bgba

Brüder Grimm Berufsakademie

Vielfältig kochen

Rezeptsammlung zum Diversity Day 2021

THUNFISCH MALEDIVEN STYLE

von Paul Disser

ZUTATEN

- 480g (2 Dosen) Thunfisch in Sonnenblumenöl mit Angelruten gefischter Thunfisch ist geschmacklich und ökologisch vorzuziehen
- 1 Zitrone
- 1-2 Chilischoten (n.B.)
- 1 Speisezwiebel
- 2 TL Kokosraspel (gehäuft)
- Salz

ANLEITUNG

- Im ersten Schritt wird der Thunfisch abgetropft, dies geschieht entweder in einem Sieb oder durch Abgießen des Öls direkt aus der Dose. Er wird zur Seite gestellt.
- Die Zitrone wird ausgepresst, die Chili und die Zwiebel werden in kleine Stücke geschnitten. Diese Zutaten werden zusammen mit etwas Salz in eine Schüssel gegeben.
- ZEIT/PORTIONEN
- Zubereitung | 15 Min
- Garzeit | 0 Min
- Portionen | 2

Anschließend wird der Thunfisch hinzugefügt, der mit den anderen Zutaten zusammen solange mit einer Gabel durchmischt wird, bis sich eine flockige Masse ergibt.





Im letzten Schritt wird der Thunfisch Salat mit den Kokosraspeln vermengt und ist jetzt servierfertig.

Als Beilage bietet sich beispielsweise Reis, Fladen- oder Pita Brot an.

BEZUG

wurde durch den maledivischen Teil meiner Familie an mich herangetragen und begeistert seitdem Freunde und Gäste durch den außergewöhnlichen Geschmacksnoten-Mix. Ob passend zur Hitze im Sommer oder als Flucht vor der Kälte im Winter serviert, versetzt dieses Gericht durch Geruch und Geschmack in tropische Urlaubsstimmung.

Persönlich verbinde ich das Gericht mit Familienabenden, an denen in großer Runde verschiedenste Speisen unterschiedlichen Ursprungs gemeinsam genossen werden.

SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE

von Betina Hubrich

ZUTATEN

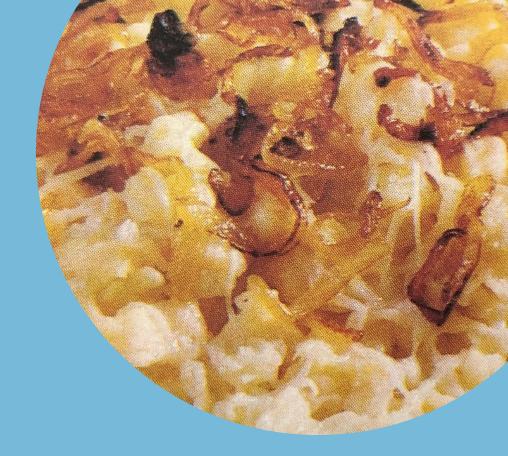
- Spätzleteig:
- 500 g Mehl (Weizenmehl)
- 2 Teelöffel Salz
- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 4 Eier
- 1-2 7wiebeln (Gemüsezwiebeln)
- 200 a geriebener Emmentale
- 20 g Butter (einfetten der Form)

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 20 Min
- Garzeit | 20 Min
- Portionen | 4

- Zwiebeln schälen und in kleine Stücke oder Ringe schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, bis die Zwiebeln glasig sind. Beiseite stellen.
- Käse (Emmentaler) reiben oder bereits geriebenen Käse griffbereit hinstellen.
 - Mehl in Schüssel sieben, Grube formen, Salz einstreuen, von der Mehlgrube aus Mehl mit etwas Wassel anrühren, Eier dazugeben und mit dem restlichen Wasser-Milchmix (Milch macht die Spätzle weicher geht aber auch nur mit Wasser) zu einem glatten Teig rühren. (Soll schwer vom Löffel, reißen)
- Topf mit gesalzenem Wasser erhitzer

 und zum Kochen bringen.



