

**Liebe Leserinnen und Leser!**

Köche-Nord.de hat kräftig vorgearbeitet und jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein Magazin online gestellt. Danke, daß Sie sich diese Ausgabe heruntergeladen haben.

Wie immer erhalten Sie in diesem Magazin Rezepte und Empfehlungen sowie Ausschnitte aus unserem umfangreichen Lebensmittel-Lexikon.

Unverändert ist dieses Magazin frei verwendbar, Sie können es für sich selbst nutzen oder auch gerne drucken und verteilen oder verkaufen.

Dieses Magazin hat übrigens 14 Seiten (2 Seiten Kreuzworträtsel sind auch dabei) !

Ihr Marcus Petersen-Clausen

Inhaltsverzeichnis

- Seite 2 - Salat
- Seite 3 - Eintöpfe, Aufläufe
- Seite 4 - Die geheimen McDONALD's Rezepte
- Seite 5 - Dessert und Nachspeise
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - Getränke
- Seite 8 - Witze von Wirtzeschmiede.de
- Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon
- Seite 10 - So backt Großburgwedel
- Seite 11 - Kreuzworträtsel für Köche
- Seite 12 - Kreuzworträtsel Lösung
- Seite 13 - Netzfund
- Seite 14 – Köche-Nord.de-Flyer

V. i. S. d. P.:
Marcus Petersen-Clausen
Kirchweg 2
30900 Mellendorf/Wedemark
(DE)
Tel.: 049 152 563 093 88



Salate

Veganer, schlesischer Gurkesalat

Menge: 4 Portionen

1 große Gurke (oder 2 kleine)
etwas Meersalz
etwas frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Speiseöl, geschmacksneutrales
1 Esslöffel Essig (am besten Essenz)
nach Belieben Süßstoff oder Zucker
2 Esslöffel gehackter Dill



Erst die Gurke in Scheiben schneiden oder in Stückchen raspeln. Dann etwas Speiseöl hinzufügen, so dass es sich leicht vermengen lässt. Nun Meersalz und Pfeffer nach Geschmack zugeben und etwa 1 Esslöffel Essig hinzufügen. Anschließend ein paar Tropfen Süßstoff oder etwas Zucker untermischen (bei Zucker müssen Sie alles so lange vermengen, bis er sich aufgelöst hat). Jetzt alles gut vermengen und nochmals abschmecken. Zum Schluss den Dill hinzufügen und etwa 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Man kann den Gurkensalat aber auch direkt essen.

Unser Tipp:

Wenn Sie das Ganze lieber mit saurer Sahne oder Schmand mögen, den Essig und Süßstoff beziehungsweise Zucker weglassen und dafür dann 250 Gramm saure Sahne oder 250 Gramm Schmand verwenden. Dann ist der Salat aber leider nicht mehr vegan.

Salate:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=48>

Netzfund:

Ihre Spende für Tiere in Not

Unterstützen Sie doch mal VIER PFOTEN !
Die verstehen Ihre Spende als einen Auftrag, Tieren in Not zu helfen.

Spendenkonto:

IBAN: DE30200 100 200 745 919 202
BIC: PBNKDEFFXXX

<https://www.vier-pfoten.de>



Eintöpfe, Aufläufe

Nudelaufwurf mit Schinken und Frischkäse

Menge: 4 Portionen

400 Gramm Nudeln nach Wahl
200 Gramm Kräuter-Frischkäse
200 Milliliter Sahne, auch Schmand oder Cremefine können verwendet werden
1 Ei (Größe M)
200 Gramm Kochschinken
Meersalz und Pfeffer
1 Esslöffel Butter

Den Backofen auf 175 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder auf 155 Grad Celsius (Heißluft) vorheizen.

Die Nudeln Al Dente kochen. Frischkäse mit Ei und Sahne verrühren, nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Den Schinken würfeln und mit den Nudeln vermischen. Diese dann in eine gefettete Auflaufform geben, die Sahne-Käsemischung darüber geben und die Butter in Stückchen ebenfalls.

Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten bei Mittelhitze überbacken.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Koch-/Backzeit: etwa 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal



Eintöpfe, Aufläufe

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=32>

Die geheimen McDONALD'S Rezepte

McDONALD'S BIG FLORIDA BEACH BURGER

Menge: 1 Portion

150 Gramm Rinderhack
2 Scheiben Cheddarkäse
2 Scheiben Bacon
1 Tomate (gewaschen und
in Scheiben geschnitten)
Lollo Biondo
Rote Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)

2 Esslöffel Mayonaise
2 Esslöffel Joghurt
2 Teelöffel Ketchup

1 Prise Salz und Pfeffer
1 Burger-Brötchen



Für die Cocktail-Sauce 2 Esslöffel Mayonnaise, 2 Esslöffel Joghurt und 1-2 Teelöffel Ketchup in eine kleine Schüssel geben. Die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen und verrühren.

Das Rinder-Hackfleisch in Form bringen, nebenbei eine Pfanne erhitzen und den Bacon von beiden Seiten knusprig braun anbraten. In der gleichen Pfanne anschließend etwa 3-4 Minuten das Burger-Fleisch anbraten und nach dem Wenden mit Pfeffer und Salz würzen. Nach etwa 5 Minuten den Käse auf das Burger-Fleisch geben und die Hitze reduzieren. Nach dem braten der Burger das halbierte Brötchen erhitzen und leicht anrösten.

1 Esslöffel der Cocktail-Sauce auf die untere Hälfte des Brötchens geben, das Burger-Fleisch mit dem Käse, dem Bacon und die geschnittenen Tomatenscheiben darauflegen. Anschließend den gewaschenen und in Stücke geschnittenen Salat sowie die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf den Burger geben. Zum Schluss noch 1 Esslöffel Cocktail-Sauce auf das obere Brötchen geben und den Burger damit krönen.

Zu diesem Video wurde Köche-Nord.de durch Marco bei "Ehrlichesessen" angeregt. Das Video finden Sie hier: <https://www.youtube.com/watch?v=ULI2HSP1niE&feature=youtu.be>

Die geheimen von Rezepte Mc Donalds

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=55>

Desserts, Nachspeisen

Himbeer Tiramisu

Menge: 10 Portionen

3 Becher Schmand
500 Gramm Quark
80 Gramm Zucker
400 Gramm Himbeeren, (tiefgefroren)
2 Paket Vanillezucker
100 Gramm Schokoladenraspel
300 Gramm Löffelbiskuits
2 Zitronen (den Saft davon)
1/8 Milliliter Saft (Kirschsaff)



Den Quark, den Schmand, den Zitronensaft, den Zucker und den Vanillezucker vermischen. Dann die Löffelbiskuits in eine Auflaufform geben und mit etwas Kirschsaff beträufeln. Die Quarkmasse nun auf den Biskuits verteilen. Die Himbeeren auf die Quarkmasse legen und zum Schluss die Schokostreusel auf die Quarkmasse streuen. Diesen Vorgang 2 – 3 Mal wiederholen (für 2 – 3 Schichten).

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten, Schwierigkeitsgrad: simpel

Desserts, Nachspeisen

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=28>

Unser Musiktipp:

Thees Uhlmann - Das Hier ist Fussball -
<https://youtu.be/LCVvdz3LyGE>

Tim Bendzko - Wenn Worte meine Sprache wären
<https://youtu.be/RsZvjgG2lec>

Rammstein - Hilf Mir
<https://youtu.be/P5bMOrOD5EM>

Zwischendurch: ein Gebet !

Köche-Nord.de war noch nie so wie andere Seiten :-) !

Weil der Webmaster von dieser Seite katholisch ist und weil ich daran glaube das der Islam und die christliche Kirche ein und den selben Gott haben präsentiert Köche-Nord.de hier jeden Tag einen anderen Psalm oder eine Sure ! Da ich kein urheberrechtlich verletzen möchte gebe ich diese in eigenen Worten wieder.



