

Appetit auf

Diversity?

*Vielfältige Backideen
zum Nachmachen*

Liebe Kolleginnen* Kollegen,

bei uns im IB kommen viele unterschiedliche ethnische Herkünfte und Nationalitäten zusammen, um gemeinsam zu arbeiten und Dinge voranzubringen. Der IB steht klar für Vielfalt, Integration und Chancengleichheit.

Jede*r von uns trägt eine einzigartige kulturelle Identität in sich, die unser Denken, Handeln und Fühlen beeinflusst. Jede Nation, jede Herkunft hat ihre Geschichten, Traditionen und kulinarischen Schätze. Jede*r weiß, wie sehr ein gemeinsames Essen verbindet und wie wunderbar es ist, neue Geschmackserlebnisse zu genießen. Diesem Gedanken folgend haben wir im „Kleinen“ begonnen tolle nationaltypische/kulturelle Backrezepte zu sammeln, die zeigen wie vielfältig wir im IB sind.

Sehr gerne kann und soll diese Rezeptsammlung erweitert werden. Schickt uns daher gerne eure Backrezepte zu. Wir freuen uns auf eure Vielfalt!

E-Mail senden an: diversity@ib.de

Die traditionell deutsche Backzeit, die nun begonnen hat, kann genutzt werden um ein oder auch mehrere dieser leckeren Rezepte nach zu backen. Toll wäre es, wenn ihr uns ein Foto eurer Backaktion zukommen lasst.

Wir wünschen viel Spaß und einen besinnlichen und erholsamen Jahresausklang.

Nancy Drinkmann und Yvonne Keller
(Diversity-Beauftragte ZGF/IB)

Zutaten für 12 Skons

600g	Weizenmehl (Typ 405)
30ml	Backpulver
5ml	Salz
325ml	Milch (kann zur Hälfte mit Wasser verdünnt werden)
125ml	Sonnenblumenöl
2	Eier

Afrikaanse Skons

„Olieskons“ [uəli:skons]
frei übersetzt: Öl-Brötchen

Ratschläge für die Zubereitung des Skons-Teiges:

Die Flüssigkeit wird nicht in das Mehlgemisch eingerührt, sondern mit einem Messer eingeschnitten.

Der Teig sollte so wenig wie möglich hantiert werden, damit er schön leicht bleibt.

Die Küchenrolle immer mit Mehl bestreuen.

- 1 Den Ofen auf 200 C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Die trockenen Bestandteile zusammensieben.
- 3 Milch, Öl und Eier miteinander verrühren.
- 4 In das Mehlgemisch hineinschneiden.
- 5 Den Teig 2cm dick ausrollen.
- 6 Kreise mit 8cm Durchmesser ausstechen.
- 7 Die Kreise mit etwas Abstand auf ein Backblech platzieren.
- 8 Mit etwas Milch bestreichen, um eine schöne Bräune beim Backen zu erzielen.
- 9 Backzeit 20 Minuten oder bis goldbraun.
- 10 Nach dem Backen 2 Minuten auf dem Blech belassen, bevor die Skons auf einen Draht zum weiteren Abkühlen gesetzt werden.

Zutaten

1 Packung Baklava Teig (470 g)
200 g zerlassene Butter
300 g Walnüsse

Sirup:

570 g Zucker
500 g Wasser
½ Scheibe Zitrone

Baklava

traditionell türkisches
Rezept

- 1 Als erstes den Sirup kochen. Dafür Zucker, Wasser und Zitrone in einem Topf aufkochen.
- 2 Den Herd etwas runter schalten und 25 min. köcheln lassen.
- 3 Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 4 Butter in einem Topf zerlassen und Walnüsse klein hacken, den Baklava Teig ausrollen.
- 5 Den Teig so groß wie die Form, die du benutzt, ausschneiden.
- 6 Auf den Boden der Form etwas zerlassene Butter geben, 3 Yufka aufeinanderlegen, dazwischen Butter pinseln und auf diesen drei Yufkas keine Butter sondern Walnüsse verteilen.
- 7 Dann kommen wieder drei Böden mit Butter dazwischen aufeinander und dann wieder Walnüssen.

- 8 So lange wiederholen bis alles verbraucht ist.
- 9 Die Reste von den Böden vom Zuschneiden, auch einfach für dazwischen benutzen.
- 10 Baklava schneiden und oben noch zerlassene Butter darauf pinseln.
- 11 Im vorgeheizten Ofen O|U-Hitze bei 200 C auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen
- 12 Baklava rausholen 5-10 Minuten warten und dann den Sirup (ist noch lauwarm) über das Baklava verteilen.
- 13 Ca. 4-5 Stunden warten.