- Mit einem Spätzlehobel (Spätzlepresse) oder vom Brett geschabt,
 den Teig portionsweise ins
 kochende Wasser geben. Kurz
 kräftig aufkochen lassen und mit
 einem Sieb oder Schöpflöffel
 herausnehmen und lagenweise mit
 geriebenem Käse und gerösteten
 Zwiebeln in eine leicht ausgefettete
 Auflaufform einschichten. Den
 Abschluß bilden Zwiebeln und Käse.
- Die Auflaufform in einen
 vorgeheizten Backofen bei 180-200
 Grad Umluft stellen. Nach ca. 10
 Minuten (wenn der Käse
 geschmolzen ist) sind die
 Käsespätzle fertia.

Als Beilage eignet sich ein einfacher grüner Salat .

En Guata! (Guten Appetit)

BEZUG

Ich bin im Schwabenländle in
Ravensburg am Bodensee geboren.
Nachdem meine Mutter (Berlinerin)
diese regionale Spezialität nicht
kannte und auch nicht mochte, war
und ist es bis heute meine
innerfamiliäre Aufgabe dieses
regionale Gericht ab und an zu
kochen. Nachdem ich nun schon
über 25 Jahre in Hessen beheimatet
bin, ist die Zubereitung von
Käspätzle für mich immer eine
schöne Erinnerung an meine
Herkunftsheimat.

KÜRBISGNOCCHI IN SALBEIBUTTER

von Lena Siebert



ZUTATEN

- 700 g Hokkaidokürbis
- 300 a mehlia kochende Kartoffeln
- 150 a Hartweizengrieß
- 100 g Weizenmeh
- 1 Orange (optional)
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 TL Salz
- eine handvoll frischer Salbeiblätter
- 80 a Butter
- 40 a Pinienkerne (optional)
- 60 g Parmesan
- 1 Prise Pfeffer

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 60 Min
- Garzeit I 30 Min
- Portionen I 4

- Den Backofen auf 170 Grad vorheizen Den Kürbis waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Für 30 Minuten auf einem Backblech im Ofen garen.
- weich kochen. Danach kann das
 Wasser abgegossen werden und die
 Kartoffeln gestampft werden.
 Wenn der Kürbis fertig gegart ist, kann
 er mit dem Pürierstab zu einem feiner
 Muß püriert werden. Dieses wird dann
 mit dem Kartoffelstampf vermischt,
 dazu kommen noch der Hartweizengrieß und Mehl. Von der Orange kann
 etwas Schalenabrieb und die Gewürze
 Salz und Muskatnuss hinzugegeben
 werden. Alles wird zusammen zu

- Der Teig wird auf 4-5 Portionen aufgeteilt und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm dicken Rolle verarbeitet. Von der Rolle werden jeweils ca. 2 cm dicke Stücke abgetrennt und vorsichtig über die Zinken einer Gabel gerollt (dieser Schritt ist nur für die Optik und kann auch weggelassen werden).
- Nach und nach werden die Gnocchi
 in kochendes Salzwasser gegeben
 und gekocht, bis sie an der
 Oberfläche schwimmen, dann
 müssen sie herausgenommen
 werden.
- tupfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht braun wird, dann können die Salbeiblätter dazugegeben werden und einen Moment mit köcheln.

 Pinienkerne rösten und die Gnocchi mit Salbeibutter, Parmesan und

BEZUG

Für mich persönlich war Salbeibutter als Soße zu Gnocchi etwas ganz Normales, da meine Mutter das sehr oft mit dem Salbei aus dem Garten zubereitet. Ich habe aber erfahren, dass die wenigsten diese einfache und leckere Soße kennen und möchte sie daher teilen. Gnocchi aus Kürbis als eine regionale, leckere Ergänzung dazu.





