. Fladen auf ein Backblech legen und leicht mit Wasser bestreichen.
8. 6–8 Minuten backen, bis sie aufgehen.
9. Warm vorsichtig einschneiden, sodass eine Tasche entsteht.

### Tipp:

Der Teig darf ruhig etwas weich sein und der Ofen muss richtig heiß sein – dann puffen die Fladen auf und bekommen automatisch eine Tasche.



# TikTok-Dönerfleisch

## ZUTATEN

- 740 g Hackfleisch (gemischt)
- 1/2 TL Salz
- 1,5 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Hackfleisch in eine große Schüssel geben.
3. Gewürze dazu und alles gut mit den Händen verkneten (Handschuhe empfohlen).
4. Etwas Hackfleisch in die Mitte auf ein Backpapier geben. Ein zweites Papier drüber legen und mit einem Nudelholz schön flach walzen. Backpapier locker zu einer langen Rolle aufwickeln. Mit dem restlichen Fleisch genauso weiter.
5. Die Rollen 45–55 Minuten im Ofen backen.
6. 5 Minuten ruhen lassen.
7. Auspacken und dünn in Scheiben schneiden – wie beim Dönerladen.



# Döner-Gemüse



## ZUTATEN

- 1/2 kleiner Weißkohl
- 1/2 Rotkohl
- 1 Gurke
- 250 g kleine Tomaten
- 1 rote Zwiebeln
- 1 Kopf Eisbergsalat
- Salz

## ZUBEREITUNG

1. Kohl sehr fein schneiden. In eine Schüssel geben und mit 1 TL Salz mischen.  
Ca. 1 Minute kneten.
2. Tomaten klein schneiden. In eine kleine Schüssel geben.
3. Gurken in dünne Scheiben schneiden. In eine weiter kleine Schüssel geben.
4. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. In eine eigene kleine Schüssel geben.
5. Alles zum selbst aussuchen in eigene, kleine Schüsseln anrichten.





## Knoblauchsoße

### ZUTATEN:

- 300 g Joghurt
- 150 g Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

## Cocktailsoße

### ZUTATEN:

- 150 g Joghurt
- 150 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 3 EL Ketchup
- 1 TL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Joghurt und Mayo in eine Schüssel geben.
2. Knoblauch klein schneiden oder pressen.
3. Alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1. Alles in eine Schüssel geben.
2. Gut verrühren.
3. Abschmecken.



# Mini Cookie Bites

## ZUTATEN

- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eier
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 50 g Schokodrops



## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren.
3. Eier, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und zu einem Teig mischen.
4. Schokodrops unterheben.
5. Sehr kleine Kugelchen formen (Erbsen/ Haselnuss groß).
6. Auf 2 Backbleche legen.
7. 8–10 Minuten backen.
8. Kurz abkühlen lassen.



# Cinnamon Roll Latte (ohne Kaffee)

## ZUTATEN

- 2 Liter Milch (oder Hafermilch)
- 200 ml Sahne
- 4 EL Zimt
- 4 EL Kardamom
- 5 EL Honig
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Sprühsahne und für oben drauf etwas Karamellsirup



## ZUBEREITUNG

1. Milch und Sahne in einen großen Topf geben.
2. Zimt, Kardamom, Honig und Vanillezucker einrühren.
3. Unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen.
4. 2–3 Minuten ziehen lassen.
5. In Tassen oder Gläser füllen.
6. Mit Sprühsahne dekorieren.
7. Etwas Zimt drüber oder ein bisschen Karamell oben drüber für den TikTok-Look

