

FUB*i*S 2008

Freie Universität



Berlin

# Internationales Kochbuch

- FUBiS Lieblingsrezepte -

## FUBiS LIEBLINGSREZEPTE

	<b>SEITE</b>
<b>VORWORT</b>	<b>3</b>
<b>UMRECHNUNGSTABELLE</b>	<b>4</b>
<b>VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE</b>	
Fleischpalatschinken, Hortobagy-Art (Ungarn)	5
Tacaça (Suppe) (Brasilien)	6
Som Tam Thai mit Kohlrabi (Thailand)	7
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
Cepelinai oder Didzkukuliai (Lithauen)	8
Gefüllte Paprikaschoten (Deutschland)	9
Eigelb-Moschuskürbis (China)	10
Kartoffelgratin mit Apfel und Camembert (Deutschland)	11
Gulasch (Deutschland)	12
Kartoffel-Curry mit Kürbis (Deutschland)	13
<b>NACHSPEISEN</b>	
Ungarische Rétes (Strudel) (Ungarn)	14
Lamingtons (Australien)	15
Hüttenkäsekuchen mit Lemoncello (Neuseeland)	16
„Kalter Hund“ (Deutschland)	17
Exotische Reistorte (Deutschland)	18

Berlin, 19. Februar 2009

Liebe FUBiS Alumni,

letztes Jahr haben wir ein neues FUBiS-Projekt ins Leben gerufen, welches die Internationalität von FUBiS zum Ausdruck bringen soll. Vielleicht können Sie sich noch daran erinnern, dass wir Sie als FUBiS-Studierende(n) gebeten hatten, uns ein landestypisches, regionales oder einfach Ihr Lieblingsrezept zu schicken. Einige von Ihnen haben dies getan - vielen Dank!

Wir haben diese Rezepte nun übersetzt und sie im internationalen FUBiS-Kochbuch zusammengetragen. Auch Mitarbeiter des FUBiS-Teams haben Lieblingsrezepte eingereicht, um diese mit Ihnen zu teilen.

Leider konnten wir aus Copyright-Gründen Ihre Fotos nicht in das Kochbuch aufnehmen, aber vielleicht ist das gar nicht so schlecht, denn nun haben Sie keinen Druck, was das Aussehen der Gerichte angeht, und können Ihrer Kreativität freien Lauf lassen! Nur einen Tipp möchten wir Ihnen geben: wenn Sie ein Rezept zum Ausprobieren ausgesucht haben, lesen Sie das ganze Rezept einmal gut durch, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Dadurch ersparen Sie sich eine Menge Küchen-Chaos!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen, guten Appetit und viele schöne Erinnerungen an Ihre FUBiS-Zeit!

Herzliche Grüße

Ihr FUBiS-Team

**Mehl und Puderzucker**

$1/8$  cup = 15 Gramm  
 $1/4$  cup = 30 Gramm  
 $1/3$  cup = 40 Gramm  
 $3/8$  cup = 45 Gramm  
 $1/2$  cup = 60 Gramm  
 $2/3$  cup = 75 Gramm  
 $3/4$  cup = 85 Gramm  
 1 cup = 120 Gramm

**Butter und Zucker**

$1/8$  cup = 30 Gramm  
 $1/4$  cup = 55 Gramm  
 $1/3$  cup = 75 Gramm  
 $3/8$  cup = 85 Gramm  
 $1/2$  cup = 115 Gramm  
 $2/3$  cup = 150 Gramm  
 $3/4$  cup = 170 Gramm  
 1 cup = 225 Gramm

