



ERASMUS+ KOCHBUCH 2024

EIN INTERNATIONALES KOCHBUCH
MIT REZEPSEN AUS DEM KOSOVO,
IRAN, UKRAINE, BRASILIEN, SYRIEN,
LETTLAND UND SERBIEN

Rezept: Brasilianische Trüffel-Praline



Zutaten

1 Dose Kondensmilch
1 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Schokoladenpulver
Sckostreusel
Pralinenkapseln

Wie man es macht?

Die Butter, die Kondensmilch und das Schokoladenpulver bei schwacher Hitze verrühren. Rühren, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Warten Sie, bis die Masse abgekühlt ist, und formen Sie dann die "Kugeln"



Kirschkuchen

2 Eier, 1,5 TL. Backpulver, Kirsche,
eine Prise Salz, 1 EL. Sahara,
200 g Sauerrahm, 100 g Margarine
Vanille Zucker 2 Packungen, 1,5 EL. quälen

Margarine schmelzen,
Eier mit Zucker schlagen, alles hinzufügen,
mischen
In eine Form füllen und eine Kirsche darauf
legen. 40 Minuten backen. - 190 °C.

ВИШНЕВИЙ ПИРІГ

КІРСЧЕКУЧЕ



Zutaten

Zutaten für 12 Portionen:

550ml

Schlagsahne, sehr gut
gekühlt

2 pk

Sahnesteif

60 ml

Schlagsahne, gekühlt, zum
Verzieren

Zutaten für den Kuchenboden

6 stk Eier, Gr. M

240 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Pk Vanillezucker

140 ml Sonnenblumenöl

160 ml Mineralwasser

410 g Weizenmehl, Type 405

3 TL Backpulver

Zutaten für den Karamell

180 g zucker

1 EL Butter

240 ml Schlagsahne

Zutaten für den Sirup

190 ml Schlagsahne

110 g Zucker

900 ml Milch

Trilece



12 Portionen



454 Minuten

Methode

Zubereitung

Zubereitung Kuchenboden:

1. Zuerst den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Anschließend die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz etwa 10 Minuten lang mit den Rührbesen einer Küchenmaschine schaumig rühren.
3. Im Anschluss daran das Mineralwasser und das Sonnenblumenöl hinzufügen und alles unterrühren.
4. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und nur kurz unter die übrigen Zutaten mischen.
5. Jetzt den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Zubereitung Karamell:

1. Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen.
2. Dann die Butter und die Sahne hinzufügen, alles gut verrühren und für etwa 2 Minuten leise köcheln lassen, so dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Zubereitung Sirup:

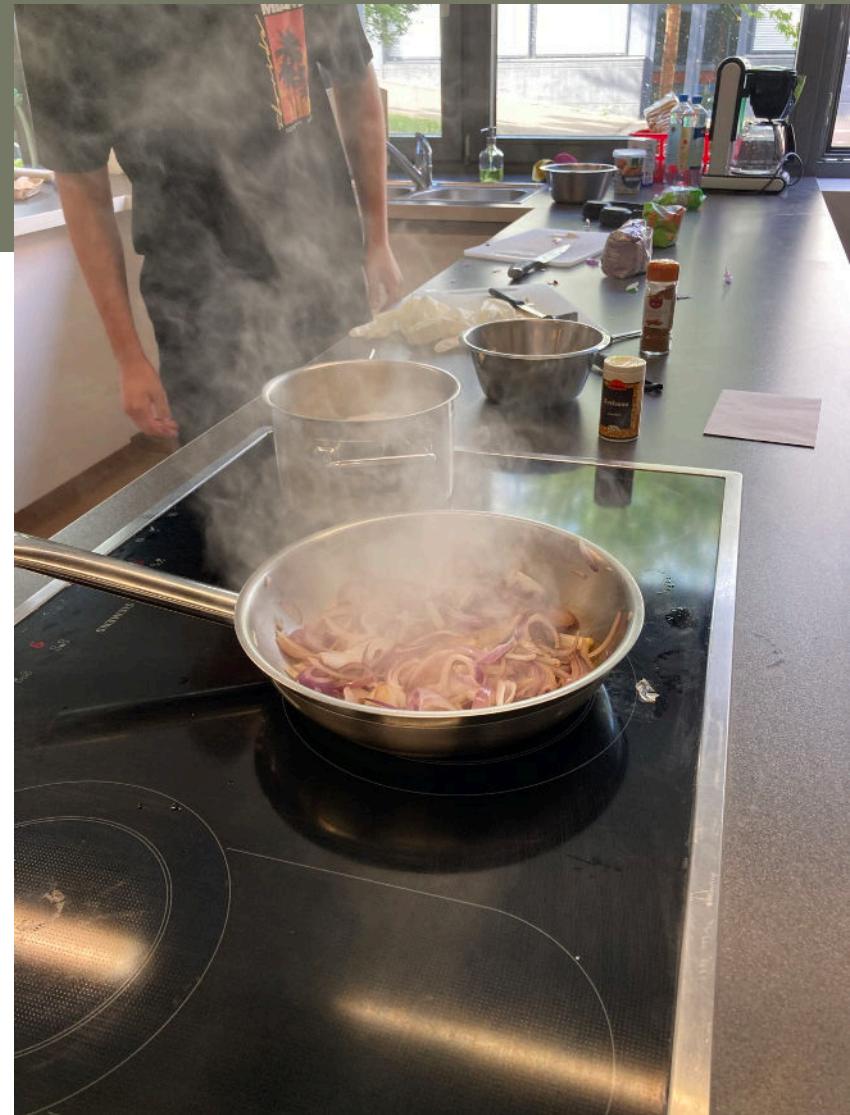
1. Die Sahne in einen Topf geben, erwärmen, den Zucker hinzufügen und unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Dann die Milch hinzufügen, gut unterrühren, den Topf von der Kochstelle nehmen und den Sirup abkühlen lassen.



