



Winterrezepte des IKC

29.11.2021



Butterteig

500g Mehl

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

350g Butter

2 Eigelb

1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen.

Die weiche Butter, die Eigelb und das Ei hinzufügen. Alles mit dem Handrührgerät kneten.

Mit bemehlten Händen einen Teigballen formen. In Folie verpackt, im Kühlschrank einige Stunden kaltstellen.

Teig kann nach Belieben weiterverarbeitet werden. Eignet sich für Ausstecher, Kekse und Boden.

Butterdough

500g flour

200g sugar

1 packet vanilla sugar

350g butter

2 egg yolks

1 egg

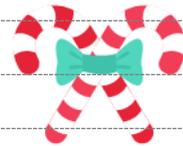
Preparation:

Mix flour, sugar and vanilla sugar.

Add the softened butter, the egg yolks and the egg. Knead everything with a hand mixer.

Form a ball of dough with floured hands. Wrap in plastic wrap and chill in the refrigerator for a few hours.

Dough can be further processed as desired. Suitable for cookie cutters, cookies and floor.



Nougattaschen

Dieselben wie für den Butterteig

50g Nougat

1 Eigelb

3 EL Kondensmilch

Hagelzucker für das Dekor

Nougat Pockets

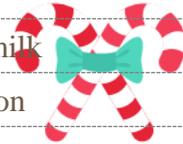
The same as the butter dough

50g nougat

1 egg yolk

3 tablespoons condensed milk

Hail sugar for the decoration



Zubereitung:

Den gekühlten Teig auf einer Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform oder einem Glas (Durchmesser ca. 6cm) runde Plätzchen ausstechen.

Jeweils ein Viertel Teelöffel auf die Mitte geben und dann zusammenfalten.

Das Eigelb und die Kondensmilch verrühren und die Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 200°C, 12 Minuten backen

Preparation:

Roll out the chilled dough on a work surface to a thickness of 3-5 mm. Cut out round cookies with a cookie cutter or a glass (diameter approx. 6cm).

Place a quarter teaspoon on each center and then fold together.

Mix the egg yolk and the condensed milk and brush the cookies with it and sprinkle with hail sugar.

Bake at 200°C, 12 minutes



Husarenkugeln

140g Margarine

70g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

250g Mehl

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß

Zum Bestreuen: gemahlene Mandeln

Zum Füllen: rote Marmelade

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei schaumig rühren. Nach und nach das Mehl unterkneten. Danach den Teig kaltstellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Die Hälfte in Eiweiß tauchen, dann in Mandeln. Bei der anderen Hälfte in die Mitte eine Vertiefung drücken und mit roter Marmelade füllen.

190°C, 10 – 12 Minuten backen.

Hussar Balls

140g margarine

70g sugar

1 packet vanilla sugar

1 egg

250g flour

To coat: 1 egg white

To sprinkle: ground almonds

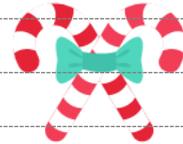
For filling: red jam

Preparation:

Cream the margarine with the sugar, vanilla sugar and egg. Gradually knead in the flour. Then knead the dough.

Form small balls from the dough. Dip half in egg white, then in almonds. With the other half, press a depression in the center and fill with red jam.

Bake at 190°C for 10 – 12 minutes.



Schokoküsse

200g Butter

320g Puderzucker

200g geriebene Schokolade

250g gemahlene Haselnüsse

2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen
verkneten und den Teig über
Nacht kaltstellen. Am nächsten
Tag kleine Kugeln formen.
175°C, 10-13 Minuten backen.

Chocolate Kisses

200g butter

320g powdered sugar

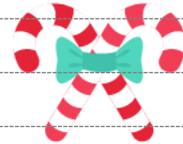
200g grated chocolate

250g ground hazelnuts

2 packets of vanilla sugar

Preparation:

Knead all the ingredients together
and refrigerate the dough overnight.
The next day form small balls.
Bake at 175°C for 10-13 minutes.



Vegan Vegane Vanillekipferl Mooncookies

250g Mehl

250g flour

50g gemahlene Mandeln

50g ground almonds

50g gemahlene Haselnüsse

50g ground hazelnuts

210g Alsan („Butter“),
Zimmertemperatur

210g Alsan („butter“), room temperature

80g Zucker

80g sugar

2 Päckchen Vanillezucker

2 packets vanilla sugar

Belag:

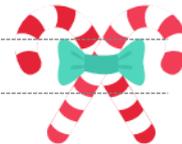
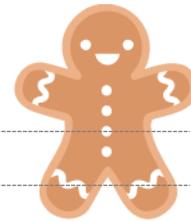
Topping:

120g Puderzucker

120g powdered sugar

3 Päckchen Vanillezucker

3 packets vanilla sugar



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Als Teigballen in einer Folie für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Den Puderzucker und den Vanillezucker für den Belag zusammen mischen.

