

Weihnachtsleckereien aus der ganzen Welt

<< Ein Rezeptbuch >>



Das Rezeptbuch gehört:

- Vorname und Name
- Alter
- Schule und Klasse
- Wohnort und Land
- Lieblingsgebäck zu Weihnachten

Das bin ich.

Inhaltsverzeichnis

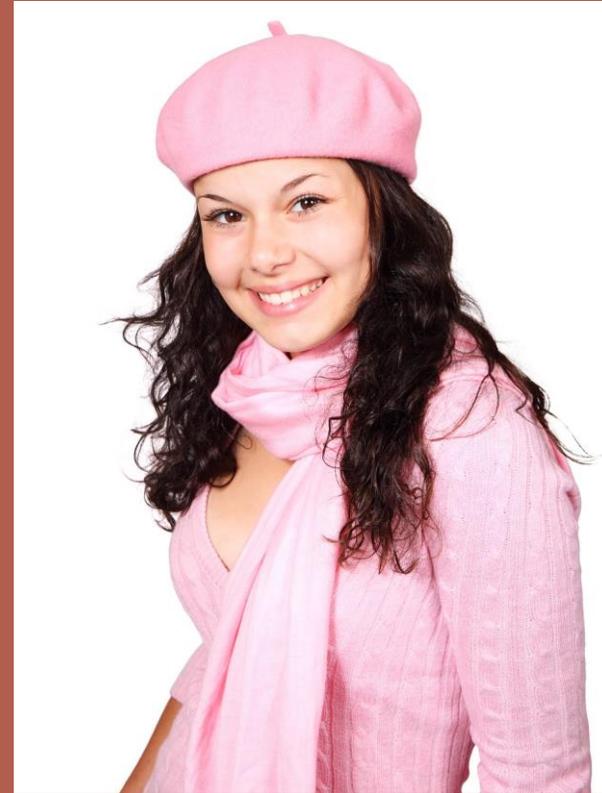
- Folien 5 – 7: Leonie aus Kiel, Deutschland: Zimtsterne
- Folien 8 – 10: Petro aus Lwiw, Ukraine: Krapfen
- Folien 11 – 13: Jakub aus Prag, Tschechien: Bärenatzen
- Folien 14 – 16: Bojana aus Belgrad, Serbien: Pfirsichbällchen
- Folien 17 – 19: Mia aus Zenica, Bosnien und Herzegowina: Tatzen
- Folien 20 – 22: Aoife aus Galway, Irland: Rentier Kuchen-Pops
- Folien 23 – 25: Mascha aus Nischni-Nowgorod, Russland: Hering im Pelzmantel
- Folien 26 – 28: Maya aus Wimbledon, England: Lebkuchenmännchen

Inhaltsverzeichnis

- Folien 29 – 31: Fanis aus Loutraki, Griechenland: Melomakarona
- Folien 32 – 34: Gabriel aus Orléans, Frankreich: bûche de Noël
- Folien 35 – 37: Bronte aus Perth, Australien: Pavlova
- Folien 38 – 40: Ruben aus Gijón, Spanien: Polvorones
- Folien 41 – 43: Anca aus Bukarest, Rumänien: Cozonac (Nussstrudel)
- Folien 44 – 46: Anton aus Göteborg, Schweden: Lussebullar
- Folien 47 – 49: Zara, Ula und Daša aus Beltinci, Slowenien: Marshmallow-Kakao

Hallo, ich bin Leonie.

- Ich wohne in Kiel, das liegt in Schleswig-Holstein, ganz im Norden Deutschlands.
- Ich bin 15 Jahre alt und gehe in die 10. Klasse der Humboldt-Schule.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Zimtsterne. Hier erkläre ich euch das Rezept.



Man braucht für 35 Zimtsterne:

- 3 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 200g gemahlene Mandeln
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 2 ½ TL Zimt
- 200g gemahlene Mandeln zum

