



ADVENTSTIPPS UNSERER WERKSTUDIERENDEN

In der festlichen Jahreszeit des Genießens und der Freude gibt es kaum etwas Besseres, um diese Stimmung zu unterstreichen, als mit köstlichem Unsere drei Werkstudierenden möchten ihre persönlichen Highlights für die Adventszeit mit Ihnen teilen. Ceyda stellt ihr geliebtes Rezept für die Super Chunk Cookies vor, Yasmin ihre verlockenden Vanillekipferl und Pourya das traditionelle persische Gebäck, Gaz.

Probiert sie gerne selber aus!

Super Chunk Cookies von Ceyda: Unsere Werkstudentin Ceyda hat dieses Rezept für Super Chunk Cookies mitgebracht, das sie von ihrer Biologie-Lehrerin während ihres Abiturs erhalten hat. Seitdem bereitet sie dieses Gebäck regelmäßig für ihre Familie zu. Diese leckeren Kekse sind nicht nur ideal für gemütliche Nachmittage, sondern auch perfekt für die Weihnachtszeit.

Vanillekipferl von Yasmin: Yasmin teilt ihr Rezept für köstliche Vanillekipferl, die sie jedes Jahr gerne mit ihrer Familie zur Weihnachtszeit backt. Diese zarten, mit Puderzucker bestäubten Kekse sind ein köstliches Gebäck, das das Herz erwärmt und unweigerlich an die festliche Stimmung erinnert.

Persischer Gaz von Pourya: Pourya stellt Ihnen das traditionelle persische Süßgebäck »Gaz« vor, das seinen Ursprung in Isfahan (Stadt in Zentral-Iran) hat. Gaz, ist eine Art Nougat, hergestellt aus einer Kombination von Zucker, Rosenwasser, Honig, Eiweiß sowie gehackten Pistazien oder Mandeln. Die Mischung wird sorgfältig gekocht und anschließend zu einer festen Masse geformt. Gaz trägt auch eine tiefgreifende kulturelle Bedeutung und erfreut sich als Geschenk in der persischen Kultur großer Beliebtheit.



CEYDAS GEHEIMTIPP

SUPER CHUNK COOKIES

ZUTATEN

(15-20 Kekse)
 225 g Butter, weich
 150 g Zucker
 170 ml gesüßte Kondensmilch
 (1/2 Dose Milchmädchen - keinesfalls
 normale Kondensmilch!)
 350 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 Messerspitze Natron
 100 g Schokolade, weiß, grob gehackt
 75 g Macadamia-Nüsse, gesalzen,
 grob gehackt
 50 g Karamelbonbons (MuhMuhs),
 gehackt

ZUBEREITUNG

1. Nüsse, Schokolade und Karamelbonbon-Stückchen in einer Schüssel mischen und beiseite stellen. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Danach die Kondensmilch einrühren, anschließend Mehl, Backpulver und Natron.
3. Walnuss- bis tischtennisball-große Portionen des Teiges mit genügend Abstand auf das Backblech setzen. Jeweils einige Brocken der Nuss-Schokolade-Bonbon-Mischung auf jeden Keks aufstreuen und dabei leichtflach drücken.
4. Bleche in den Ofen schieben und etwa 12 bis 14 Minuten hellbraun backen - keinesfalls länger! Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.

ANMERKUNGEN

Geheime Zutat bei diesen Keksen ist eine halbe Dose gesüßte Kondensmilch, die den Teig zwar ganz schön süß macht, aber auch für eine unglaubliche Textur sorgt: Außen sind die Kekse knusprig, innen weich und »chewy«, wie die Amerikaner sagen. Damit das gelingt, dürfen die Teigportionen allerdings nicht zu klein sein und die Backzeit keines falls zu lang. Ich kann mir Haselnüsse, Mandeln, dunkle Schokolade, getrocknete Kirschen, Cranberries oder M&Ms auch sehr gut als Topping vorstellen. Beachten Sie bitte diese Hinweise, damit Ihre Cookies auch wirklich schön chewy und hoch werden!