Čupavci

kroatische Kokoswürfel

Zutaten

4	Ei(er)	200 g	Zucker
250 g	Zucker	60 g	Butter
250 g	Mehl	500 ml	Milch
1 Pck.	Backpulver	400 g	Kokosraspel
125 ml	Sonnenblumenöl		etwas Margarine zum Fetten der Form
125 ml	Milch		etwas Mehl zum Bestäuben der Form
400 g	Blockschokolade		

Teig:

- 1 Die Eier mit dem Zucker mindestens 5 Minuten lang schaumig rühren.
- 2 Das Mehl und das Backpulver gesiebt dazugeben und gut verrühren. Im Anschluss die Milch und das Öl kurz unterrühren.
- 3 Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kuchenform der Größe 40 auf 25 cm geben.
- 4 Den Backofen 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen etwa 30 Minuten lang backen, einen Zahnstochertest durchführen.
- 5 Den Kuchen abkühlen lassen. Die Ränder dünn abschneiden und den Kuchen in Würfel schneiden.

Glasur:

- 1 Die Schokolade und den Zucker im Topf unter ständigem Rühren auf dem Herd schmelzen lassen.
- 2 Wenn die Masse sich verflüssigt hat, die Milch zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 3 Die Hitze reduzieren und die Butter unterrühren, etwa 3 Minuten lang köcheln lassen.
- 4 Die Kokosraspel im Mixer noch mehr zerkleinern.
- 5 Die Kuchenwürfel in die etwas abgekühlte, aber noch sehr warme Glasur tauchen. Alle Seiten müssen mit der Glasur bedeckt sein.
- 6 Anschließend die Würfel in den Kokosraspel wenden, bis alle Seiten mit den Kokosraspeln bedeckt sein.
- 7 Die Kokoswürfel können, nachdem sie getrocknet sind, problemlos in einem Gefäß übereinandergestapelt werden.

Fränkische Apfeltaschen

von der Oma

Zutaten

150g	Butter
150g	Zucker
2	Eier
1 P.	Vanillezucker
500g	Mehl
1/2 P.	Backpulver
etwas	Zimt
	Äpfel
	Rosinen (je nach Wunsch)

Zutaten für 50 Stück

200g	Kokosraspeln
100g	Weichweizengries
125g	Puderzucker
1 TL	Backpulver
3	Eier
50g	weiche Butter
50ml	Öl
zusätzlich:	Puderzucker zum Bestreuen

Ghoriba

mit Kokos und Gries
Marokkanisches Gebäck

- 1 Alle Zutaten für den Teig mit Knethaken zusammenkneten, evtl. mit den Händen nachkneten.
- 2 Den Teig auswellen und Kreise ausschneiden, Durchmesser ca. 15cm, auf eine Hälfte Apfelstückchen legen, nach Wunsch mit Zimt und Rosinen bestreuen und die andere Hälfte darüber klappen und festdrücken.
- 3 Mit Ei bestreichen und bei Heißluft ca. 20min backen.

- 1 Die trockenen Zutaten (Kokosraspeln, Gries, Puderzucker und Backpulver) miteinander vermischen.
- 2 Eier, weiche Butter und Öl darunter-mengen und alles zu einer gleichmäßi-gen Masse verkneten.
- 3 Die Masse 1 Stunde ruhen lassen.
- 4 Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen.
- 5 Die Teigmenge reicht für etwa 50 Ghoribas.
- 6 Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein Backblech legen (da sie noch aufgehen) und leicht plattdrücken.
- 7 Wer möchte, kann die Ghoribas jetzt einzeln mit der Oberseite in Puderzucker wälzen. Wenn es schnell gehen soll, kann man sie aber auch nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.
- 8 Im Backofen bei 180 Grad und Ober-Unter-Hitze für 20 Min backen.

Gosh-e-fil

Elefantenohren
afghanisches Rezept

Zutaten

Teig:

2	Eier
2 Tl	Puderzucker
1/4 Tl	Salz
1/8 l	Milch
4 Tl	Öl
300 g	Weizenmehl
1/2 Tl	gemahlener Kardamon
	Öl zum Frittieren

Zum Garnieren:

120 g	Puderzucker (5 dag)
1/2	Teelöffel gemahlener Kardamon, nach Belieben
1/2 Tasse	fein gehackte, blanchierte Pistazien
oder	
1/2 Tasse	fein gehackte Walnüsse (3 dag)