Bearbeiten und Ausrollen

Zubereitung

1. Zuerst gebe ich die Eiweiße in eine Rührschüssel und schlage alles mit einem Rührbesen auf.
2. Jetzt siebe ich den Puderzucker und gebe ihn esslöffelweise unter den Eischnee bis ein glänzender, stabiler Eischnee entstanden ist.
3. Dann gebe ich etwa 120g Eischnee in eine kleine Schüssel. Das ist später für den Guss.
4. Als nächstes gebe ich die Mandeln und Haselnüsse sowie den Zimt zu der übrigen Eischneemasse und verknete alles zu einem kompakten Teig.
5. Danach lege ich Backpapier auf ein Backblech.
6. Nun streue ich etwas von den gemahlenden Mandeln auf eine Arbeitsfläche und rolle den Teig etwa 7 cm dick aus.
7. Danach steche ich mit einer Ausstechform Sterne aus und lege sie auf das Backblech.
8. Die Teigreste knete ich dann wieder zusammen und knete etwas von den gemahlenden Mandeln unter, damit wieder ein kompakter Teig entsteht, den ich ausrollen kann. Das wiederhole ich so lange, bis kein Teig mehr übrig ist.
9. Jetzt nehme ich einen Pinsel und streiche die Sterne mit dem Eischnee (s. 5.) ein.
10. Nun müssen die Sterne etwa für eine Stunde trocknen.
11. Ich heize dann den Backofen auf 140 Grad Umluft (160 Grad Ober- und Unterhitze) vor.
12. Die Sterne müssen dann etwa 20 Minuten backen und danach kurz abkühlen.
13. Zum Schluss lege ich die abgekühlten Sterne in eine Plätzchendose.



Meine Vokabelliste zu Zimtsternen:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich heiße Petro.

- Ich komme aus Lwiw, einer Stadt im Westen der Ukraine.
- Ich wohne jetzt in Bamberg, das in Süddeutschland liegt.
- Ich bin 17 Jahre alt und gehe auf das E.T.A.-Hoffmann Gymnasium.



In der Ukraine sind Krapfen zu Weihnachten sehr beliebt. Hier ist ein Rezept für euch:



Man braucht folgende Zutaten:

- 500 g Mehl
- 50 g Hefe
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- eine Prise Salz
- Rosenblütenmarmelade (sehr traditionell!) oder andere dicke Marmelade
- Puderzucker.

Zubereitung

1. Als Erstes löse ich die Hefe in warmer Milch mit 2 Esslöffeln Mehl und 1 Esslöffel Zucker auf.
2. Anschließend stelle ich die Mischung an einen warmen Ort, damit sie zu gären beginnt.
3. Danach gieße ich die gelöste Hefe in die Schüssel mit dem Mehl.
4. Zu dem Mehl füge ich dann die mit Zucker und Butter verquirlten Eigelbe und Eier hinzu, salze und knete den Teig, bis er Blasen wirft.
5. Den gekneteten Teig stelle ich nun an einen warmen Ort. Sobald er fertig ist, rolle ich ihn aus.
6. Nach dem Ausrollen bestreiche ich eine Schicht des Teigs im Abstand von 7-10 Zentimetern mit Marmelade. Auf diese Schicht lege ich eine weitere ausgerollte Teigschicht und steche mit einem Glas Krapfen aus.
7. Später lege ich die fertigen Krapfen mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, damit sie aufgehen.
8. Für das Frittieren erhitze ich Öl in einer tiefen Pfanne. Wenn das Öl siedet, frittiere ich die Krapfen.
9. Nach dem Frittieren bestreue ich die heißen Krapfen mit Puderzucker.



Meine Vokabelliste zu Krapfen:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Jakub.

- Ich wohne in Prag, das liegt in Tschechien.
- Ich bin 16 Jahre alt und gehe in die 11. Klasse des Jan-Palach-Gymnasiums.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind „Medvědí tlapky“ (Bärentatzen). Hier erkläre ich euch das Rezept.



Man braucht für 1 Blech Bärentatzen:

- 170 g Mehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g Puderzucker
- 100g Butter
- 1 Eigelb
- 20g Kakao
- 1 Prise Gewürznelke (gemahlen)
- 1 Prise Zimt (gemahlen)
- Backförmchen
- Mehl oder Paniermehl für die Backförmchen

Zubereitung

1. Zuerst gebe ich das Mehl, die gemahlene Haselnüsse, die Butter, das Eigelb, den Kakao und die Gewürze in eine Rührschüssel und vermische alles zu einem Teig.
2. Jetzt wickele ich den Teig in Frischhaltefolie ein und lasse ihn für mindestens 1 Stunde ruhen.
3. In der Zwischenzeit fettere ich die Backförmchen mit Butter ein und bestreue sie mit Mehl oder Paniermehl.
4. Als nächstes teile ich den Teig in kleine Stücke und drücke sie in die Backförmchen.
5. Danach lege ich die gefüllten Backförmchen auf ein Backblech.
6. Ich heize dann den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor.
7. Die Plätzchen müssen dann etwa 10 bis 12 Minuten backen und danach kurz abkühlen.
8. Zum Schluss klopfe ich sie aus den Backförmchen und wälze sie in Puderzucker.

