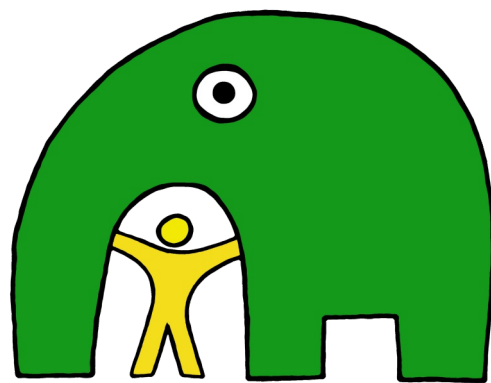


Alle Rezepte aus unserer Projektwoche

„Schule ohne Rassismus -
Schule mit Courage“

vom 02.05.23 bis 05.05.23



Rezeptbuch



Simit çubukları



Zutaten für ca. 10 Stangen

110 ml	lauwarmes Wasser
110 ml	lauwarme Milch
80 ml	Öl
20 g	frische Hefe
1	Ei
1 ½ EL	Zucker
1 TL	Salz
500 g	Mehl
100 ml	Traubensirup
200 ml	Wasser
	geröstete Sesamkörner



So geht's:

1. Zutaten in ein Schüssel geben und zu einem weichen Teig kneten.
2. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
3. Teig in 10 Teigkugeln aufteilen.
4. Kugeln zu einer Rolle formen, zu einem Zopf wickeln, Enden miteinander verbinden.
5. Wasser und Traubensirup mischen.
6. Stangen in Sirupwasser tauchen, dann in Sesam wälzen und auf das Blech legen
7. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
8. Nach 10 Min. Stangen etwas langziehen und 20 Min. ruhen lassen.
9. Ca. 15-20 Min. im Backofen goldbraun backen.



Afiyet olsun!

Crêpes



Zutaten für ca. 20 Crêpes

400 g	Mehl
1 ½ TL	Salz
1 ½ TL	Zucker
5	Eier
625 ml	Milch
2 ½ TL	Öl



Füllung

Zimt-Zucker-Mischung
Nutella

So geht's:

1. Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Pfanne auf höchste Stufe erhitzen und mit Öl bestreichen.
3. Eine Kelle Teig in die Mitte der Pfanne gießen und mit dem Crêpes-Schaber in kreisenden Bewegungen in der Pfanne verteilen.
4. Nach 30-60 Sek. Teig mit Crêpes-Wender umdrehen und nochmal 30-60 Sek. backen.
5. Fertigen Crêpes mit Zucker-Zimt-Mischung oder Nutella bestreichen und zusammenrollen.



Bon appétit!

Üç Kaşık Tatlısı

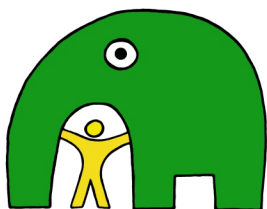


Zutaten für ein Blech Kuchen

6	Eier
6 EL	Zucker
6 EL	Pflanzenöl
6 EL	Milch
6 EL	Mehl
6 EL	Grieß
6 EL	Kokosflocken
2 Tüten	Backpulver
2 Tüten	Vanillinzucker
2 Gläser	Zucker
6 Gläser	Milch

So geht's:

1. Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Pflanzenöl, Milch, Grieß, Kokosflocken und Vanillinzucker dazugeben und gut einrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Anschließend in die Menge einrühren.
4. Auf ein eingefettetes Backblech geben und für ca. 30 Min. bei 175 Grad im Ofen backen.
5. Löcher in den gesamten Kuchen stechen.
6. Zucker und Milch gut miteinander verrühren und anschließend auf dem warmen Kuchen verteilen.



Afiyet olsun!

Borschtsch



Zutaten für 10 Portionen Suppe

500 g	Suppenfleisch oder Hähnchenbrust
2,5 kg	Kartoffeln
$\frac{3}{4}$	Weißkohl
2	große Möhren
8	Kugeln Rote Bete
2	Paprika
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 Becher	Schmand
$\frac{1}{2}$ Tube	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie
	Öl zum Anbraten

So geht's:

1. Das Fleisch in ca. 2 l Wasser kochen lassen.
(Kann auch am Tag zuvor gemacht werden.)
2. Kartoffeln zerkleinern und kochen.
3. Paprika in Würfel schneiden.
4. Weißkohl, Möhren und Rote Bete in Streifen raspeln.
5. Zwiebel und Paprika in Öl anbraten.
6. Das Gemüse dazu geben und anbraten.
7. Kartoffeln und Gemüse zu der Fleischbrühe geben und ca. 20 Min. kochen. Schmand und Tomatenmark dazugeben.
8. Mit Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken



Priyatnogo appetita!

Sütlac Bütlatsch (Milchreis)

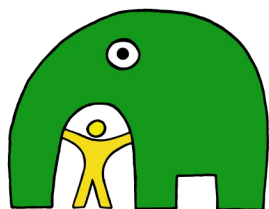


Zutaten für 6 Portionen

1,5 l	Milch (3,5% Fett)
1 Becher	Sahne
130 g	Milchreis
150 g	Zucker
2,5 Tüten	Vanillinzucker

So geht's:

1. Den Kochtopf kalt ausspülen.
2. Milch und Sahne in einem Kochtopf zum Kochen bringen.
3. Milchreis in dieser Zeit in Wasser abspülen und in heißem Wasser einwirken lassen..
4. Milchreis in die kochende Milch und Sahne geben.
5. Ca. 45- 60 Min. kochen lassen und gelegentlich umrühren.
6. Zucker und Vanillinzucker einrühren und kurz aufkochen.
7. In kleine Schälchen füllen und abkühlen lassen.



Afiyet olsun!