- 1 Die Eier schaumig schlagen, dann den Zucker und das Salz hineinschlagen.
- 2 Die Milch und das Öl hineinrühren.
- 3 Das Mehl sieben und die Hälfte davon mit einem Holzlöffel in die Eiermischung rühren.
- 4 Nach und nach das restliche Mehl einrühren, jedoch 1/2 Tasse Mehl zurückbehalten.
- 5 Den Teig auf ein bemehltes Brett legen und mit etwas Mehl bestäuben.
- 6 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und glänzend ist - nach Bedarf noch Mehl unterkneten. Der Teig ist etwas klebrig. Mit Plastikfolie bedecken und 2 Stunden ruhen lassen.
- 7 Ein etwa haselnussgroßes Stück Teig auf dem bemehlten Brett zu einem Kreis von etwa 8-10 cm Durchmesser ausrollen.
- 8 Den Teig auf einer Seite hochnehmen und einkneifen, so dass man die Form eines Elefantenohrs erhält. Auf ein Tuch legen und zudecken. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
- 9 Je 1 Gebäckstück in 190° C heißem Öl ausbacken und zwischendurch wenden, damit es gleichmäßig bräunt. Goldgelb backen, nicht zu braun werden lassen.
- 10 Da der Teig ziemlich elastisch ist, neigt er dazu, sich zusammenzuziehen; ziehen Sie die Teigstücke vor dem Ausbacken mit den Fingern vorsichtig auseinander.
- 11 Das Gebäck auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker und Kardamon, gehackten Pistazien oder Walnüssen bestreuen und warm oder kalt servieren

Zutaten

500 g	gemahlene Mandeln
500 g	weiche Butter
2 m.-große	frische Eigelb
200 g	fein gesiebten Puderzucker
1 Msp.	gemahlene Zimt
900 g	gesiebtes Mehl
1 Tasse	5 Sterne Metaxa
500 g	gesiebten Puderzucker

Kourabiedes

griechisches Mandelgebäck
Weihnachtszeit

- 1 Die Butter in Würfel schneiden und in der Küchenmaschine/ mit dem Handrührgerät/ oder Schneebesen gute 20 Minuten schaumig schlagen. (sie sollte sehr hell sein).
- 2 Den gesiebten Puderzucker löffelweise langsam hinzugeben.
- 3 Die beiden frischen Eigelbe einzeln dazu geben.
- 4 Dann die gemahlene Mandeln und den Zimt löffelweise dazugeben.
- 5 Danach füge ich den Metaxa schluckweise dazu.
- 6 Diese Masse immer weiter schlagen. Sobald der Teig fester wird, kommt der Knethaken/ Rührgerät zum Einsatz.
- 7 Das Mehl (Type 405) gebe ich wieder löffelweise dazu.
- 8 Schafft es die Maschine nicht mehr, dann den Teig auf der Matte von Hand kneten. Der Teig sollte etwas ruhen.
- 9 Den Teig ausrollen und in Kreise oder Halbmonde ausstechen. Der Teig sollte eine Stärke/Dicke von gut 1 cm haben.
- 10 Auf mittlerer Schiene bei 180° (Ober-Unterhitze) hell backen. Jedes Blech braucht circa 10-15 Minuten.
- 11 Der gesiebte Puderzucker steht bereit. Die Plätzchen im Puderzucker wälzen. Je dicker, desto besser!

Zutaten

180 g	Mandeln
250 g	Mehl
180 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
25g	Butter
2	Eier
	Salz
	Bittermandelöl

Cantuccini italienisch

- 1 Für Cantuccini zunächst Mandeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten.
- 2 Mandeln in ein Sieb geben und trocknen lassen.
- 3 Mehl in eine Schüssel füllen und mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Salz und ca. 1/2 Fläschchen Bittermandelöl mischen.
- 4 25 g kalte Butter und Eier zufügen und mit den Händen rasch zu einem festen Teig kneten.
- 5 Zum Schluss Mandeln in den Teig einarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 6 Ofen auf 200° vorheizen.
- 7 Teig in drei gleich große Stücke teilen und zu ca. 25 cm langen Rollen formen.

