

# DAS OKARINA REZEPTEHEFT

Was Süßes für den Staff!



Kofinanziert durch das  
Europäische Solidaritätskorps  
der Europäischen Union





# GRISSINIS

🕒 1 h 45

🍴 30 Grissinis

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 180 - 200 ml lauwarmes Wasser

### Für die Glasur

- 3 EL Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Sesam/Mohn/getrocknete Kräuter

## SO GEHT'S

- 1 Die Zutaten für den Teig zu einer glatten Kugel kneten, dabei erst die trockenen Zutaten miteinander vermischen und dann die flüssigen hinzufügen.
- 2 Eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 3 Den Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- 4 Für die Glasur Wasser, Olivenöl und Salz kurz aufkochen und mit dem Schneebesen sämig rühren.
- 5 Kirschgrosse Kugeln vom Teig formen und diese zu etwa 15 cm langen Würstchen rollen.
- 6 Die Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 7 Die Grissini mit der Glasur bestreichen und nach Belieben mit Sesam, getrockneten Kräutern etc. bestreuen.
- 8 Diese ca. 15 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.



# KONFITÜRE

🕒 40 min

🍷 für 2 Gläser

## ZUTATEN

- 700 g gesäubertes Obst der Saison
- 2 EL Zitronensaft
- 350 g Gelierzucker (2:1)
- Evt.  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote



## SO GEHT'S

1. Die Gläser und Deckel abkochen und umgedreht auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.
  2. Die Früchte waschen, evt. entkernen und würfeln, und in einen Topf geben.
  3. Zitronensaft, Zucker und evt. Vanille hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.
  4. Nach etwa 4 Minuten testen, ob die Konfitüre den Geliertest besteht. Hierfür einen Klecks Konfitüre auf einen kalt abgespülten kleinen Teller geben. Wenn er nach kurzer Abkühlzeit erstarrt und sich kein Wasser um ihn bildet, ist die Konfitüre fertig.
  5. Nun die heiße Masse in die sauberen Gläser füllen, sofort verschliessen und mindestens 30 Minuten auf den Kopf stellen.
  6. Anschliessend die Gläser mit Namen und Datum versehen und kühl und dunkel lagern.
- > Kühl und trocken gelagert mindestens ein Jahr haltbar.





# HEFEWAFFELN

🕒 1 h 45

🍴 35 kleine Waffeln

## ZUTATEN

Für den Teig

- 1 kg Mehl
- 200 g geschmolzene Butter
- 4 Eier
- 42 g frische Hefe
- 350 ml lauwarme Milch
- 150 g Zucker (evt. Hagelzucker)
- Fett für das Waffeleisen



## SO GEHT'S

- 1 Die frische Hefe mit 1 TL Zucker in einer kleinen Tasse lauwarmer Milch auflösen.
- 2 Alle Zutaten bis auf den Zucker vermischen und zugedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 Wenn der Teig die doppelte Grösse angenommen hat, den Zucker unter den Teig mischen.
- 4 Das Waffeleisen einfetten und auf der mittleren Stufe eingestellt warm werden lassen.
- 5 Tischtennis-grösse Kugeln formen und jeweils 4 Stück 2-3 Minuten goldgelb ausbacken.
- 6 Die Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in Plätzchendosen luftdicht aufbewahren.
- 7 Kühl und trocken gelagert mindestens 10 Tage haltbar.



# SCHOKOCROSSIES

🕒 20 min

🍴 40 Stück

## ZUTATEN

- 300 g Milkschokolade
- 200 g Schwarze Schokolade
- 1 EL Butter
- 1 Paket Vanillezucker
- 150 g Kokosflocken
- 170 g Cornflakes



## SO GEHT'S

- 1 Schokolade, Butter und Vanillezucker im Wasserbad schmelzen.
- 2 Vom Feuer nehmen, Kokosflocken und Cornflakes hinzufügen.
- 3 Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abkühlen lassen.
- 4 Die Crossies luftdicht in Plätzchendosen aufbewahren.



# HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN

🕒 40 min

🍴 70 Plätzchen

## ZUTATEN

- 300 g Butter
- 2 Eier
- 300 g Zucker
- 200 g Mehl
- 500 g Haferflocken
- 4 TL Backpulver



## SO GEHT'S

1. Butter schmelzen. Eier, Zucker, Mehl unterrühren.
2. Zum Schluss Haferflocken und Backpulver hinzufügen.
3. Einen TL des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach drücken.
4. Bei 180°C Umluft 8-10 Minuten goldbraun backen.
5. Anschließend abkühlen lassen und in Plätzchendosen luftdicht aufbewahren.
6. Kühl und trocken gelagert mindestens 4 Monate haltbar.



# HOLUNDERBLÜTENSIRUP

🕒 20 min + 5 Tage

🍴 5 Liter

## ZUTATEN

- Ca. 50 Holunderblüten
- 5 Zitronen
- 5 kg Zucker
- 100 g Zitronensäure  
– (Apotheke)
- 5 l Wasser



## SO GEHT'S

1. Alle Zutaten in einem großen Topf vermischen.
2. Während 5 Tagen das Gemisch einmal umrühren.
3. Den Sirup durch ein feines Sieb in Flaschen abfüllen.
4. Kühl und trocken gelagert mindestens ein Jahr haltbar.



# SALZIGES POPCORN



10 min



für 4 Personen

## ZUTATEN

- 4 EL Öl (Mais-, Sonnenblumen-, Raps- oder Erdnussöl)
- 4 EL Popcornmais
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 3 TL Paprikapulver
- $\frac{1}{2}$  TL Currypulver
- $\frac{1}{2}$  TL Cayennepfeffer



## SO GEHT'S

- 1 Das Öl in einem großen Topf erhitzen und den Popcornmais hinzufügen
- 2 Den Topf mit einem Deckel verschließen (am besten eignet sich hierbei ein Glasdeckel) und den Topf solange erhitzen bis ungefähr die Hälfte des Maises aufgepoppt ist.
- 3 Dann den Topf vom Herd nehmen, damit es nicht anbrennt.
- 4 Wenn es nicht mehr poppt, das Popcorn noch warm würzen, da die Zutaten besser haften, während der Wasserdampf noch verdampft.