Puff Puff

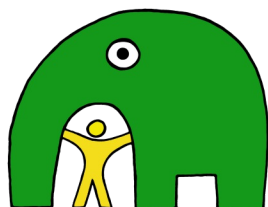


Zutaten für ca. 10 Portionen

1 kg	Mehl
200 g	Zucker
1 Würfel	frische Hefe (oder 7g Trockenhefe)
500 ml	Wasser
½ TL	Salz
2 EL	Öl

So geht's:

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen bis ein glatter zähflüssiger Teig entsteht.
2. Teig an einer warmen Stelle für ca. 1,5 Std. ruhen lassen und immer wieder schauen, ob der Teig sein Volumen ca. verdoppelt hat und Blasen auswirft.
3. Öl in einer Fritteuse oder in einem mittelgroßen Topf erhitzen.
4. Mit den Fingern kleine Bällchen formen und vorsichtig mit in einem Löffel in das Öl gleiten lassen.
5. Die Bällchen bei ständigem Rühren ca. 3 Min. frittieren bis sie goldbraun sind.
6. Mit einer Schaumkelle rausholen und auf Küchenpapier abtropfen. Den Vorgang wiederholen bis kein Teig mehr da ist.



Bon. appétit!

Wan Tan Suppe



Zutaten für 10 Portionen Suppe

250 g	Wan Tan-Teig (tiefgefroren)
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	frischer Koriander
4 kl.	Pak Choi
300 g	Kräuterseitlinge
200 g	Mungobohnensprossen
500 g	Schweinehackfleisch
1 Bund	Suppengrün
5 EL	Sojasoße
3 EL	Austernsoße
2	Knoblauchzehen
1 Stange	Zitronengras
1 Stück	Ingwer (walnussgroß)
2	Möhren (Dekoration)
5 l	Geflügelbrühe
	Sesamöl
	Salz
	Pfeffer



So geht's:

1. Wan Tan-Teig in der Nacht davor im Kühlschrank auftauen lassen, vorsichtig voneinander lösen und aufeinander auf Küchentüchern legen.
2. Suppengrün, Zitronengras, Ingwer gründlich waschen.
3. Zitronengras halbieren. Ingwer in Scheiben schneiden.
4. Zusammen mit Suppengrün bis auf Petersilie mit 5 l Wasser aufgießen und 1 Std. bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen, dann über ein Sieb gießen und die Suppe auffangen.
5. Die Suppe mit Sojasauce, Austernsauce und Geflügelbrühe abschmecken.
6. Knoblauch schälen, fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
7. Hackfleisch mit Knoblauch, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 1 EL Austernsauce gut vermengen.
8. Je eine Portion Füllung auf die Mitte einer Teigscheibe geben, die Teigränder mit Wasser benetzen, über der Füllung zusammenfassen und gut andrücken.
9. 4 l Wasser in einem separaten Topf aufkochen, 1 EL Salz zugeben. Die gefüllten Wan Tan portionsweise hineingeben und kochen bis sie aufsteigen. Weitere 2 Min. köcheln.
10. Die schwimmenden Wan Tan rausholen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit etwas Sesamöl mischen.
11. Pak Choi waschen und schneiden. Kräuterseitlinge schneiden.
12. Brühe zum Kochen bringen. Die gewaschenen, geviertelten Pak Choi und länglich geschnittenen Kräuterseitling zugeben und nochmals kurz erhitzen.
13. Wan Tan portionsweise in die Suppe geben.
14. Auf die Schälchen verteilen. Mit Koriander garnieren und servieren.



Chúc ngon miệng!

Matchakuchen



Zutaten für einen Kuchen

100 g	Weizenmehl
1 ½ EL	Matchapulver
1 EL	warmes Wasser
2 EL	Honig
4	Eier
100 g	Zucker
	Puderzucker



So geht's:

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Honig mit 1 EL warmen Wasser mischen.
3. Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Zucker schaumig schlagen.
4. Mehl und Matchapulver mit einrühren.
5. 5 Min. alle Zutaten mit dem Mixer auf höchster Stufe verrühren.
6. Honigwasser hinzugeben und nochmals kräftig mixen.
7. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
8. Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 10 Min. backen.
9. Nach 10 Min. den Kuchen auf die unterste Stufe im Backofen stellen und Temperatur auf 150 Grad senken. Dann für weitere 30 Min. backen.
10. Kuchen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



食欲旺盛
Shokuyoku osei!

Albanische Byrek

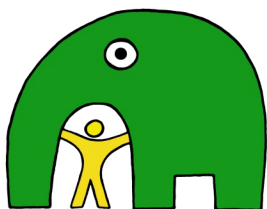


Zutaten für eine runde Ofenform

1 Packung	Yufkateig
400 g	tiefgekühlter Blattspinat
250 g	Feta (zerbröselt)
1	Ei
1 EL	Milch
1 EL	Sesam
1 EL	Butter zum befetten
	Pfeffer (gemahlen)

So geht's:

1. Backofen auf 180 ° Ober- und Unterhitze vorheizen und Teige vorbereiten.
2. Spinat kurz anbraten und kaltstellen.
3. Feta mit Eiweiß mischen. Eigelb mit Milch mischen.
4. Kalten Spinat der Feta-Mischung unterheben und mit Pfeffer würzen.
5. Jeweils 2 Teigblätter übereinander legen und auf das untere Drittel des Teiges ca. 1/5 der Füllung auftragen, einrollen und zu einer Schnecke formen. Teigschnecke dann in die Mitte einer eingefetteten Ofenform legen. Diesen Vorgang wiederholen und die Stränge zu einer großen Schnecke in die Tarteform legen.
6. Den Teig mit der Eigelb-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.
7. Im Backofen ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen



Ju bëftë mirë!