Meine Vokabelliste zu „Medvědí tlapky“ (Bärentatzen):



Deutsch

Meine Sprache

Hallo, mein Name ist Bojana.

- Ich wohne in Belgrad,
das ist die Hauptstadt von Serbien.
- Ich bin 15 Jahre alt und gehe auf ein Gymnasium.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Pfirsichbällchen. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht :

4 Eier
250 g Zucker
einen Teelöffel Milchpulver
eine Tüte Backpulver
500 g Mehl
2 dl Öl
geriebene Zitronenschale
Zum Füllen:
2 dl Milch
250 g gemahlene Walnüsse
2 Teelöffel Rum
200 g Zucker
1 dl Wasser
eine Prise gelbe und rote Farbe
150 g Zucker bestreuen

Zubereitung

1. Zuerst verrühre ich Eier, Zucker, Milchpulver, Backpulver und 4 Teelöffel Mehl.
2. Dann lasse ich alles 15 Minuten ruhen.
3. Jetzt gebe ich Öl, Zitronenschale und das restliche Mehl dazu und knete alles zu einem glatten Teig.
4. Nun forme ich Walnussgroße Kugeln daraus und backe alles 10 Minuten bei 170°C .
5. Danach höhle ich die warmen Pfirsiche auf der Unterseite mit einem Teelöffel aus.
6. Im nächsten Schritt vermische ich die Nüsse für die Füllung mit Zucker, gehackten Pfirsichbröseln und Rum und gieße mit Milch auf.
7. Danach fülle ich jede Hälfte mit Füllung.
8. Zum Schluss vermenge ich zwei Hälften zu einem Pfirsich .
9. Im nächsten Schritt verteile ich das Wasser auf zwei Schüsseln, gebe in jede Schüssel eine Farbe und verquirl die Farben.
10. Dann male ich die Pfirsiche zuerst gelb und dann rot an und wälze sie schließlich in reichlich Zucker.
11. Zum Schluss müssen die Pfirsichbällchen mindestens 12 Stunden an der Luft trocknen.

Mein Rat für euch:

Pfirsiche sind ein unverzichtbarer Bestandteil des serbischen Weihnachtsgenusses. Pfirsiche sind schmackhafter, je länger sie stehen. Anstelle von Milchpulver können Sie einen Teelöffel saure Sahne in die Mischung geben, was ihr die gleiche Zartheit verleiht





Meine Vokabelliste zu Pfirsichbällchen:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, mein Name ist Mia.

- Mein Name ist Mia und ich bin 18 Jahre alt.
- Ich wohne in Zenica, einer kleinen Stadt in Bosnien und Herzegowina und besuche die 4. Klasse des Ersten Gymnasiums in Zenica.
- Weihnachten in meinem Haus kann ohne Tatzen nicht stattfinden, das ist mein Lieblingsgebäck.



Hier ist das Rezept für die Tatzen:

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 250 g gemahlene Walnüsse
- ½ Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 240 g Schweineschmalz (Butter)
- Puderzucker zur Dekoration

1. Zuerst mische ich Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel.
2. Dann gebe ich Schweineschmalz und Ei dazu und knete alle Zutaten zu einem glatten Teig.
3. Danach stelle ich den Teig zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Jetzt fette ich die Förmchen für die Tatzen ein und bestäube sie mit etwas Mehl.
5. Wenn der Teig abgekühlt ist, nehme ich kleine Stücke und fülle die Förmchen damit.
6. Anschließend backe ich die Tatzen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten.
7. Nach dem Backen lasse ich die Tatzen etwas abkühlen und nehme sie dann aus den Förmchen.
8. Zum Schluss wälze ich die Tatzen in Puderzucker.





Meine Vokabelliste zu Zimtsternen:

Deutsch

Meine Sprache



Hallo, ich bin Aoife.

