



Zum Ausdrucken

Für die Rezeptesammlung



Rezept aus Polen – Makagigi (Mohn in Karamell getaucht/ Makový perník s čokoládou)

Zutaten:

1 Glas Honig
12 TL Zucker
1 Tasse Mohn
Krokant oder Mandelsplitter zum Bestreuen

Zubereitung:

Makagigi ist mit anderen Worten Mohn in Karamell getaucht, welcher nach dem Aushärten in Riemen geschnitten wird. Makagigi ist ein süßes Gericht und eine besondere Leckerei.

Dafür den Honig aufwärmen und wenn er flüssig ist, den Zucker dazugeben. Honig und Zucker zusammen so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist (Karamell). An diesem Punkt gespülte und getrocknete Mohnsamen hinzufügen und das Ganze für 10 Minuten einkochen. Verteilen Sie die warme Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, streuen Sie bei Bedarf Krokant oder Mandelsplitter darüber und lassen Sie die Makagigi aushärten. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und genießen. Smacznego!



<http://www.ewa-gotuje.pl/przepis/min/1522.jpg>

(Quelle: <http://www.przepis-kulinary.pl/makagigi-id1522.html>)

Rezept aus Tschechien – Rohlíčky (Milchhörnchen/ Rogaliki)

Zutaten für den Vorteig:

100 ml Milch
20 g Weizenmehl Typ 550

Zutaten für den Hauptteig:

Vorteig
230 g Weizenmehl Typ 550
70 ml Milch
12 g Butter
5 g Salz
3 g Frischhefe
1/2 Eigelb

1 Eiweiß, 1/2 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Dieses leckere Weißgebäck sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch besonders lecker. Um die Hörnchen herzustellen, beginnen Sie mit einem Vorteig. Dafür die Milch mit dem Mehl verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen. Wenn die Masse beginnt zu stocken, stellen Sie den Herd ab und rühren Sie ihn zwei Minuten kräftig weiter. Die Masse sollte sich beim Rühren allmählich vom Boden lösen. Lassen Sie den Vorteig abgedeckt abkühlen.



Geben Sie anschließend alle weiteren Zutaten hinzu und kneten Sie den Teig 15 Minuten, sodass er sich leicht vom Schüsselboden löst. Stellen Sie ihn für 15 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank bei 4-6°C. In dieser Zeit entfaltet der Teig sein Aroma.

Nach der Ruhezeit sollte sich der Teig für 1,5 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren. Rollen Sie ihn anschließend dünn aus und schneiden Sie ihn spitze Dreiecke. Jedes Dreieck muss nun zur Spitze hin straff zu Hörnchen aufgerollt werden. Bestreichen Sie die Teiglinge mit der Ei-Milch-Mischung und lassen Sie sie abgedeckt für Minuten bei Raumtemperatur gehen. Streichen Sie die Teiglinge erneut ein und backen Sie sie danach bei 200°C für 20 Minuten ohne Dampf. Nach dem Backen abkühlen lassen und genießen. Dobrou chuť!



https://www.gstatic.com/images/branding/googlelogo/1x/googlelogo_color_42x16dp.png

(Quelle: <https://www.ploetzblog.de/2012/06/27/rohlki-tschechische-hoernchen/>)

Rezept aus Deutschland – Quarkkeulchen (Racuchy/ Tvarohové vdolečky)

Zutaten:

250 g Magerquark	1/2 TL Backpulver
400 g Kartoffeln	1/2 TL Zitronenschale
60 g Mehl	1 Ei
100 g Butterschmalz	1 Päckchen Vanillezucker
50 g Rosinen	1 Prise Salz
	optional: Puderzucker und Apfelmus

Zubereitung:

Die in einer Pfanne ausgebackenen Klößchen aus gekochten Kartoffeln und Quark sind kalt und warm ein Genuss und schmecken besonders gut mit Puderzucker bestreut und Apfelmus.

Für die Zubereitung geben Sie den Quark zuerst in ein Sieb und lassen ihn gut abtropfen. Gießen Sie kochendes Wasser über die Rosinen und lassen Sie diese fünf Minuten quellen. Danach das Wasser abgießen.

Kochen Sie die Kartoffeln mit Schale, lassen Sie sie kurz abkühlen und pellen Sie dann die Schale ab. Drücken Sie die Kartoffeln im Anschluss durch eine Kartoffelpresse. Geben Sie Mehl und Backpulver, Quark, Rosinen, Ei, Salz, die abgeriebene Zitronenschale und den Vanillezucker dazu. Die Masse muss gut durchmischt und zu einem glatten Teig verarbeitet werden. Formen Sie aus der Masse mit bemehlten Händen kleine „Keulchen“. Erhitzen Sie nun das Butterschmalz in einer Pfanne und braten Sie die Quarkkeulchen von beiden Seiten goldbraun an. Lassen Sie die fertigen Keulchen auf einem Stück Küchenrolle kurz abtropfen und genießen Sie sie anschließend. Guten Appetit!



<http://www.gutekueche.de/img/rezept-bilder/1925/quarkkeulchen.jpg>

(Quelle: <https://www.rezepte-und-tipps.de/Backrezepte/Gebaeck/Fettgebaeck/Quarkkeulchen.html>)