GRUMMBEERE-KISCHELSCHER (KARTOFFEL-PUFFER)

von Martin Krämer

ZUTATEN

- 12 große, mehlig kochende Kartoffeln
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 I gutes, nicht kaltgepresstes
 Pflanzenöl

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 20 Min
- Garzeit | 20 Min
- Portionen | 4

- Kartoffeln nicht kochen, sondern nur auf der Gemüsereibe grob in eine große Schüssel raspeln.
- Dann die Zwiebel dazu raspeln. Alles gut durchrühren und etwas salzen. Im Verlauf der nächsten halben Stunde werden die Kartoffeln mächtig Wasser ziehen und etwas angrauen. Das macht gar nichts.
- Dann eine ausreichend tiefe Pfanne erhitzen und so viel Öl hinein geben, dass die Puffer zur Hälfte damit umgeben werden. Ideal ist bei solcher Aktionen eine Außenküche oder eine richtig gute Absauge. Ich verwende dazu immer zwei Campingkochplatter

BEZUG

Die Kartoffelspäne werden nun in der Hand ganz fest zu flachen Puffern gepresst, die vorsichtig (!) in das heiße Öl gegeben werden. Hierzu gehört Fingerspitzengefühl und etwas Übung, denn die Puffer dürfen nur einmal gewendet werden und das genau zum richtigen Zeitpunkt. Aber keine Sorge, Puffertrümmer schmecken auch noch verführerisch gut.

5

Dazu passt Kräuterquark sehr gut.

Das Ol, wenn in der Pfanne was übrig bleibt, lässt sich nach dem Erkalten sehr gut mit einem Trichter in die Flasche zurück gießen und für die nächste Braterei verwenden.

PAPAYA SALAT SOM TAM

von Betina Hubrich

ZUTATEN

- 1 grüne Papaya ca. 500 g (asiat. Supermarkt)
- 2 Karotten
- 6 Schlangenbohnen (asiat. Supermarkt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 rote Chillischoten
- 8-10 rote Cocktailtomaten
- 1 EL Palmzucker o. brauner Zucker
- 2-3 EL Fischsauce
- 1/2 1 EL Sojasauce
- 2-3 EL Limettensaft
- 4 EL Erdnüsse (geröstet)

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 20 Min
- Zubereitung | 30 Min
- Portionen | 2

- Die Papaya längs halbieren und die kleinen, weißen Kerne entsorgen.
 Papaya und Karotte schälen, und dann in sehr feine Streifen schneiden.
- Z

 Knoblauch schälen und fein hacken.

 Tomaten waschen und halbieren.

 Chilischoten waschen, Stielenden und

 wer möchte Kerne entfernen und
 in Streifen schneiden. Die Schlangenbohnen waschen und in ca. 3-4 cm
 lange Stücke schneiden. Alles in einen
 großen Mörser (oder eine große
 Schüssel) geben und mit dem Mörser
- Limetten waschen und vierteln.

 Limettensaft auspressen und zusammen mit den zerdrückten
 Limetten-Vierteln in die Schüssel geben. Nun die Fischsoße, Sojasauce und den Palmzucker beifügen.



- Papaya-Streifen und KarottenStreifen in eine große Schüssel
 geben und den Saucenmix
 dazugeben alles gut
 durchmischen und wenn möglich
- Mit fein gehackten Erdnüsser garnieren und servieren.

oder Garnelen. Auch ohne Beilagen sensationell!

BEZUG

Thailand, unser Lieblingsreiseland.
Immer wenn wir Thailand bereisen,
egal ob mit dem Auto oder der
Bahn, entdecken wir Neues. Die
unglaubliche Gastfreundschaft
sowie Gelassenheit inspiriert und
lässt die Urlaube zu wahren
"Erholungserlebnissen" werden. Das
leckere Essen, die Traumstrände
und der typische Duft des Landes
zieht uns immer wieder dort hin.
Som Tam darf bei keiner Reise
fehlen und ist regelmäßig auch zu
Hause auf unserem Speiseplan –
vor allem im Sommer.

GRÜNKERN-KÜCHLE

von Elli Kallis

ZUTATEN

- 250 g Grünkernschrot
- 1 TI Gemüsebrühe
- 2 Fier
- 1 7wiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Karotte
- 1/2 Paprika
- Kräuter, Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 30 Min
- Backzeit | 20 Min
- Portionen | 5

- Den Grünkern mit der Gemüsebrühe und ungefähr 250 ml Wasser in einem Topfkoch aufkochen lassen. Dann weiter köcheln lassen, evtl. ab und zu Wasser nachschütten, bis der Grünkernschrot gequollen ist.