Angeregt wurde ich zu diesem Schritt durch ein Klosterbesuch im [Abtei-kornelimuenster.de](http://www.koche-nord.de)

Der Friede sei mit Ihnen
Ihr Marcus Petersen-Clausen
<http://www.koche-nord.de>



Vor dem sicheren Tod errettet

Ich will Dich loben und preisen, o Herr, denn Du zogst mich aus der Tiefe herauf!
Du hast meinen Feinden keinen Grund gegeben, sich über mein Unglück zu frohlocken.

O Herr, mein Gott! Zu Dir habe ich um Hilfe gerufen, und Du heiltest mich.
Herr, ich war schon mehr tot als lebendig, doch Du hast mich dem Tod entrissen
und mir neues Leben geschenkt. Singt dem Herrn eure Lieder, all ihr Gläubigen!
Preiset ihn und bezeugt: Er ist der heilige Gott!

Nur einen Augenblick ist Er im Zorn, aber ein Leben lang währt seine Güte.
Keht am Abend weinen und traurig ein, so können wir am Morgen doch wieder
und wir werden vor Freude jubeln.

Als es mir gut ging, dachte ich selbstzufrieden: "Was kann mir schon geschehen?"
Denn Du, o Herr, hattest mir Sicherheit und Macht verliehen,
alles hatte ich Deiner Güte zu verdanken. Doch dann hast Du Dich aber von mir abgewandt,
und mich packte das Entsetzen.

Zu Dir, o Herr, betete ich laut, ich flehte um Erbarmen: "Was nützt dir mein Blut,
was nützt es, wenn ich jetzt sterbe und man mich zu Grabe trägt?
Höre mich, Herr, sei mir gnädig! O Herr, sei mein Helfer!"

Da hast Du mein Klagen in Jubel verwandelt, Du hast mir die Trauerkleider gelöst
und mich mit einem Festgewand bekleidet.

Nun kann ich Dich mit meinen Liedern loben, nie will ich verstummen, ich will singen
was Du für mich getan hast.

Ewig will ich Dir danken, o Herr, mein Gott!

Getränke

Cooler (alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

1 Kugel Vanilleeis
10 Zentiliter Mineralwasser ohne Kohlensäure
15 Zentiliter Orangensaft
5 Zentiliter Ananassaft
3 Eiswürfel

Außerdem:

eventuell 1 Ananasstück
1 Strohhalm

Das Vanilleeis mit dem Mineralwasser, dem Ananas- und Orangensaft in einem Elektromixer sehr gut durchmischen. Den Drink durch ein Barsieb in ein mit 2-3 Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen

Den Glasrand mit einem Ananasstück ausgarnieren und das Getränk mit einem Strohhalm servieren.

Zubereitungszeit: etwa 5 Minuten (ohne Kühlzeit)

Planter's Punch (alkoholfrei)

2 Teile Orangensaft
2 Teile Ananassaft
1 Teil Zitronensaft
1 Spritzer Grenadine Sirup
Früchte und
Pfefferminzblätter zum Dekorieren

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein hohes Becherglas mit Crushed Eis abseihen. Mit Früchten und Pfefferminzblättchen dekorieren.

(Original: 1 Teil Orangensaft, 1 Teil Zitronensaft, 1 Teil weißer Rum)

Getränke:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=37>

Witze von Wirtzeschmiede.de

Was heißt Polizist auf Chinesisch? - Langfingfang.

Moses kam vom Berg herab, um den Wartenden Gottes Botschaft zu verkünden: "Also Leute, es gibt eine gute und eine schlechte Nachricht! Die gute ist: ich hab' Ihn runter auf zehn. Die schlechte ist: Ehebruch ist immer noch dabei!"

Chuck Norris hat alle Farben erfunden.

Außer Rosa!

Tom Cruise hat Rosa erfunden.