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig nach einer Stunde im Kühlschrank auf einer Arbeitsfläche ungefähr 3-4cm dicke Rolle formen. Diese dann in 1cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kipferl (Monde) formen. Die Kipferl auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

175°C, ca. 20 Minuten backen. Bis die Kipferl leicht bräunlich werden.

Nach dem Backen das Blech 3-5 Minuten abkühlen lassen. Danach die Kipferl im Puderzuckergemisch wenden.

Preparation:

Knead all ingredients together. Chill as a ball of dough in a plastic wrap in the refrigerator for an hour.

Mix together the powdered sugar and vanilla sugar for the topping.

Preheat oven to 175°C top and bottom heat.

After an hour in the refrigerator, form dough into a roll about 3-4cm thick on a work surface. Then cut this into 1cm thick slices. Form crescents (moons) from the slices. Spread the croissants on a baking tray with baking paper.

Bake at 175°C for about 20 minutes. Bake until the croissants are lightly browned.

After baking, let the tray cool for 3-5 minutes. Then turn the croissants in the powdered sugar mixture



Schokoladige Nuss- /Mandelplätzchen

200 g Hasel-/Walnüsse oder Mandeln
gemahlen

90 g Zucker

100 g Schokolade – am besten
dunkel, geschmolzen

2 Eiweiß

2 TL Amaretto (wenn man auf
Alkohol verzichten möchte, gerne ein
wenig Mandel-/Vanillearoma mit
Milch, Mandelmilch o.ä.)

½ - 1 TL lösliches Kaffeepulver

Nach Wunsch ein wenig Zimt

Deko: ganze Nüsse, Mandeln,
Schokodrops, gehackte Mandeln oder
Nüsse etc.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander
vermischen – die Masse ist zäh und
dickflüssig, aber so soll sie auch
sein! Man kann jetzt die Masse mit
einem TL aus dem Schüssel
entnehmen und kleine Häufchen
direkt auf das Backblech legen
oder – wenn die Kekse schöner
aussehen sollen, mit den Händen
formen. Dafür muss man zuerst die
Hände mit Wasser anfeuchten
(sonst klebet die Masse) und kleine
Kügelchen formen.

Diese dann aufs Backblech legen.

Jeweils eine

Nuss/Mandel/Schokodrops
reindrücken oder die Plätzchen mit
gehackten Nüssen bestreuen und
diese leicht andrücken.

Bei 150°C (Umluft) ca. 15 Minuten
backen.

Chocolate nut or almond cookies

200 g ground hazelnuts / walnuts or
almonds

90 g of sugar

100 g chocolate – preferably dark, melted

2 egg whites

2 teaspoons of amaretto (if you want to
bake without alcohol, add a little almond or
vanilla flavor with milk/ almond milk etc.)

½ - 1 teaspoon soluble coffee powder

If preferred a little bit of cinnamon

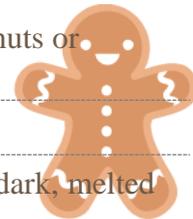
Decoration: whole nuts, almonds,
chocolate drops, chopped almonds or
nuts etc.

Preparation:

Preheat the oven to 150 degrees
(air circulation). Line a a baking
tray with baking paper.

Mix all ingredients together well
the mixture is goey and thick, but
that's how it should be! You can
now take the mixture out 7ft he
bowl with a teaspoon and place
small heaps directly on the baking
tray or – if you want the cookies
to look nicer, shape them with
your hands. To do so you must
firts moisten your hands with
water (otherwise the mass will
stick to your hands) and form
small balls. Then place them on
the baking tray. Press in a nut
almond / chocolate drop on each
cookie or sprinkle them with
chopped nuts and press them
lightly.

Bake at 150 degrees (air
circulation) for about 15 minutes.



Tsoureki – griechischer Neujahrzopf

175 ml Milch

50g Butter

120g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Msp. Mastix

1 Msp. Mahlab

450g Mehl

60g Hefe

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 El Milch

2 El Mandelblättchen.

Zubereitung:

Das Mastixgewürz 10 min. gefrieren lassen in der Tiefkühltruhe. Dann mit etwas Zucker und dem Mahlabgewürz in einem Mörser oder Ähnlichen zerreiben oder mahlen.