- Ich wohne in Galway. Das liegt an der Westküste von Irland.
- Ich bin 14 Jahre alt und ich gehe in die 10. Klasse.
- Meine Schule heißt Coláiste Na Coiribe

Mein Lieblings-Weihnachtsgebäck: Rentier Kuchen-Pop

Zutaten:

150g Schokoladenkuchen

25 g weiche Butter

50 g Puderzucker

25g Zartbitterschokolade

100 g Vollmilchschokolade, kleine Brezeln,
in große "geweihförmige" Stücke
gebrochen

8 kleine Geleebonbons, rote

Schokobohnen oder Smarties

2 Esslöffel schwarz gefärbte königliche

Glasuren oder gekaufte schwarze

Schreibglasuren

Du brauchst auch:

8 Cake-Pop-Stäbchen und ein
Styroporblock zum Aufstellen der Cake-
Pops

SCHRITT 1

Ich zerkleinere den Kuchen mit den Händen, dann gebe ich die feinen Brösel in eine Schüssel. In einer anderen Schüssel schlage ich die Butter und den Puderzucker cremig.

SCHRITT 2

Ich schmelze jetzt die Zartbitterschokolade in der Mikrowelle.

Die geschmolzene Schokolade gebe ich zur Buttermischung, dann ich verrühre alles. Danach gebe ich die Schoko-Buttermischung zu den Kuchenkrümeln und ich vermische alles gründlich, bis die Masse zusammenklebt. Die Masse teile ich in acht Stücke. Jedes Stück forme ich zu einer glatten Kugel.

Danach stecke ich einen Cake-Pop-Stab in die Kugel und lege sie auf ein Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist. Ich kühle die Kugel mindestens 2 Stunden lang.

SCHRITT 3

Nun schmelze ich die Vollmilchschokolade in der Mikrowelle. Ich nehme einen Cake Pop und tauche den Cake Pop in die Schokolade. Vorsichtig schüttele ich den Cake Pop, damit die überschüssige Schokolade abtropft. Jetzt drücke ich den Pop in einen Styroporblock.

SCHRITT 4

Ich steche 2 Löcher oben in den Kopf und stecke ein „Brezelgeweih“ hinein. Dann drücke ich eine Nase aus Smarties oder Geleebonbon auf die Vorderseite und ich halte die Nase einige Sekunden lang fest.

Ich warte etwa 20 Minuten und dann male ich mit schwarzer Glasur Augen und einen Mund.





Meine Vokabelliste zu Rentier Cake-Pops:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich heiße Mascha.

- Ich wohne in Nischni Nowgorod, das liegt am großen Fluss Wolga im europäischen Teil Russlands.
- Ich bin 14 Jahre alt und gehe in die 9. Klasse des Gymnasiums Nr. 35.



Mein Lieblingsessen zu Weihnachten ist „Hering im Pelzmantel“, oder russischer Schichtsalat. Hier erkläre ich euch das Rezept.



Man braucht für sechs Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 350 g rote Beete
- 350 g Karotten
- 3 Zwiebeln
- 6 Eier
- 6 (eingelegte) Heringsfilets
- 12 EL Mayonnaise
- Petersilie
- 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst schäle ich Kartoffeln, rote Beete und Karotten, koche sie in Salzwasser und lasse sie abkühlen. Dann raspele ich alles klein.
2. Jetzt nehme ich die Zwiebeln, schäle sie und hacke sie anschließend klein. Mein Tipp dazu: man soll die Zwiebeln mit kochendem Wasser übergießen und eine Minute stehen lassen, um die Bitterkeit zu nehmen.
3. Dann koche ich die Eier hart, pelle sie und raspele das Eigelb.
4. Als nächstes schneide ich die Heringsfilets klein.
5. Jetzt sind alle Zutaten bereit und ich kann sie auf einen Teller in Schichten legen.
6. Zuerst lege ich die Kartoffeln, die mit 1/3 der Mayonnaise bestrichen werden. Darauf streue ich etwas Pfeffer.
7. Dann lege ich die Heringsfilets und die Zwiebeln.
8. Die nächste Schicht besteht aus Karotten, gefolgt von roter Beete.
9. Und noch mal eine Schicht Mayonnaise: ich tröpfele sie drauf und verstreiche ganz leicht auf der Fläche.
10. Darauf krümele ich das Eigelb, schmecke es mit Salz und Pfeffer ab und beträufele es mit Zitrone.
11. Anschließend streiche ich alles noch einmal mit Mayonnaise glatt und garniere meinen Salat mit Petersilie.
12. Ich stelle meinen Salat für 2-3 Stunden in den Kühlschrank und serviere ihn kalt.



Meine Vokabelliste zu Hering im Pelzmantel:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Maya.