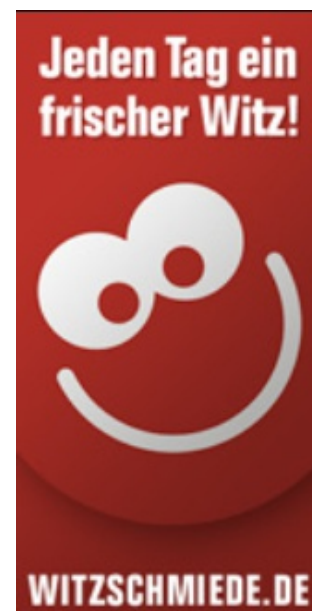
Ein 60jähriges Paar bekommt nochmals ein Kind. Die ganze Gemeinde ist natürlich gespannt und möchte das Kind sehen. Als erstes kommt der Bürgermeister und sagt: "Ja, wo ist denn Euer Kind?" Die Mutter sagt: "Mei Herr Bürgermeister, des Kind schlaft grad, i mechts jetzt ned wecka, i geh aber heid eh no spaziern und dann seng sas ja eh!" Dann kommt der Pfarrer und möchte das Neugeborene auch besichtigen. Sagt er zur Mutter: "Ja, wo ist denn Euer Kind?" Die Mutter erwidert wieder: "Mei Herr Pfarrer des Kind schlaft grad, i mechts jetzt ned wecka, aber sie sengs ja bei da Tauf eh!" Als die beiden Eltern wieder alleine sind, fragt der Vater die Mutter: "Mei, Frau, warum hast Du dene denn ned unser Kind zoagt?" - "Mei, Mo, I woas ja nimma wo is hinglegt hob!!"

Eine besorgte Mutter telefoniert mit dem Hausarzt: "Herr Doktor, mein Sohn hat vier Aprikosen mit der Schale gegessen. Ist das schlimm?" - "War die Schale gespritzt?" - "Wieso gespritzt? Die war aus Porzellan!"

Die alte Dame fragt am Strand den kleinen Fritz: "Werden hier viele Wracks angeschwemmt?" - "Nein, Sie sind das erste seit Langem."

Der Film "300" sollte eigentlich "1 - Chuck Norris gegen die Perser" heißen. Aber wer schaut schon einen 3-Sekunden-Film?

Ein Experimentalphysiker, ein theoretischer Physiker und ein Mathematiker sind mit einer Dose in einen Raum eingesperrt. Wie geht die Dose auf? Der Experimentalphysiker macht es mit Gewalt. Er wirft die Dose gegen die Wand, tritt drauf und irgendwann geht sie kaputt. Der theoretische Physiker rechnet und kommt zu dem Ergebnis 'Es geht.' Der Mathematiker ist nach einigen Tagen verhungert. Man findet auf die Wand geschrieben: 'Angenommen, die Dose wäre offen...'



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Ackerdill, Dill, Karpernkraut, Hochkraut, Gurkenkraut, Dillfenchel Kümmerlingskraut, Indischer

Bitterorange

Bitterorange oder Pomeranze, auch Sevilla-Orange beziehungsweise Saure Orange genannt, ist eine Zitruspflanze. Ihre Frucht ist orangenähnlich, aber bitter und ein bisschen kleiner. Entstanden ist die Bitterorange wahrscheinlich als Hybride zwischen Pampelmuse und Mandarine, wahrscheinlich im Süden Chinas.

Die Heimat der Pomeranzen ist heute nicht mehr feststellbar. Fest steht allerdings, dass der Baum vor allem wegen seiner aromatischen Frucht kultiviert wird, und das bereits seit über 4000 Jahren.

Die aus den gleichen Elternarten entstandene süße Orange wird wegen ihrer gänzlich unterschiedlichen Verwendung von Bitterorangen unterschieden. Während die Bitterorange spätestens im 11. Jahrhundert nach Italien gekommen ist, wurde die viel süße Variante erst im 15. Jahrhundert nach Europa eingeführt.

Curculin

Curculin ist ein süß schmeckendes Protein, das in den Früchten der einkeimblättrigen malaiischen Pflanze *Curculigo latifolia* aus der Familie der Hypoxidaceae vorkommt. Die Primärstruktur besteht aus 114 Aminosäuren.