 Dann abkühlen lassen.
- Zwiebel, Knoblauch, Karotte und
 Paprika fein schneiden und in eine
 große Schüssel geben.
- Den Grünkern und die Eier zu dem

 Gemüse in die Schüssel geben. Alles
 gut umrühren.
- Würzen der Masse mit allerlei Kräutern Salz und Pfeffer (je nachdem, was ihr gerade dahabt).



5

Dann entweder in der Pfanne ausbraten oder bei 200 Grad 20 min. im Ofen goldbraun backen.

Traditionell werden die Grünkernküchle mit einem Kräuterquark und Lachs gegessen

Guten Appetit!

PS: Natürlich könnt ihr auch anderes Gemüse mit in die Bratlinge geben, je nachdem was ihr gerade dahabt

BEZUG

früh geerntet wird – eben wenn er noch grün ist :)

Das Korn wird dann getrocknet und findet sich in verschiedenen

Typisch Badisch ist die Zubereitung des Grünkerns als Bratling, genannt Grünkernküchle

DUCKFETT NACH OBERGUDER ART

von Mareike Hofmann

ZUTATEN

- 200 g geräucherter Bauchspeck (Schinken-speck) am Stück
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 bis 1½ Becher Schmand
- 50 ml Milch
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz Pfeffer

ANLEITUNG

- Die Kartoffeln schälen und waschen, in kochendem Salzwasser garen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schinkenspeck ebenschlein würfeln.
- Den Schinkenspeck in einer Pfanne auslassen.
- Die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und alles goldgelb anbraten.

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 35 Min
- Garzeit | 20 Min
- Portionen | 2

Zum Schluss den Schmand unter die Schinken-Zwiebel-Würfel heben.
Gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen.

Die Kartoffeln abgießen, auf einem Teller anrichten und das Duckfett darüber geben



BEZUG

Dieses Gericht stammt aus der Familie meines Partners. Als ich das erste Mal vor ca. 15 Jahren bei seiner Familie in Obergude (ein ganz kleines Dorf nahe Rotenburg an der Fulda) zu Besuch war, gab es dieses Gericht zum Mittagessen. Mir war dies bis dato total unbekannt und um ehrlich zu sein, war ich auch ein wenig skeptisch.... Im Nachhinein muss ich jedoch sagen, dass sich aus diesen wenigen Zutaten (welche die Leute in solch ländlichen Gegenden ja durch die Landwirtschaft und Viehzucht ohnehin zu Hause haben) doch ein leckeres Essen zubereiten lässt! Probiert es einfach selbst aus



MEDITERRANER GEMÜSE-TOPF

von Martin Krämer

ZUTATEN

- 2-3 Paprika (möglichst bunt)
- 4 Tomaten
- 17ucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 halbes Glas Olivenöl (0,1 L)
- 1 TL trockenes Basilikum
- 1 TL trockener/frischer Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweiglein Rosmarin (wenn verfügbar)
- Salz + Pfeffer

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 40 Min
- Garzeit | 10 Min
- Portionen | 4

ANLEITUNG

Paprika und Zwiebeln in nicht zu kleine
Stücke schneiden.

Diese dann in einer mittelheißen

Diese dann in einer mittelheißen
Pfanne, ohne Öl auf dem trockenen
Pfannenboden dunkle Flecken
bekommen lassen und anschließend
in einen am Herdrand stehenden
handlichen Topf geben.

- In der Zwischenzeit die Zucchini der
 Länge nach halbieren und die Hälften
 der Länge nach nochmal halbieren. In
 nicht zu kleine, aber auch nicht zu
 große Stücke schneiden. Die beiden
 Knoblauchzehen hacken (nicht
 pressen!).
- In die jetzt frei gewordenen Pfanne die
 Hälfte des Olivenöls gießen und
 Zucchini und Knoblauch bedächtig
 braten. Währenddessen die Tomaten
 in möglichst kleine Würfel schneiden.

