



Okra & Kohl
Gärtnern, Kochen und Essen in Gemeinschaft

Gemeinsam backen für Zuckerfest und Weihnachten

- Rezepte -



Gefördert durch:



Bundesministerium
des Innern
und für Heimat



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Zimt-Walnuss-Cookies



Zutaten für den Teig

350 g Mehl
200 g Butter
1 Päckchen Vanille-Aroma
75 g gemahlene Walnüsse
1 Msp. Natron
140 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Zum Wälzen:

2 EL Zucker
2 EL gemahlener Zimt

Back-Zubehör:

Rührschüssel
Rührgerät
Löffel
Backblech
Backpapier

Zubereitung:

1. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührer cremig rühren. Eier und Vanillearoma zufügen und weiter rühren. Mehl, Natron, Salz und gemahlene Walnüsse zufügen und zügig unterheben. Der Teig ist ziemlich klebrig! Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 190 °C (165 °C Umluft) vorheizen.
2. Mit einem Esslöffel Walnuss-große Stücke abstechen und zu einer Kugel formen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller vermischen. Die Kugeln im Zimtzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Abstand lassen. Für 10 – 12 Minuten goldgelb backen, kurz auf dem Backblech ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Himmelsboten



Zutaten für den Teig

250 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Lebkuchengewürz
100 g Puderzucker
125 g Butter oder Margarine
1 Ei

Zutaten zum Verzieren:

Mandeln
Smarties
Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Back-Zubehör:

Rührschüssel
Rührgerät (Knethaken)
Teigroller
Ausstechformen
Backblech
Backpapier

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
3. Mit Sternform Plätzchen ausstechen und aufs Backblech legen.
4. Smarties oder Mandeln auf die Mitte des Sterns legen und eine Sternspitze umfalten und leicht andrücken.
5. Backofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Plätzchen ca. 12 Minuten backen.
6. Die Plätzchen abkühlen lassen und mit einem Zuckerstift ein Gesicht verzieren.

Mamoul

- Arabisches Gebäck mit Füllung -

Zutaten für den Teig

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz



Zubereitung des Teiges:

1. Margarine mit Zucker und Vanillinzucker mit der Hand mischen
2. Mehl und Öl zugeben und alles zusammen mit der Hand kneten und zu einer großen Kugel formen und 10min ruhen lassen.
3. Aus der großen Teigkugel viele kleine etwa walnussgroße Teigkugeln formen.

Füllung 1: Datteln

- 250 g Teigdatteln
 - 1 Esslöffel Rosenwasser
 - 1 Messerspitze Kardamompulver
 - 1 Messerspitze Nelkenpulver
 - 1 Messerspitze Zimt
 - 1 Esslöffel Margarine
- Teigdatteln mit den übrigen Zutaten verkneten und zu einer Kugel formen.

Füllung 2: Pistazien

- 250 g Pistazien
 - 1 Esslöffel Rosenwasser
 - 1 Esslöffel Honig
 - 1 Esslöffel Margarine
- Pistazien fein hacken und mit den übrigen Zutaten mischen, verkneten und zu einer Kugel formen.

4. Aus der Kugel mit der gewünschten Füllung viele kleine Kugeln formen. Die Kugeln sollten etwas kleiner als die Teigkugeln sein.
5. Die Teigkugel in der Hand flach drücken, ein kleine Kugel mit Füllung hineinlegen, mit dem Teig umschließen und als Kugel formen.
6. Diesen fertigen Kugeln mit Hilfe eines Mamoul-Keksformers in verschiedene Formen bringen.
7. Backblech mit Backpapier auslegen und die Mamoul darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen für ca. 15 - 20 Minuten bei 180°C backen. Dabei darauf achten, dass das Gebäck nicht zu dunkel wird.