- 8 Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrollen mit etwas Abstand auf das Blech legen und ca. 10 Minuten vorbacken. Der Teig läuft auseinander und erhält die typische Form.
- 9 Teigrollen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in fingerdicke schräge Scheiben schneiden.
- 10 Cantuccini nun auf ein Kuchengitter legen und weitere 8-10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
- 11 Cantuccini vollkommen auskühlen lassen, bevor man sie in die Keksdose füllt

Zutaten

4	 Eier
225g	Zucker
225g	Mehl
225g	Butter
3 Teelöffel	Backpulver

Füllung:

- | | |
|------------|---|
| 1 Becher | Schlagsahne |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 1 Päckchen | Sahnesteif (eventuell)
Pürierte, gesüßte
Erdbeeren oder eine
gute Erdbeermarmelade |
| 2 | runde Springformen
mit 20cm Durchmesser |

- 1 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen/160 Grad Umluft.
- 2 Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- 3 Eier, dann Mehl, Zucker und Butter in eine Rührschüssel mit dem Mixgerät solange rühren, bis der Teig locker von einem Löffel fällt. Die Mischung möglichst gleichmäßig auf 2 runde Springformen mit 20cm Durchmesser verteilen.
- 4 Beide Formen in den Ofen ca. 20 Minuten backen, dann mit einem Holzstäbchen nachprüfen, ob der Teig noch feucht ist. Ein Kuchen ist fertig gebacken, wenn er goldgelb ist, sich etwas elastisch anfühlt und sich von dem Rand der Form schon etwas löst.
- 5 Die Kuchen ca. 5 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig die Springformrand lösen und eventuell mit einem Messer etwas beim Lösen nachhelfen. Die Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und komplett abkühlen lassen.

Mary Berry's easy Victoria Sponge Cake

Der Victoria Sponge Cake ist der Klassiker unter den englischen Kuchen und sehr beliebt. Benannt ist er nach der englischen Königin Victoria, die gerne einen Stück Kuchen zum Tee aß.

- 6 Um den Kuchen anzurichten, ein Kuchen umgedreht auf einen Teller legen, mit Marmelade oder Erdbeerpüree gut bestreichen.
- 7 Kalte Sahne und Vanillezucker mit dem Rührgerät schlagen, bis die Sahne fest ist und auf die Erdbeermarmelade verteilen. Beim Schlagen eventuell ein Beutel Sahnesteif hinzufügen (Die Sahne bleibt dann länger steif).
- 8 Vorsichtig den zweiten Kuchen obenauf legen mit der Oberseite zuoberst. Mit Puderzucker dick bestäuben oder mit Sahnekleksen und Erdbeeren garnieren. Guten Appetit!

Tipp: Lässt sich mit allen möglichen Füllungen leicht variieren!

Matcha-Kekse mit weißer Schokolade Geheimrezept aus Japan

Zutaten für 20 Stück

150g	Weizenmehl
100g	Weißer Schokolade
100g	Butter
100g	Rohrohrzucker
40g	Kristallzucker
1	Ei
1	EL Matcha
½	TL Backpulver
½	TL Natron

- 1 Ofen (Ober- & Unterhitze 180 Grad) vorheizen. Butter schmelzen.
- 2 In der Schüssel, Rohrohrzucker, Kristallzucker, geschmolzene Butter mischen / rühren.
- 3 In die Schüssel das Ei geben und weiter umrühren.
- 4 Weizenmehl, Matcha, Natron & Backpulver durch Sieb in die Schüssel geben & rühren.
- 5 Zerhackte Weißschokolade mischen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen lassen.
- 6 Umformen bzw. mit Ausstechformen ausstechen und in Ofen ca. 12-13 Min. backen

ITADAKIMASU!

Gerne dazu Nüsse zusammen mischen.

Pasteis de Nata

portugiesisch

Zutaten für 12 Portionen

Für die Füllung:

300 ml	Milch
30 g	Weizenmehl Type 405
1/2	Vanilleschote das Mark herausgekratzt
1 Prise	Salz
160 g	Zucker
4 Streifen	Schale von 1 Bio Zitrone
1	Zimtstange
5	Eigelb

Für den Teig:

30 g	sehr weiche Butter
¾ TL	gemahlener Zimt
1 Rolle	Blätterteig (275 g; aus dem Kühlregal)
Puderzucker und gemahlener Zimt zum Bestreuen	

- 1 Für die Füllung Milch und Mehl in einem Topf mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Vanillemark, -schote und Salz zugeben und alles unter Rühren ca. 5 Min. erhitzen, bis die Masse andickt. Vanilleschote entfernen.
- 2 In einem zweiten Topf Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und 70 ml Wasser auf 100°C erhitzen. In die Milchmischung einrühren und alles kurz köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine 10–15 Min. rühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann Eigelb einrühren und die Mischung in einen Messbecher füllen (so lässt sie sich gleich prima gießen).
- 3 Für den Teig Butter mit Zimt vermengen. Den Blätterteig entrollen und gleichmäßig mit der Zimtbutter bestreichen. Von einer kurzen Seite her eng aufrollen, in Backpapier wickeln und für 10 Min. in den Kühlschrank legen.
- 4 Den Backofen auf 260°C (Umluft) vorheizen. Die Teigrolle in zwölf Schnecken schneiden. Diese in die Mulden einer Muffinform legen und mit den Daumen und Fingern so hineindrücken, dass der Teig sie dünn auskleidet und ein wenig übersteht.
- 5 Die Mulden zu drei Vierteln mit der Vanillemischung füllen und die Pastéis 8 Min. backen. Den Backofengrill anschalten und die Törtchen ca. 2 Min. weiterbacken, bis die Oberfläche die charakteristischen schwarzen Flecken bekommt. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter lauwarm abkühlen lassen. Mit Puderzucker und Zimt bestreut servieren.