- Zucchini und Knoblauch wandern jetzt in den Topf. Der hat immer noch kein Feuer.
- Die am Pfannenboden abgesetzten
 Röstaromen jetzt vorsichtig mit den
 Tomaten loskochen. Wenn die
 Tomaten matschig werden, auch
 sie in den am Herd stehenden Topf
 geben.
- Dieser Topf wird jetzt auf die
 Flamme gezogen. Dahinein
 wandern jetzt die Kräuter und der
 Saft der Zitrone. Es kann mit dem
 Kartoffelschäler auch ein Streifen
 Zitronen-Schale mit in den Topf
 getan werden. Dann alles gründlich
 pfeffern und salzen.
 Das Gemüse wird nun einmal
 aufgekocht und maximal 10 Minuten
 geköchelt. 5 Minuten sind besser.
 Dann wird die Flamme ausgestellt
 und der Rest des Olivenöls in den
 Topf gegossen und einmal

Ungekühlt hält sich der Eintopf auf diese Weise locker 3 Tage. Der Deckel sollte aber zu sein.
Dazu passt geröstetes Brot vom Vortag, das zuvor mit einer Knoblauchzehe abgerieben wurde.

Das Brot kann in der Pfanne geröstet werden oder einfach in einem Toaster. Auch Reis oder Bratkartoffeln passen ganz gut.

BEZUG

Das Gericht habe ich zum ersten Mal in Montpellier gegessen. Meine Mutter einer Erinnerungsreise. Ich war nicht mehr im Lederhosenalter, aber auch noch nicht im Jeansalter. Wir waren bei den ehemaligen Gasteltern meiner Mutter zu Besuch. Die hatten einen großen Garten. Das Gericht ist einfach ein Gemüse-eintopf. Wenn könnte es auch Ratatouille heißen. keine Diskussionen geben. Wenn im Sommer die Gärten des Südens von Gemüse und Kräutern überquellen, gerade im Weg steht. Es ist ein Essen für Leute, die sich kein Fleisch leisten konnten. Und genau das ist der Vorteil. Vorsichtig gekocht ist das Gericht fast unübertrefflich.

RHÖNER WASSERSPATZEN MIT SPECKSOSSE

von Elke Hohmann

ZUTATEN

Für die Spatzen:

- 4 trockene Brötchen
- 4 Fier
- 500 ml Milch
- 200 a Mehl
- Salz

Fur die Specksolse:

- 200 a geräucherter Bauchspeck
- 1 kleine gelbe Zwiebel
- 250 g Schmand
- etwas Fett oder Öl zum Braten
- Salz Pfeffer

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 30 Min
- Garzeit | 40 Min
- Portionen | 4

- Den Spatzenteig zubereiten:

 Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen 10 Minuten einweichen.

 Eier, Mehl und Salz dazugeben und alles miteinander vermengen.

 Der Teig darf nicht zu flüssig sein
 - Die Spatzen kochen:

 In einem großen Topf Wasser mit
 etwas Salz zum Kochen bringen. Nimm
 einen Esslöffel und löffle einen Spatz
 nach dem anderen aus dem Teig; mit
 einem zweiten Löffel schiebst Du den
 Teig direkt vom Löffel in das kochende
 Wasser. Ein Spatz ist also ungefähr so
 groß wie ein Esslöffel. Die Spatzen
 müssen nicht schön geformt werden
 sondern sehen alle unterschiedlich



BEZUG

Die Spatzen im Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schaumlöffel die Spatzer aus dem Wasser holen und warm

Die Specksoße zubereiten:

Den Speck und die Zwiebel in kleine
Würfel schneiden. In einer Pfanne
etwas Fett oder Öl erhitzen und den
Speck und die Zwiebeln anbraten.
Den Schmand unterrühren und evtl.
etwas salzen und pfeffern. Die Soße
darf nicht noch mal aufkochen.

Die Spatzen auf einen Teller geber und die Specksoße darüber verteilen.

Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat mit Joghurtdressing.