Seine Süßkraft von Curculin in Bezug auf Saccharose beträgt das 550-fache in 6,8%iger Lösung. Der herbeigeführte süße Geschmack hält nur wenige Minuten an. Außerdem hat Curculin die Eigenschaft, sauren Geschmack in einen süßen Geschmack zu verwandeln und ist somit ein Geschmackswandler.

Gartenkresse

Gartenkresse ist eine schnell wachsende Gewürz- und Salatpflanze mit herben, pikanten, scharfen, senfartigem Geschmack. Sie werden schon eine Woche nach der Aussaat geerntet. Gartenkresse ist reich an Mineralstoffen, Vitamin A und C, gleicht den Mineralstoffhaushalt aus und beugt Eisenmangel und Vitaminmangel vor.

Verwendet wird Gartenkresse als Beilage zu Butterbrot, Quarkbrot oder hart gekochten Eiern beziehungsweise Salatmischungen.

kostenloses Lebensmittellexikon

Wir von Köche-Nord.de haben jetzt ein kostenloses Lebensmittellexikon.

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>

So backt Großburgwedel

Großburgwedler Pfirsichkuchen

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = Sahnebecher

Teig:

- 2 Becher Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Sahne
- 3 Eier



Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Den Teig bei etwa 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten backen.

Belag:

- 2 Dosen Pfirsiche, geschnitten
- 3/4 bis 1 Liter Sahne

Die Sahne schlagen und 2 Esslöffel auf den ausgekühlten Teig streichen. Dann die gut abgetropften Pfirsiche auf den Teig geben und sie mit der restlichen Sahne bedecken.

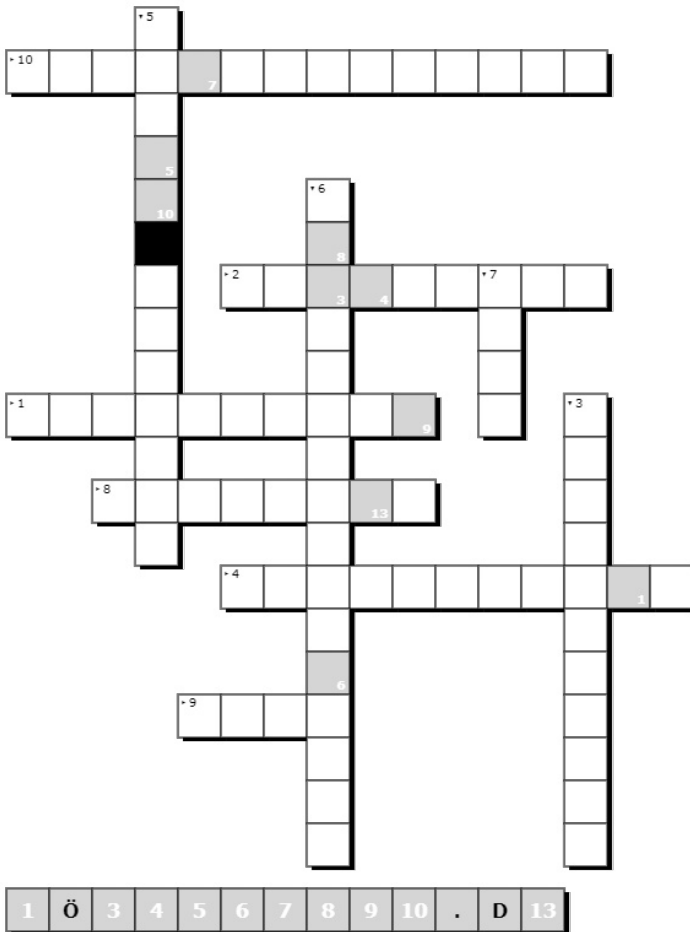
- 1/2 Liter Maracujasaft
- 4 Pakete Vanillesoße (ohne Kochen)

Die Vanillesauce nach Anweisung herstellen – jedoch mit dem Maracujasaft. Alles über den Kuchen geben.