Milch bei niedriger Hitze erwärmen und die Butter, sowie den Zucker darin auflösen. Gewürze, das eine ganze Ei, mit dem Eigelb unter die Milch unterrühren. Bei Handwarmer Temperatur die Hefe einrühren. Langsam und gleichmäßig das Mehl unter die Milchmischung mischen. Kneten, bis ein leicht klebender, aber elastischer Teig entsteht.

An einem warmen Ort für eine Stunde abgedeckt gehen lassen. Verdoppeln lassen.

Tsoureki – greek new years cake

175 ml milk

50g Butter

120g sugar

1 egg

1 egg yolk

1 grind of mastic

1 grind of mahlab

450g flour

60g yeast

For Coating:

1 egg yolk

1 tbsp. Milk

2 tbsp. Almond flakes

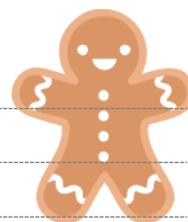
Preparation:

Freeze the mastic spice for 10 min. in the freezer. Then grind or grind with a little sugar and the grinding spice in a mortar or similar.

Heat milk over low heat and dissolve the butter, and sugar in it. Add the spices, the whole egg and the egg yolk to the milk. At hand warm temperature, stir in the yeast. Slowly and evenly mix the flour into the milk mixture. Knead until a slightly sticky but elastic dough is formed.

Let rise, covered, in a warm place for one hour. Allow to double.

Then knead again briefly by hand. Then divide into three equal parts.



Danach nochmal mit der Hand kurz durchkneten.

Dann in drei gleichgroße Teile aufteilen.

Einen Zopf flechten.

Bachofen vorheizen auf 170°C

Eigelb und Milch verschlagen und den Zopf einpinseln.

Mandelblättchen darauf zerstreuen.

Ca. 30 min backen

Make a braid.

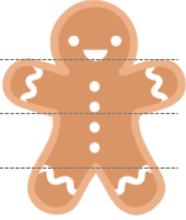
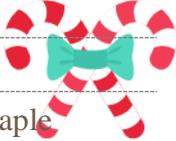
Preheat the oven to 170°C.

Beat egg yolk and milk and brush the braid. Sprinkle almond flakes on top.

Bake for approx. 30 min.



Weihnachtsbrownies X-Mas Brownies

135g Mehl	135g flour	
50g Rohrzucker	50g cane sugar	
15g Kakao	50g cocoa	
30g Aprikosenmarmelade	30g apricot jam	
200ml Öl	200ml oil	
50g Marzipanrohmasse	50g marzipan paste	
50g gemahlene Mandeln	50g ground almonds	
100g Bio-Nussmischung (bpws. Alnatura) gehackt	100g organic mixed nuts (for exaple Alnatura), chopped	
½ TL Orangenschale	½ tsp orange peel	
½ TL Lebkuchengewürz	½ tsp gingerbread spice	
¼ Pck. Backpulver	¼ bag baking powder	
2 El Agavendicksaft	2 tbsp agave syrup	
2 EL Rotwein. (schmeckt auch ohne)	2 tbsp red wine (is also good without)	
130ml Sprudel	130ml sparkeling water	
1 El Cranberrys, gehackt	1 tbsp cranberris, chopped	

Dekor:

100g Zartbitterschokolade
20g Pistazien

Decoration:

100g dark chocolate
20g pistachios



Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen, dann Öl, Sprudel, Marmelade und Agavensaft dazugeben. Mit einem Holzlöffel gut verrühren.

Teig in eine 20x20 Form geben und gleichmäßig verteilen.

170°C Umluft, 15-20 min. backen

Vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und dann dekorieren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Brownies geben. Die Pistazien darüber verteilen.

Preparation:

Mix all dry ingredients, then add oil, sparkling water, jam and agave juice. Mix well with a wooden spoon.

Pour batter into a 20x20 pan and spread evenly.

Bake at 170°C convection oven for 15-20 min.

Let cool completely, remove from the mold and then decorate.

Melt the chocolate in a water bath and pour over the brownies. Spread the pistachios on top.



We work together:



Referat
Internationales

Fachhochschule Dortmund

University of Applied Sciences and Arts



Auswärtiges Amt



Deutscher Akademischer Austauschdienst
German Academic Exchange Service