Was der Schwäb*in die Spätzle das sind der Rhöner*in die
Wasserspatzen :-)
Zum kulturellen Bezug:
Wasserspatzen sind ein
traditionelles "Arme-Leute"-Essen
und typisch für das Leben in der
Rhön, das geprägt war von Armut
und harter Arbeit auf dem Feld. Die
Zutaten hatte eine Bauersfamilie
immer im Haus und die gehaltvollen
Spatzen machten satt.
Wasserspatzen versetzen mich
sofort in meine Kindheit. Meine
Mutter konnte sie perfekt zubereiten
und zusammen mit dem frischen
Salat aus dem Garten schmeckte
das einfach lecker. Wenn
Wasserspatzen auf den Tische
kamen, war bei uns Kindern die
Freude groß und eines war klar: kein

BÖNTCHEN (RÜHRKUCHEN)

von Johanna Schör

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Fier
- 250 a Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 4 EL Milch
- 1 Tafelschokolade (7artbitter)

Weckmehl (Semmelbrösel) für die

ANLEITUNG

- Zu Beginn wird der Backofen bei 170 °C Ober/Unterhitze vorgeheizt.
- Nun kommt die zimmerwarme Butter
 in eine Rührschüssel und wird mit dem
 Zucker vermit
- Anschließend wird das Päckchen

 Vanillezucker und die drei Eier dazu
 gegeben und mit dem Rest in der
 Schüssel vermengt. Daraufhin könner
 auch Mehl, Backpulver und die Milch
 untergerührt werden

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 10 Min
- Backzeit | 60 Mir
- Portionen | 5-10

Mit einem Messer wird nun die
Tafelschokolade in kleine Stückchen
geschnitten und anschließend mit
einem Löffel unter den Böntchenteig
gehoben.



- Anschließend wird die Kuchenform mit Butter eingefettet und mit Weckmehl großzügig bestreut (So löst sich der Kuchen nach dem Backen besser aus der Form).
 Überschüssiges Weckmehl einfach ausgießen.
- Jetzt kann der Kuchenteig in die Kuchenform gefüllt werden.
- Der Kuchen wird bei 170 °C Ober ,
 Unterhitze für ca. 60 Minuten
 aebacken.
- Ist der Kuchen abgekühlt, kann er anschließend aus der Form geholt werden.
- Zum Schluss kann der Kuchen nach Belieben mit etwas geschmolzener Schokolade oder Puderzucker verziert werden.

BEZUG

Ich komme aus der Nähe von Fulda Das Rezept für das Böntchen kommt von meiner Oma. Diesen backt sie gerne um ihn anschließend an ihre Enkel und Kinder zu verschenken. Einfach ein leckerer und simpler Kuchen!



TARTE AUX POMMES

von Ariane Schwarz

ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 a Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 60 g feiner Zucker
- 1 Ei (alternativ Pâte Brisée Rezept ohne Ei)
- 1 FL Wasser oder Milch
- etwas geriebene Zitronenschale

Für den Belag:

- ca. b Stck. eher saure Aptel
- kleines Glas Apfelmus
- 1 Ei. davon nur das Eiweiß
- Aprikosengelee

ANLEITUNG

Tortenboden und Vorbereitung des Belags:

- Mürbteig herstellen: Mehl, Zucker,
 Zitronenabrieb und Prise Salz mischen
 kalte Butter in Stückchen
 hineinschneiden, mit der Hand kneten,
 Ei dazu, weiter kneten, mit ganz wenig
 Wasser oder Milch einen schönen
 festen Teig erzeugen. 1/2 Stunde als
 Kugel verpackt in den Kühlschrank
 geben.
- **2**) Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Die Apfel schälen und vierteln, jedes
 Viertel in 3-4 feine Scheiben
 schneiden.
- Den Teig 4-5 mm dick ausrollen und in eine mit Butter gefettete Quiche-

Form legen, überall schön andrücken und den Rand ein bisschen abzwicken. Den Boden mit einer Gabel ein paarmal einstechen damit sich keine Luftblasen bilden. 5 Minuten bei 180° vorbacken (oder 10 Minuten abgedeckt blind backen).

Voilà! Dazu passt herrlich ein Kleks geschlagener Sahne mit Vanillezucker und eine Tasse Kaffee.

5

Den vorgebackenen Boden mit Eiweiß bestreichen, dann nochmals 5 Minuten backen.

Tortenbelag:

Das Apfelmus (kann man auch selbst machen) ca. 1/2 cm hoch auf dem warmen Tortenboden verteilen.

gefächert im Kreis darauf auslegen
außen am Rand anfangen!
Weitere 35-45 Minuten backen, bis
der Teig und auch die
Apfelscheiben eine schöne Farbe

In einem kleinen Topf
Aprikosengelee erwärmen und auf
dem noch warmen Apfelkuchen
das flüssige Gelee mit einem
großen Löffel verteilen, sodass alle
Äpfel damit dünn überzogen sind.
Abkühlen und ruhig ein bisschen
durchziehen lassen.