- Ich wohne in Wimbledon, das liegt in Südwest London, was in Südost England liegt.
- Ich bin 15 Jahre alt und gehe in die 10. Klasse der Wimbledon High School .



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Lebkuchenmännchen. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für 30 Lebkuchenmänner:

Für den Lebkuchenteig:

- 500 Gramm Roggenmehl
- 250 Gramm Honig
- 80 Gramm Butter
- 120 Gramm Zucker
- 2 mittelgroße Eier
- 2 Teelöffel Natron
- 1 ½ Esslöffel Lebkuchengewürz

Für die Eiweißspritglasur:

- 30 Gramm Eiweiß
- 200 Gramm Puderzucker

Zubereitung

1. Zuerst erwärme ich Honig, Zucker und Butter bei mittlerer Wärme in einem Topf – die Masse darf aber nicht kochen!
2. Jetzt füge ich Eier, Mehl, Natron und das Lebkuchengewürz hinzu und rühre, bis alles zu einem Teig wird.
3. Danach verpacke ich den Teig luftdicht und lasse sie über Nacht bei Zimmertemperatur stehen.
4. Am nächsten Tag rolle ich den Teig aus und steche die Formen aus.
5. Zunächst lege ich die Formen auf ein Backblech und backe sie bei 180°C bis der Teig leicht gebräunt ist (10-15 Minuten).
6. Zum Schluss verziere ich die fertigen und ausgekühlten Lebkuchenmänner mit der Eiweißglasur. Für die Eiweißglasur mische ich einfach das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker einige Minuten lang.





Meine Vokabelliste zu Lebkuchenmännchen:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Fanis.

- Ich wohne in Loutraki. Das liegt im Süden Griechenlands.
- Ich bin 13 Jahre alt und gehe in die 9. Klasse der Mittelschule.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Melomakarona. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für 50 - 60 Stück:

- 3 Tassen Oliven- oder Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Orangensaft
- 1 Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 1/2 Teelöffel Nelkenpulver
- 1/2 Tasse Cognac oder Schnaps
- 1 Tasse feiner Grieß
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Natriumbicarbonat
- 9 Tassen Allzweckmehl

Für den Sirup:

- 1½ Tassen Wasser
- 1½ Tassen Honig
- 2 Tassen weißer Kristallzucker

Zutaten zum Bestreuen

- 1½ Tassen gehackte Walnüsse, fein gehackt
- 1/2 Tasse Sesamsamen, geröstet
- 1/4 Teelöffel Nelkenpulver
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 2 Esslöffel Zitronenschale

Zubereitung

1. Zuerst heize ich den Backofen auf 100° vor und lege das Backblech mit Backpapier aus.
2. Nun bereite ich den Sirup zu. Dafür lasse ich alle Zutaten in einem tiefen Topf 5 Minuten lang aufkochen und nehme den Topf sofort vom Herd, wenn die Masse zu kochen beginnt.
3. Jetzt lasse ich den Sirup abkühlen.
4. Als nächstes verrühre ich in einer tiefen Schüssel Öl, Orangensaft, Zucker, Zimt, Nelken und den Likör.
5. Danach gebe ich den Grieß, das Backpulver und das Natron hinzu. Dann arbeite ich nach und nach das Mehl ein, bis ein weicher Teig entstanden ist.
6. Im nächsten Schritt nehme ich immer eine mittelgroße Portion des Teigs und forme sie zu einem Oval.
7. Dann lege ich sie auf das Backblech und backe sie etwa 30 Minuten lang, bis sie goldbraun sind.
8. Anschließend nehme ich die Melomakarona aus dem Ofen und gebe sie direkt in den Topf mit dem Sirup. Darin sollen sie für etwa 3 Minuten ziehen.
9. Danach nehme ich sie mit einer Schaumkelle heraus und richte sie auf einem Teller an.
10. Nun gebe ich alle Zutaten zum Bestreuen in die Küchenmaschine und zerkleinere sie.
11. Zum Schluss bestreue ich meine Plätzchen damit.





Meine Vokabelliste zu Melomakarona:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich heiße Gabriel.