- Um aus **Ounces (oz)** → **Gramm (g)** zu machen: mit 28 multiplizieren.  
*Beispiel:  $4 \text{ oz} \times 28 = 112 \text{ g}$*
- Um aus **Pounds (lbs)** → **Kilogramm (kg)** zu machen: mit 0,45 multiplizieren.  
*Beispiel:  $2 \text{ lbs} \times 0,45 = 0,9 \text{ kg}$  oder  $900 \text{ g}$ .*
- Ein **Teaspoon (tsp)** sind 5 Milliliter (ml), wenn es Flüssigkeiten betrifft.  
Für feste Zutaten: einfach einen **Teelöffel (TL)**.
- Ein **Tablespoon (tbsp)** sind 15 Milliliter (ml), wenn es Flüssigkeiten betrifft.  
Für feste Zutaten: einfach einen **Esslöffel (EL)**.
- Ein **Fluid Ounce (fl. oz.)** sind 30 Milliliter (ml).  
*Beispiel:  $15 \text{ fl. oz.} \times 30 = 450 \text{ ml}$*
- Um aus **Cups (c)** → **Liter (L)** zu machen (gilt nur für Flüssigkeit!): mit 0,24 multiplizieren.  
*Beispiel:  $3 \text{ c Wasser} \times 0,24 = 0,75 \text{ l}$  oder  $750 \text{ ml}$*
- 1 **Pint** = 0,47 Liter
- 1 **Quart** = 0,95 Liter
- 1 **Gallone** = 3,8 Liter
- Um Fahrenheit in Celsius umzuwandeln, zunächst von den Fahrenheit-Graden 32 abziehen und dann fünf Neuntel davon ermitteln.

*Einige Beispiele:*

$325^\circ \text{ F} = 162^\circ \text{ C}$	$425^\circ \text{ F} = 218^\circ \text{ C}$
$350^\circ \text{ F} = 175^\circ \text{ C}$	$450^\circ \text{ F} = 233^\circ \text{ C}$
$375^\circ \text{ F} = 190^\circ \text{ C}$	$475^\circ \text{ F} = 246^\circ \text{ C}$
$400^\circ \text{ F} = 205^\circ \text{ C}$	

## UNGARN



### FLEISCHPALATSCHINKEN, HORTOBAGY-ART

Eingereicht von Rita Wittner  
FUBiS Sommer 2008

#### HINTERGRUND

Dies ist eine typische ungarische Vorspeise, welche sehr oft gegessen wird. Es ist eine Mischung aus ungarischem Pörkölt und ungarischen Palatschinken (dünnen Eierkuchen).

#### ZUTATEN

- 400g Kalbs- oder fettarmes Schweinefleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 grüne Spitzpaprika
- 1 Tomate
- 50g geräucherter Speck
- Paprikapulver
- Salz
- 30 ml saure Sahne
- salziger Palatschinkenteig

#### ZUBEREITUNG

1. Aus dem gesalzenen Teig werden dünne Palatschinken (Unterschied zu normalen Palatschinken: der Teig beinhaltet keinen Zucker, sondern Salz) gebacken. Dann fertigen wir die Füllung (Pörkölt) an: Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und mit der Zwiebel gedünstet.
2. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer und gibt Paprikapulver dazu. Das Fleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten und dazugeben, genauso wie die Paprika und die Tomate (auch in Würfeln). Das Ganze wird gesalzen, zugedeckt und weichgekocht. Anschließend wird das Fleisch aus der Soße genommen und in noch kleinere Stückchen gehackt. Zur Soße wird Sauerrahm hinzugefügt, und alles wird aufgekocht.
3. Zum Fleisch wird so viel Soße dazu gegeben, dass man es damit verstreichen kann. Mit dieser Masse werden die Palatschinken gefüllt und gefaltet. Die so gefüllten Palatschinken werden in eine Auflaufform gegeben und mit der restlichen Soße übergossen. In einem vorgeheizten Ofen werden sie dann noch kurz erhitzt. Wenn alles fertig ist, kann man noch Petersilie zur Dekoration dazugeben. Pro Person serviert man ungefähr 2 Palatschinken.

## BRASILIEN

### TACAÇA

Eingereicht von Livia Oliveira  
FUBiS Winter 2008



### Hintergrund

Das Essen in Belém (Nord-Brasilien) ist im Allgemeinen sehr schmackhaft und mit einer schwindelerregenden Vielfalt an Fisch- und Fruchtarten besonders vielseitig. Die exotischen Gewürze geben allen Speisen ein besonderes Aroma.