BEZUG

Ich habe überlegt, ob ich etwas
Deutsches, Türkisches, Hessisches,
Fränkisches oder Schwäbisches
aussuche und habe mich
letztendlich für etwas Französisches
entschieden, weil ich ein halbes
Jahr in Paris gelebt und gearbeitet
habe, weil ich ein feines Stückchen
Kuchen am Nachmittag liebe und
weil bei einem guten Essen das
Dessert auf keinen Fall fehlen darf.

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 20 Min
- Backzeit | 45 Min
- Portionen | 6

ELISEN LEBKUCHEN

von Paula Dürst

ZUTATEN

- 7 alte Butterhörnchen / Croissants
- 4 Fier
- 600 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Rum
- 7 a Hirschhornsalz
- 1 EL Zimt
- 1/2 TI Nelken (gemahlen)
- 40 a Lebkuchenaewürz
- 500 a Haselnüsse (aemahlen)
- 250 g Mehl
- 100 g Zitronat
- 100 a Oranaat
- 1 Packung Obladen (7-8 cm)
- Schokoladenglasur oder Zuckerauss

- Die Hörnchen werden am Vortag klein gerupft oder geschnitten und dann in eine Schüssel gegeben. Dann mit einem halben Liter Wasser übergießer und ca. 15 min. eingeweichen lassen. Die Flüssigkeit bleibt in der Schüssel und wird nicht ausgedrückt.
- Dann werden die Eier in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker schaumig gerührt. Währenddessen das Hirschhornsalz im Rum auflösen.
- Nun alle restlichen Zutaten in die EierZucker-Masse geben, gut mischen
 und zuletzt die eingeweichten
 Hörnchen unterrühren.
 Den Teig über Nacht abgedeckt ziehen
 lassen.
- Am nächsten Tag den Backofen au

 200 Grad Ober- / Unterhitze
 vorheizen.

- Währenddessen wird begonnen. die Lebkuchen per Hand oder mit einer sog. Lebkuchenglocke zu formen.
 Dafür wird jeweils ein größer
 Esslöffel Teig auf einer Oblade gleichmäßig zu einer Art "Kuppel" verteilt und die Öberfläche mit den Fingern glatt streicht. Per Hand gelingt das am besten, wenn man die Hände regelmäßig mit kaltem Wasser befeuchtet, damit der Teig
- Wenn der Backofen vorgeheizt ist, kann das erste Blech Lebkuchen ca 20 min. gebacken und inzwischen die nächste Ladung vorbereitet werden. Das hat den Vorteil, dass die Obladen dann nicht allzu sehr durch den Teig aufweichen.
- Nachdem die Lebkuchen abgekühlt sind, können sie nach Belieben mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss verziert werden. Am besten hierfür mit einer Kuchengabel in die Unterseite des Lebkuchens stechen und diesen umgedreht in die Glasur tunken

Die fertigen Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben und halten sich gut verschlossen und kühl gelagert sogar ein paar Wochen.



BEZUG

In der Vorweihnachtszeit backen meine Mutter, Schwester und ich meist ein Wochenende lang das Weihnachtsgebäck für diese Saison Die Lebkuchen, die den Nürnberger Elisenlebkuchen nachempfunden sind, dürfen dabei auf keinen Fall fehlen. Da sie etwas aufwendig und gut haltbar sind, eigenen sie sich perfekt für solche größeren, gemeinschaftlichen Backevents.

ZEIT/PORTIONEN

- Vorbereitung | 25 Min
- Ruhezeit I 1 Nacht
- Backzeit | insg. ca. 1,5 h
- Portionen | 50-60 Stk.



Vielfältig Kochen

Projekt zur Teilnahme am Deutschen Diversity-Tag 2021 der Charta der Vielfalt e.V.

Ausgabe 1, 18.05.2021

Verantwortliche: Betina Hubrich und Paula Dürst Brüder Grimm Berufsakademie Hanau GmbH Akademiestr. 52 63450 Hanau