YASMIN'S GEHEIMTIPP

VANILLEKIPFERL

ZUTATEN

(38-42 Plätzchen)

Für den Teig:

220 Gramm Butter weich

100 Gramm Zucker

1 mittelgroßes Ei

300 Gramm Weizenmehl

150 Gramm gemahlene Mandeln
bzw. Nüsse

1 Stück Vanilleschote davon das
Mark

Zum Wenden:

50 Gramm Puderzucker

1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker

Alternative: Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Für den gerührten Mürbeteig die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Ei gut unterrühren. Die trockenen Zutaten mischen und alles unter die Buttercreme rühren bzw. kneten. Teig zu zwei Kugeln formen und in Frischhaltefolie mindestens 1 Stunde kühlstellen.
2. Die erste Teigportion aus dem Kühlschrank holen und kurz Zimmertemperatur annehmen lassen, damit sie sich besser verarbeiten lässt. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig auf einer evtl. leicht bemehlten Arbeitsfläche lange Rollen formen, mit einem scharfen Messer in Stückchen schneiden und die Stücke zu kleinen Kipferln formen, die am Ende spitz zulaufend sind.
3. Alternativ den Teig in eine Kipferl-Form geben.
4. **Achtung: Lieber kleine Hörnchen formen, da sie im Ofen noch aufgehen.**
5. Die Kipferl rund 11-14 Minuten backen. Währenddessen die zweite Teigkugel verarbeiten sowie den Puderzucker mit dem Bourbon-Vanillezucker (oder dem Mark einer Vanilleschote) mischen. Die fertigen Kipferl nach dem Backen noch möglichst heiß darin wälzen.

ANMERKUNGEN

Variante für Schokokipferl: Die Zubereitung bleibt gleich. Statt 300 g Mehl nimmt man 270 g Mehl sowie 30 g Kakaopulver. Wer mag, gibt zum Aromatisieren 1 TL abgeriebene Orangenschale oder etwas gemahlene Kardamom hinzu.



POURYAS GEHEIMTIPP

PERSISCHER GAZ

WEIBER NOUGAT MIT PISTAZIEN

ZUTATEN

(ergibt 8 kleine Küchlein)

100 g Zucker

50 ml Rosenwasser

1 Eiweiß

50 ml Glukose

80 g ungesalzene Pistazien

Mehl für die Arbeitsfläche und zum Füllen der Schachtel.

ANMERKUNGEN

Vorsicht:

beim Test ist die Glukosemischung sehr heiß

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Rosenwasser in einen Topf geben und gut mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und einmal aufkochen.
2. Hitze reduzieren, Glukose zufügen und gut mischen. Solange köcheln bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
3. **Test:** Ein wenig von dem Sirup auf einem Teigschaber geben, abkühlen lassen und dann mit den Fingern testen, ob sich die Masse am Zeigefinger und Daumen gummiartig auseinander zieht.
4. Eiweiß steif schlagen (das Eiweiß sollte Raumtemperatur haben)
5. 2 EL Sirup zum Eiweiß geben und alles mit einem Mixer gut vermischen.
6. Das Eiweiß löffelweise in den Sirup geben und dabei mit einem Mixer alles gut verquirlen (Das Eiweiß wird immer dicker und die Masse verdoppelt sich).
7. Mit einem Teigschaber die Mischung rühren bis die Zuckermasse unten am Topf leicht ansetzt.
8. Von der Herdplatte nehmen und Pistazien hinzufügen. Abkühlen lassen.

DEN GAZ FORMEN

1. Viel Mehl auf deine Arbeitsfläche geben.
2. Mit einem Löffel die Mischung aus dem Topf nehmen und mit einem anderen Löffel, diese auf das Mehl herunter schieben.
3. Persischer Gaz mit Mehl rundherum bestäuben, bis alles gut verdeckt ist und kleine Küchlein formen.
4. Die Hände bemehlen und mit beiden Händen kleine runde Küchlein formen.
5. In mit Mehl gefüllten Gläser geben und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen (so halten sie ihre Form).
6. Dann noch einmal formen bis alle Falten glatt sind (das erfordert sehr viel Geduld)
7. Persischer Gaz in einer Schachtel mit Mehl aufbewahren oder in ein mit Mehl gefülltes Glas geben.