"**Tacacá**" ist wahrscheinlich das volkstümlichste Gericht im Bundesstaat Pará. Es besteht aus sonnengetrockneten Garnelen und außergewöhnlichen Gewürzen. Tacacá ist eine heiße Brühe aus "Tucupi" (einem Saft, der aus der Maniok-Wurzel gepresst wird und aus der indianischen Küche stammt), mit getrockneten Shrimps und Blättern des "Jambu" (ein Alkaloid, dessen aktive Substanz ein gewisses Zungenzittern hervorruft). Die Jambú-Blätter verleihen der Tacacá einen unverwechselbaren Geschmack, an den man sich nach wiederholtem Genuss gewöhnt; danach ist man der Tacacá verfallen. Tacacá wird mit der scharfen Tucupi-Pimenta und geriebenem Maniok nach Belieben nachgewürzt. Die "Tacacá" trinkt man aus einer Kalebasse. Man findet diesen Imbiss an allen Kiosken der öffentlichen Plätze und Straßenecken. Jeder trinkt die kochend heiße Brühe selbst im wärmsten Sommer und unter stechender Sonne! Tacacá ist eine Besonderheit mit indianischer Tradition, die nur in Amazonien erhältlich ist.

## THAILAND

### SOM TAM THAI MIT KOHLRABI

Eingereicht von Rachawalan Kitika  
FUBiS Sommer 2008



#### HINTERGRUND

Som Tam ist ein scharfes Papaya-Salatgericht, das hauptsächlich aus gestoßenem Gemüse besteht. Es ist ursprünglich eine laotische Speise, die aber auch im Isaan (eine Region in Nordost-Thailand) üblich ist. Der Hauptbestandteil sind unreife Papayafrüchte, Chilis, Knoblauch und Limonen, die mit einem Stößel zerstampft werden. Anschließend wird Fischsoße oder Pla Raa beigemischt. Teilweise werden auch Kuhbohnen, Tomaten und geröstete Erdnüsse hinzugefügt. Manchmal wird es auch mit gebratenem Schweinespeck, rohem Spinat, rohen Goabohnen oder rohem Kohl zubereitet. Sehr oft wird es auch gemeinsam mit gegrilltem Hühnerfleisch serviert.

#### ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 - 2 frische rote Chilis; falls nicht vorhanden, kann man auch getrocknete nehmen (1 Chili scharf/2 Chilis sehr scharf)
- 1 Stück Palmzucker ca. 3 x 3 cm groß
- den Saft von einer halben Zitrone oder Limette
- thailändische Fischsauce
- 1 - 2 Kohlrabis je nach Größe
- 1 halbe Tomate gewürfelt (ca. 1 x 1 cm)
- 1 Hand voll "unbehandelter" (d.h. ungesalzener, ungeschälter und ungerösteter) Erdnüsse - zur Not gehen auch die Gesalzenen aus der Dose

#### ZUBEREITUNG

1. In einem Mörser zuerst die geschälte Knoblauchzehe und die Chili zerdrücken. Zitronensaft und den zerstoßenen Palmzucker zugeben, dann rühren bis sich der Palmzucker aufgelöst hat. Dann mit Fischsauce abschmecken (ca. 2 Esslöffel), je mehr Fischsauce, desto pikanter bzw. salziger wird es.
2. Nun die Kohlrabis in Streifen schneiden (am besten mit einem Julienne-Schneider) und die Erdnüsse in einer kleinen Pfanne anrösten.
3. Kohlrabistreifen in den Mörser geben und mit dem "Dressing" vermischen, dann Tomatenwürfel und angeröstete Erdnüsse zugeben - fertig.
4. Falls man mit dem Geschmack noch nicht zufrieden ist, kann man ggf. mit Fischsauce bzw. Palmzucker nachwürzen. Dies ist zwar kein europäisches Rezept, aber ein wirklich leckerer Salat, der gut zu thailändischen Currys passt. Guten Appetit!



## LITAUEN

### CEPELINAI ODER DIDZKUKULIAI

Eingereicht von Ruta Zukaityte  
FUBiS Winter 2008



#### HINTERGRUND

Dieses Gericht ist sehr sättigend, da litauische Bauern viel essen mussten, um ihre schwere Arbeit verrichten zu können. Bis heute ist es ein sehr beliebtes Gericht, mit dem jeder Gast, der Litauen besucht, verwöhnt wird.