So backt Großburgwedel

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=258>

Kreuzworträtsel



1. Anderes Wort für Alles-Kräuter
2. In das Glas wird das Getränk für den Hauptgang eingegossen. Beim Einsetzen der Gläser wird stets mit dem Glas begonnen. Es steht außerdem stets oberhalb der Messerspitze des Messers, das für den Hauptgang bestimmt ist.
3. Um welches Gewürz handelt es sich? Menge: 24 Portionen: 8 Teelöffel Oregano 4 Teelöffel Bohnenkraut 4 Lorbeerblätter 2 Teelöffel Basilikum 1 Teelöffel Rosmarin 1 Teelöffel Thymian 4 Teelöffel Paprikapulver OPTIONAL: etwas Olivenöl Die Gewürze müssen alle getrocknet sein, damit sie im Schraubglas nicht anfangen zu schimmeln. Optional können Sie die Gewürzmischung noch mit Olivenöl vermischen – dadurch entfalten sich die Aromen noch besser.
4. Dieses Extrakt sind mit Kochsalz haltbar gemachte, wässrige Auszüge von Pilzen. Das Verfahren: geputzte Pilze werden gewaschen, sie nehmen dadurch bis zu 20 Prozent Wasser auf, werden maschinell zerklüffelt und dann ausgepresst. Dieser Presssaft wird eingedickt und mit etwas Kochsalz und Konservierungsmitteln haltbar gemacht.
5. Dieses Produkt ist eine Sauerkerwe. In Gewürzen, Kräutern, Essig, und Zucker eingelegte verschiedenen Gemüsearten, wie zum Beispiel Blumenkohl, Gurken, Möhren, Paprika und Zwiebeln.
6. Nennen Sie eine andere Bezeichnung für Falsche Schildkrötensuppe.
7. Nennen Sie die Abkürzung für Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.
8. Was heißt eine Suppe oder Soße mit Eigelb eindicken (binden)?
9. In Österreich heißt dieses Lebensmittel Kukuruz, wie heißt es in Deutschland?
10. Dieser Reis kocht locker und sehr körnig. Die Kochzeit von Minuten Langkorn Parboiled Reis beträgt, wie der Name des Produktes schon sagt, nur 8 Minuten.

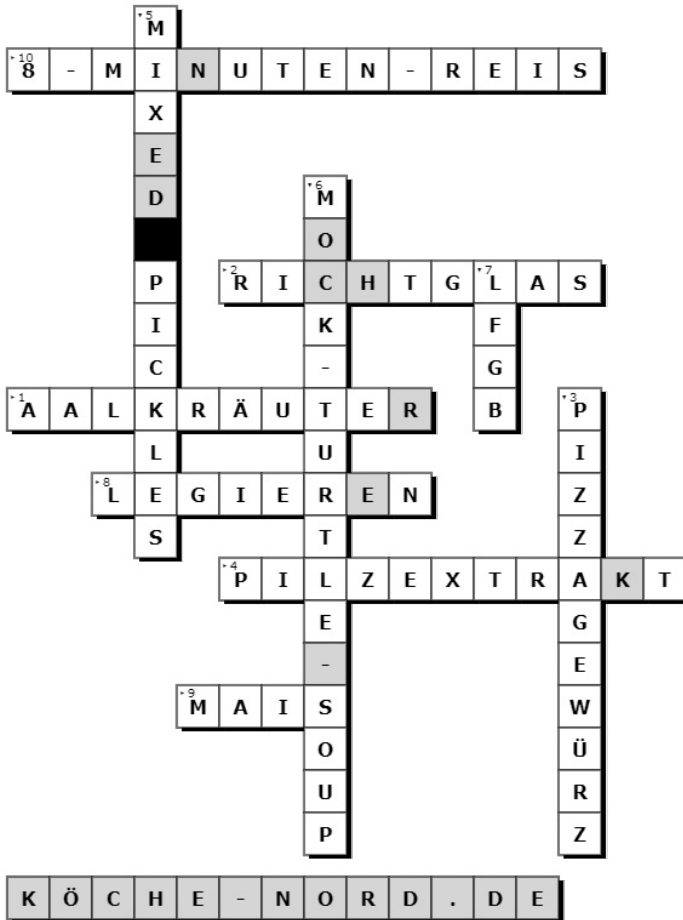
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen
von Koeche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 6 7 8 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>