Zutaten

Zutaten für den Teig:

4	Eier
1300g	Mehl
400g	Schmand
150g	Butter
2 Päckchen	Backpulver (30g)
2 Päckchen	geriebene Zitrone
1 Teelöffel	Salz
300g	Zucker

Zutaten für den Zuckerguss:

1 Päckchen	Puderzucker
ca. 200ml	heißes Wasser

Prjaniki

russisches Gebäck
aus Omas Backstube

- Backofentemperatur: 250 Grad Celsius**
- 1 Zuerst den Schmand und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermischen.
 - 2 Als nächstes die 4 Eier gut mit einem Mixer verschlagen.
 - 3 Nach ein paar Minuten kommt der Zucker und der Zitronenabrieb zu den Eiern. Danach alles gut mit dem Mixer vermischen.
 - 4 Nun die Butter zu der Mischung geben und gut verschlagen.
 - 5 Jetzt fangen wir an den Teig zu machen, dafür geben wir die Mischung in eine Schüssel und geben dazu das Salz und das Mehl.
 - 6 Daraus muss jetzt ein Teig geknetet werden, aber ihr müsst selber schauen, wieviel ihr braucht.

- 7 Hat der Teig eine schöne Form angenommen geben wir ihn zusammen mit etwas Mehl auf unsere Arbeitsplatte und Kneten ihn schön weiter.
- 8 Nun lassen wir den Teig ca. 30min in einer Schüssel ruhen. Nach den 30min warten rollt man den Teig aus, aber nicht zu dünn.
- 9 Nehmt euch ein Glas mit dem gewünschten Durchmesser und fangt an auszustechen.
- 10 Nun alles auf einem Backblech legen und bei 200 Grad Celsius auf Ober-/ Unterhitze backen lassen.
- 11 In der Zwischenzeit kann man den Zuckerguss vorbereiten. Dazu die 2 Zutaten in ein Gefäß geben und gut verrühren bis es eine schöne dünnflüssige Masse ist.
- 12 Als letztes die Prjaniki mit Zuckerguss bestreichen, trocknen lassen und servieren.

Zutaten

250 g	Mehl + etwas Salz
125 g	Butter
1	Ei
Etwas	Milch
Variante:	Blätterteig
250 g	Roquefort
20 cl	Crème fraiche (eher saure Sahne statt Schlagsahne)
1	große Dose Birnen Pfeffer, Muskat

Tarte mit Birne und Roquefort

Tarte (herzhaft od. s) sind sehr prsent in der französischen Kche, es gibt sie in vielen Varianten

- 1 Mehl, Salz mit kalter Butter in Stckchen verkneten. Dann das Ei dazu verkneten. Etwas Milch und eine Kugel formen. Eine Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Teig zu einem Kreis ca. 28 cm ausrollen (für eine runde Backform ca.26 cm Durchmesser) und die Form damit auslegen.
- 3 Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Backofen (ca. 200 Grad) vorheizen. Den Teig ca. 10-15 Minuten bei vorgeheiztem Backofen backen.
- 4 Roquefort und Crème fraiche mit einer Gabel zerdrücken.
- 5 Diese Mischung auf den Teig auslegen.
- 6 Die Birnen in Scheibchen schneiden und darauflegen.
- 7 Darauf Muskat.
- 8 Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad.

Variante Blätterteig: Den Teig in die Form auslegen und mit einer Gabel einstechen.
NICHT vorbacken.

Appetit auf

Diversity?

*Vielfältige Backideen
zum Nachmachen*

Eine Initiative der zentralen Diversity-Beauftragten des IB

Impressum

Herausgeber: Internationaler Bund (IB)
Freier Träger der Jugend-, Sozial- und Bildungsarbeit e. V.
Sitz: Frankfurt am Main, VR 5259
Vertreten durch den Vorstand: Thiemo Fojkar, Karola Becker,
Janine Krohe, Präsidentin: Petra Merkel

Bildnachweis: Pixabay.com