- Ich wohne in Orléans, das liegt an der Loire, im Zentrum Frankreichs.
- Ich bin 14 Jahre alt und gehe in die 9. Klasse des Collège Jules Ferry.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten ist die *bûche de Noël*. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für 1 *bûche* für 4 Personen:

- 4 Eier
- 140g Puderzucker
- 200g (weiche) Butter
- 250g dunkle Schokolade
- 11g Backpulver
- 100g Mehl

Zubereitung

1. Zuerst trenne ich das Eiweiß vom Eigelb.
2. Dann schlage ich das Eigelb mit Zucker und 3 Esslöffeln lauwarmem Wasser schaumig.
3. Als nächstes füge ich nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzu.
4. Danach schlage ich Eiweiß zu Schnee und hebe es dann vorsichtig unter die vorherige Mischung.
5. Jetzt heize ich den Backofen auf 180 °C (Thermostat 6) vor. Ich rolle den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten langen, flachen Kuchenform aus. Der Teig soll 1 cm dick sein.
6. Nun schiebe ich ihn für 10 bis 15 Minuten in den Ofen. Der Biskuit sollte leicht gebräunt sein.
7. Wenn die Rolle aus dem Ofen kommt, lege ich ein sauberes, feuchtes Tuch darauf. Auf dem Tuch nehme ich dann den Keks aus der Form und rolle ihn zusammen. Ich lasse ihn nun abkühlen.
8. Als nächstes zerbreche ich die Schokolade und lasse sie im Wasserbad schmelzen.
9. Wenn sie geschmolzen ist, füge ich weiche Butter hinzu und verrühre alles.
10. Jetzt rolle ich den Kuchen aus und verteile 2/3 der Schokolade darauf. Anschließend rolle ich den Keks wieder auf.
11. Dann überziehe ich den Biskuit mit der restlichen Schokolade und versehe mit einer Gabel die Oberseite des Biskuits mit Streifen.
12. Zum Schluss lasse ich die *bûche* im Kühlschrank fest werden.





Meine Vokabelliste zu *bûche de Noël* :

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Bronte.

- Ich wohne in Perth, das liegt ganz im Westen von Australien.
- Ich bin 16 Jahre alt und gehe in die 10. Klasse der Viktoria Park High School.



Mein Lieblingsdessert zu Weihnachten ist Pavlova. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für eine Pavlova:

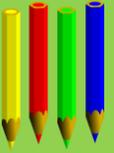
- 4 Eiweiß
- 280g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Essig
- 1 TL Speisestärke
- Fett für das Blech
- 2 Becher Schlagsahne
- Frische Früchte der Saison

Zubereitung

1. Zuerst gebe ich die vier Eiweiß in eine Rührschüssel und schlage alles mit einem Rührbesen auf.
2. Dann siebe ich den Zucker und gebe ihn esslöffelweise unter den Eischnee .
3. Danach schlage ich den Eisschnee bis er steif und glänzend ist und hebe vorsichtig den Essig und die Speisestärke unter.
4. Als nächstes gebe ich die Baisermasse auf ein gefettetes Backblech und forme sie zu einem Kreis.
5. Danach streiche ich die Oberfläche glatt und backe die Baisermasse bei 100 ° für ca. 60 Minuten.
6. Wichtig ist, dass die Pavlova innen weich und außen knusprig ist.
7. Wenn die Pavlova fertig gebacken ist, lasse ich sie abkühlen.
8. Zum Schluss schlage ich die Schlagsahne und dekoriere die Pavlova mit Schlagsahne und frischen Früchten.

Guten Appetit 😊





Meine Vokabelliste für die Pavlova:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Ruben.

- Ich wohne in Gijón, das liegt in Astudien, ganz im Norden Spaniens.
- Ich bin 16 Jahre alt und gehe in die 10. Klasse der Realschule Laviada.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Polvorones. Hier erkläre ich euch das Rezept.



Man braucht für 30 Stück:

- 150g Weizenmehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 150g Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone (unbehandelt, die abgeriebene Schale und die Hälfte vom Saft
- 100g Schweineschmalz oder weiche Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Zuerst gebe ich das Mehl in eine Pfanne ohne Fett und röste es leicht an. Es darf nur ganz leicht Farbe annehmen.
2. Danach mische ich Mandeln, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel.
3. Nun gebe ich das Mehl und die Zitronenschale dazu.
4. Jetzt presse ich die Zitrone aus und gebe die Hälfte vom Zitronensaft und den Schmalz unter die Mehlmischung.
5. Dann verknete ich alles gut.
6. Im nächsten Schritt forme ich aus dem Teig walnussgroße Stücke, lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und drücke sie ein klein wenig flach.
7. Nun stelle ich sie ca. 30 Minuten kühl.
8. Jetzt bestäube ich die Polvorones mit Puderzucker und backe sie im auf 170° vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten.
9. Zum Schluss bestäube ich sie wieder mit Puderzucker, solange sie noch warm sind und lasse sie abkühlen.



