# Brunch dich glücklich: So köstlich kann das Warten auf’s Christkind schmecken

*Mit den richtigen Rezepten, vielen praktischen Tipps und Ideen lässt sich der perfekte Brunch in den eigenen vier Wänden entspannt und genussvoll zelebrieren.*

Die festliche Jahreszeit steht vor der Tür, und was gibt es Besseres, als gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre zu brunchen und die kulinarischen Freuden der Vorweihnachtszeit zu genießen?

In unserem Praxiskurs servieren wir jede Menge gelingsichere Rezeptideen für einen köstlichen regionalen Brunch. Zusätzlich liefern wir hilfreiche Tipps und Tricks für entspanntes Brunchen in den eigenen vier Wänden.

Ob vegetarisch oder mit Fleisch, ob Team herzhaft oder süß, lassen Sie sich inspirieren, denn bei diesem Kochkurs wird jeder Gusto gestillt. Erlebe mit uns gemeinsam den Kochkurs "Köstliche Brunchideen" und lass uns das Motto hochleben: **Brunchgenuss statt Weihnachtsstress!**

Zusammen werden wir in entspannter Atmosphäre nicht nur delikate Brunchrezepte erkunden, sondern auch eine Auszeit vom vorweihnachtlichen Trubel nehmen und genussvoll in die festliche Stimmung eintauchen. Gemeinsam kochen und auftischen, mit liebevoll und frisch zubereiteten Schlemmereien. Ob im Kreis der Familien, mit Freundinnen und Freunden, Nachbarinnen und Nachbarn, als lukullische Mädelsrunde oder als herzhafte Herrenrunde – eins ist fix: **Brunchen macht glücklich!**

**Rezept: Haferflocken-Pancakes**

**Rezept Landwirtschaftskammer OÖ, Seminarbäuerinnen, ergibt 8 – 10 kleine Pancakes**

**Zutaten:**

50 ml Milch
100 ml Buttermilch
100 g Haferflocken, fein
1 Ei
15 g Zucker
Prise Salz
½ TL Weinsteinbackpulver
15 g Haferflocken oder Hanfsamen
Butter bzw. Öl-Butter-Mischung zum Backen
Zimtzucker

**So wird’s gemacht:**

Milch, Buttermilch, Haferflocken (100 g), Ei, Zucker, Salz und Backpulver in ein hohes Gefäß füllen. Alle Zutaten mit einem Mixstab fein pürieren. Zuletzt die ganzen Haferflocken bzw. die Hanfsamen beigeben. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen, mit einem Löffel kleine Omeletten/Dalken in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb

backen. Aus der Pfanne heben und je nach Wunsch mit Zimtzucker, Karamellcreme, frischen Früchten, Granola etc. garnieren.

**Tipps:**

- Der Teig lässt sich auch schon am Vortag gut vorbereiten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.
- Wer pikante Pancakes mag, lässt einfach den Zucker weg und würzt den Teig mit Kräutern, Gemüsewürfeln, Pilzen, Käse- oder Speckwürfeln usw.
- Die Masse lässt sich auch prima im Waffeleisen backen.