Kreuzworträtsel Lösung



1. Anderes Wort für Alles-Kräuter
2. In das Glas wird das Getränk für den Hauptgang eingeschenkt. Beim Einsetzen der Gläser wird stets mit dem Glas begonnen. Es steht außerdem stets oberhalb der Messerspitze des Messers, das für den Hauptgang bestimmt ist.
3. Um welches Gewürz handelt es sich? Menge: 24 Portionen: 8 Teelöffel Oregano 4 Teelöffel Bohnenkraut 4 Lorbeerblätter 2 Teelöffel Basilikum 1 Teelöffel Rosmarin 1 Teelöffel Thymian 4 Teelöffel Paprikapulver OPTIONAL: etwas Olivenöl Die Gewürze müssen alle getrocknet sein, damit sie im Schraubglas nicht anfangen zu schimmeln. Optional können Sie die Gewürzmischung noch mit Olivenöl vermischen – dadurch entfalten sich die Aromen noch besser.
4. Dieses Extrakt sind mit Kochsalz haltbar gemachte, wässrige Auszüge von Pilzen. Das Verfahren: geputzte Pilze werden gewaschen, sie nehmen dadurch bis zu 20 Prozent Wasser auf, werden maschinell zerkleinert und dann ausgepresst. Dieser Presssaft wird eingedickt und mit etwas Kochsalz und Konservierungsmitteln haltbar gemacht.
5. Dieses Produkt ist eine Sauerkonserve. In Gewürzen, Kräutern, Essig, und Zucker eingelegte verschiedenen Gemüsearten, wie zum Beispiel Blumenkohl, Gurken, Möhren, Paprika und Zwiebeln.
6. Nennen Sie eine andere Bezeichnung für Falsche Schildkrötensuppe.
7. Nennen Sie die Abkürzung für Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.
8. Was heißt eine Suppe oder Soße mit Eigelb eindicken (binden)?
9. In Österreich heißt dieses Lebensmittel Kukuruz, wie heißt es in Deutschland?
10. Dieser Reis kocht locker und sehr körnig. Die Kochzeit von Minuten Langkorn Parboiled Reis beträgt, wie der Name des Produktes schon sagt, nur 8 Minuten.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Netzfund:

WIR ENTWICKELN FORTSCHRITTLICHE TECHNOLOGIEN , UM DIE OZEANE VON PLASTIK ZU BEFREIEN

Um das Problem zu lösen, müssen Sie die Quelle schließen und das beseitigen, was sich bereits im Ozean angesammelt hat und nicht von selbst verschwindet.

<https://theoceancleanup.com>

HELFEN SIE MIT, DIE BEREINIGUNG ZU FINANZIEREN

Mit Ihrer Unterstützung, ob groß oder klein, können wir unserer Mission der sauberen Ozeane einen Schritt näher kommen.

ACCOUNT DETAILS

IBAN: NL73 ABNA 0529 4518 24

BIC: ABNANL2A Kontoname

Verwendungszweck: Stichting The Ocean Cleanup

<https://theoceancleanup.com/donate/>

Übrigens:

Dieses Magazin wurde mit Scribus (einer kostenlosen Software mit der Sie Zeitungen gestalten können) gestaltet! Wir haben das Magazin nach der Anleitung unter <https://dienonprofitkiste.de/einstieg-in-scribus/> gemacht, es ist noch nicht ganz perfekt, aber wir arbeiten daran. Außerdem hat uns <https://www.pfarrbriefservice.de> bei unserem kostenlosem Magazin angeregt. Bei Pfarrbriefservice.de können Sie kostenlose Scribus-Vorlagen downloaden !

Dieses Dokument ist Lizenziert unter
der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.



Außerdem:

Unser Newsletter (Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>

Geben Sie Ihr Feedback, Anregungen und Kritiken bitte im Forum unter SmallTalk ein !