Meine Vokabelliste zu Polvorones:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Anca.

- Ich wohne in Bukarest, das liegt im Süden von Rumänien.
- Ich bin 14 Jahre alt und gehe in die 9. Klasse des Deutschen Goethe Kollegs.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten ist Cozonac (Nussstrudel). Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für 20 Portionen:

- 2 EL Mehl, für die Arbeitsfläche
- 1 EL Butter, für die Formen
- 1 Stück Eigelb, Gr. M, zum Bestreichen

Für den Vorteig:

- 50g Mehl
- 100 ml Milch, lauwarm
- 1 EL Zucker
- 30 g Hefe, frisch

Für die Füllung:

- 2Stk Eiweiße, Gr. M
- 150 g Puderzucker, gesiebt
- 200gWalnüsse, gemahlen

Für den Hefeteig:

- 2 Stk Eigelbe, Gr. M
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 25ml Sonnenblumenöl
- 100g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 525 g Mehl
- 225ml Milch, lauwarm

Zubereitung des Vorteigs

1. Zuerst erwärme ich die Milch in einem kleinen Topf.
2. Dann gebe ich das Mehl in eine Schüssel und gieße die Milch dazu.
3. Nun verrühre ich alles mit einem Holzlöffel, bis es keine Klumpen mehr gibt und stelle die Mischung zur Seite, damit sie abkühlen kann.
4. Jetzt bröckle ich die Hefe in eine Tasse und vermische sie mit dem Zucker.
5. Danach rühre ich alles mit einer Gabel um, bis die Hefe flüssig ist.
6. Im nächsten Schritt rühre ich die Hefe unter die Mehlmasse, decke alles mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen.

Zubereitung des Hefeteigs:

7. In der Zwischenzeit verrühre ich die Eigelbe, mit dem Salz, 25ml Milch, dem Vanillezucker, dem Zitronenabrieb und dem Öl in einer Schüssel.
8. Jetzt schmelze ich die Butter in einem kleinen Topf und gebe sie unter die übrigen Zutaten.
9. Dann gebe ich die restliche Milch mit der Eigelbmasse zum Vorteig, vermenge alles, füge noch das Mehl hinzu und vermenge alles zu einem glatten Teig.
10. Nun decke ich den Teig wieder ab und lasse ihn etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.
11. Jetzt schlage ich die Eiweiße auf, lasse den Puderzucker einrieseln, schlage alles zu steifem Eischnee und hebe die gemahlene Walnüsse unter.
12. Danach fette ich zwei Kastenformen mit Butter ein, bestreue meine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und halbiere den Teig. Jede Hälfte rolle ich 1cm dick zu einem Rechteck in der Breite der Kastenform aus.
13. Nun verteile ich die Nussfüllung gleichmäßig auf beide Rechtecke, rolle den Teig so eng wie möglich auf, gebe ihn in die Formen und lasse ihn noch einmal 30 Minuten ruhen.
14. Dann heize ich den Backofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vor.
15. Im Anschluss verrühre ich ein Eigelb in einer Tasse, bestreue die Kuchenoberseite damit und backe den Cozonac auf der mittleren Schiene für 45 - 50 Minuten.
16. Anschließend stürze ich ihn aus der Form auf ein Schneidebrett und kippe den Kuchen zur Seite. Nach 3 Minuten kippe ich ihn zur anderen Seite und wiederhole diesen Vorgang noch einmal auf jeder Seite.
17. Zum Schluss lasse ich den Kuchen vollständig abkühlen.





Meine Vokabelliste zu Cozonac:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, ich bin Anton

- Ich komme aus Göteborg, einer Stadt an der Westküste Schwedens.
- Ich bin 16 Jahre alt und besuche die 10. Klasse des Hvitfeldtska-Gymnasiums.



Mein Lieblingsgebäck zu Weihnachten sind Lussebullar. Hier erkläre ich euch das Rezept.