KOMPLET LEPINJA



1. Schneiden Sie das Brötchen in zwei Hälften
2. Mit Sahne bestreichen
3. Schlagen Sie das Ei wie bei einem Omelett und verteilen Sie es auf der Sahne
4. Den Ofen vorheizen, zum grillen und zwei Runder Brötchen hineinlegen
5. Stücke für 10 Minuten im warmen Ofen bei 180 Grad backen
6. Legen Sie den Grill auf ein Backblech oder Tablett
7. Sahne und geschlagenes Ei verteilen
8. Das alles auf dem Grill, der auf einem Backblech liegt
9. Und in einen beheizten Ofen geben



VARJA

(RÜBE SALAT)

GEKOCHTE RÜBE 200 G

TROCKENE PFLAUME 100 G

ROTE BOHNEN 150 G

SONNEN-ÖL

SALZ

WIE HABEN WIR DAS GEMACHT



WIR HABEN RÜBE UND TROCKENE PFLAUME GESCHNITEN, DANN
HABEN WIR ROTEN BOHNEN
EIN MAL GEWASCHEN. DANACH HABEN WIR ALLES IN DIE SCHÜSSEL
REIN GEMACHT UND MIT
SALZ UND ÖL GEMISCHT.





ADAS polo

Zunächst einmal Benetzung:
Rosinen (falls in großen Mengen)

Reis

Nächste:

Linsen kochen (mit etwas Zimt hinzufügen)

Schneide die Zwiebel

Zwiebeln anbraten und Fleisch und Gewürze hinzufügen (u.a. Kurkuma, Pfeffer, Salz) (ohne Öl)

Fügen Sie die Paste hinzu (wenn das Fleisch und die Zwiebeln gebraten sind) und braten Sie weiter

Fügen Sie eine kleine Menge Wasser hinzu

Warten Sie, bis das Wasser abgelaufen ist, und schalten Sie die Heizung aus

Wenn die Linsen vollständig gegart sind (die Schale öffnet sich und wird weich), lassen Sie die Linsen abtropfen

Reis kochen (Salz und Öl) und Linsen hinzufügen
bei schwacher Hitze in einen Topf geben (ca. 5)

Wenn der Reis kocht, rühren Sie ihn langsam um.

Sie stellen den Topf in den Topf und warten, bis das Reiswasser abläuft.

Reis der Klasse 3 (am Schwanz ziehen)

Schalten Sie die Fleischsauce fünf Minuten vor dem Garen nicht ein, um das Fleisch zu erhitzen.

Das Öl erhitzen und die Rosinen rösten, mittleren Zimt hinzufügen und die Mandeln und Pistazien dazugeben und rösten

Schicht für Schicht ziehen