Man braucht für 15 Stück:

25 g frische Hefe

100 g Margarine

1 Beutel Safran (je 0,5 g)

60 g Puderzucker

250 g Mandel- oder Hafermilch

Prise Salz

450 g Weizenmehl

Zubereitung:

1. Als erstes bröckle ich die Hefe in eine Teigschüssel.
2. Dann schmelze ich in einem Topf die Margarine.
3. Jetzt zermahle ich im Mörser den Safran mit einem Teil des Zuckers und rühre ihn in die geschmolzen Margarine ein.
4. Danach füge ich die Mandel- oder Hafermilch hinzu und erwärme die Flüssigkeit auf etwa 37°C.
5. Nun gebe ich ein paar Löffel der Flüssigkeit zur Hefe und löse diese darin auf. Danach füge ich die restliche Flüssigkeit, Zucker und Salz hinzu.
6. Im nächsten Schritt mische die Flüssigkeit mit dem Mehl und bearbeite den Teig etwa 5 Minuten in der Maschine oder 10 Minuten per Hand.
7. Jetzt lasse ich den Teig unter einem Tuch 30-45 Minuten gehen.
8. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche forme ich nun den Teig und lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
9. Dann decke ich die Lussebullar mit einem Tuch ab, lasse sie nochmal 30-45 Minuten gehen und heize den Backofen auf 225°C vor.
10. Zum Garnieren bestreiche ich die Bullar mit geschmolzener Margarine und drücke Rosinen hinein.
11. Anschließend backe ich die Lussebullar auf mittlerer Schiene etwa 8-10 Minuten. Danach lasse ich sie auf einem Gitterrost abkühlen.





Meine Vokabelliste zu Lussebullar:

Deutsch

Meine Sprache

Hallo, wir sind Zara, Ula und Daša.

- Wir wohnen in Beltinci, das liegt im Nordosten Sloweniens.
- Wir sind 12 Jahre alt und gehen in die 7 Klasse der Grundschule Beltinci.



Unser Lieblingsgetränk zu Weihnachten ist Marshmallow-Kakao. Hier erklären wir euch das Rezept.

Man braucht für 4 Tassen:

- 1 L Milch
- 3 EL Kakaopulver
- 140 g Zartbitterschokolade
- 80 g Sahne (geschlagen)
- 2 Handvoll Mini-Marshmallows
- 4 EL Schokosirup

Zubereitung

1. Zuerst geben wir die Milch in den Topf.
2. Danach hacken wir die Schokolade fein.
3. Nun vermischen wir die Schokolade mit dem Kakao und geben sie in die Milch.
4. Jetzt erhitzen wir die Schokomilch langsam.
5. Danach verteilen wir die heiße Schokolade auf die Becher.
6. Anschließend richten wir die Schokolade mit Sahne, Marshmallows und Schokosirup an.
7. Am Ende genießen wir es.





Meine Vokabelliste zu Marshmallow-Kakao:

Deutsch

Meine Sprache

Bildnachweise

- Folie 1: Pixabay / Sabrina_Ripke_Fotografie
- Folie 5: Pixabay / PublicDomainPictures
- Folie 6: Flickr / Liliana Fuchs
- Folie 8: Bing Image Creator (KI)
- Folie 9: Bing Image Creator (KI)
- Folie 11: Pixabay / Peter Meyer
- Folie 12: Flickr / Irena Papezova Belska
- Folie 14: Goethe-Institut/GettyImages-171144481.jpg
- Folie 15: Saralovino/<https://unsplash.com/de/s/fotos/pfirsichkuchen>
- Folie 17: Mia / privat
- Folie 18: Mia / privat
- Folie 20: Pixabay / Lisa Runnels and Trixie Liko
- Folie 21: Wikimedia Commons
- Folie 23: Freepik.com / Yanalya
- Folie 24: Pixabay / Tasha_Lyubina
- Folie 26: Pixabay / fabiennefrancis
- Folie 27: Pixabay / neelam279 / krigell
- Folie 29: Pixabay / sherus
- Folie 30: 11 traditions de Noël à travers le monde (generationvoyage.fr)

Bildnachweise

- Folie 32: Pexels/ Julia M Cameron
- Folie 33: Pixabay / SylwesterL
- Folie 35: Unsplash /Kyle Gregory Devaras
- Folie 36: Unsplash / Anita Austvika
- Folie 38: blogspot.com
- Folie 39: kunstlabore.de
- Folie 41: <https://www.istockphoto.com>
- Folie 42: <https://www.gutekueche.de/rumaenischer-cozonac-rezept-20633>
- Folie 44: Canva
- Folie 45: Canva
- Folie 47: privat
- Folie 48: privat