#### ZUTATEN

15 große Kartoffeln, ungekocht  
5 große Kartoffeln, gekocht  
400-500 Gramm Hackfleisch (Rind, Schwein oder gemischt)  
1 Zwiebel  
Schwarzer Pfeffer, gemahlen  
Salz

#### ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln reiben und die überflüssige Flüssigkeit durch ein Küchentuch in eine Schüssel drücken. Warten, bis sich die Stärke am Boden absetzt, dann die Flüssigkeit abschütten und die Stärke zurück zu den Kartoffeln geben. Die gekochten Kartoffeln schälen, zerdrücken und zu den geriebenen Kartoffeln geben. Eine Prise Salz hinzufügen und die Masse gut durchkneten.
2. Aus ungefähr eiergroßen Stücken der Masse werden flache Küchlein geformt. In die Mitte der Küchlein wird jeweils ca. ein Esslöffel der zuvor vorbereiteten Füllung gegeben. Zumeist besteht die Füllung aus Rinder- oder Schweinehackfleisch, vermengt mit Zwiebel, Pfeffer und Salz. Die Küchlein um die Füllung herum zusammendrücken und zu eierförmigen Klößchen formen.
3. Die Cepelinai in gesalzenes, kochendes Wasser geben und 20 – 30 Minuten kochen. Dabei vorsichtig umrühren, um zu verhindern, dass die Cepelinai am Boden festkleben.
4. Cepelinai werden mit Speck oder mit einer Soße aus geschmolzener saurer Sahne und Butter gegessen. Dieses Gericht ist sehr sättigend und wurde traditionell nur für Gäste oder während arbeitsintensiver Zeiten zubereitet.



## DEUTSCHLAND



### GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN

Eingereicht von Sophia Krause  
FUBiS Programmkoordinatorin

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 große rote oder gelbe Paprika
- 1 kg Gehacktes
- 300 ml Brühe (z.B. Rinderbrühe)
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 TL Zucker
- 2 TL Paprikapulver Edelsüß
- Salz, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

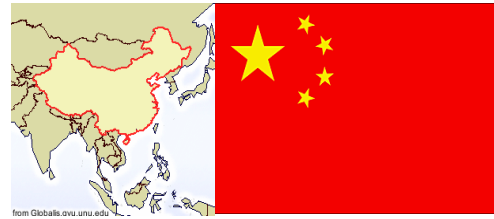
1. Paprika waschen und entkernen. Zwiebel kleinschneiden.
2. Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Zwiebeln, Ei, Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer durchkneten, bis alles gut vermischt ist, dann die Paprikaschoten damit füllen.
3. Paprikaschoten anbraten mit etwas Fett, immer wieder leicht wenden (ca. 10 Minuten).
4. Paprikaschoten in eine Auflaufform geben, Brühe auffüllen und bei 200 Grad ca. 1 h im Ofen lassen, bis die Paprika weich ist.
5. Wenn alles fertig ist, Sud in der Auflaufform noch einmal gut durchrühren und dann anrichten. Wer's scharf mag, legt noch 15 Minuten vorher eine Chilischote mit in die Auflaufform. Als Beilage empfiehlt sich Reis oder Kartoffeln.



## CHINA

### EIGELB-MOSCHUSKÜRBIS

Eingereicht von Xinru Qiao  
FUBiS Sommer 2008



#### HINTERGRUND

Der Moschuskürbis fördert die Ausschüttung von Insulin, das den Blutzuckerspiegel reduziert und so hilft, Diabetes vorzubeugen und zu bekämpfen. Aus diesem Grund werden dem Moschuskürbis besondere Heilkräfte nachgesagt. Außerdem wird das Blutfett durch den Moschuskürbis effektiv reduziert, und er kann auch entgiften, so dass die Leber, die Niere und die Schleimhaut des Darms und des Magens vor aggressiven Lebensmitteln geschützt werden können. Dadurch heilen Magengeschwüre besser, weshalb der Moschuskürbis für Magenranke sehr geeignet ist. Die Elemente des Moschuskürbisses tragen zur Absonderung von Galle und zur Verdauung bei. Zudem hat der Moschuskürbis noch die Wirkung, die Haut vor Austrocknung zu schützen.

#### ZUTATEN

- 250 Gramm frischen Moschuskürbis
- 2 Enteneier in Saft eingelegt
- Austernsoße
- Knoblauch
- Salz

#### ZUBEREITUNG

1. Knoblauch in einem Wok kurz mit Gemüseöl anbraten, dann den Moschuskürbis hinzugeben und kurz mit Gemüseöl anbraten. (etwa 2 Minuten)
2. Danach wird der Moschuskürbis mit Wasser gekocht, bis er weich ist (bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten).
3. Dann werden Salz und Austernsoße hinzugegeben.
4. Anschließend wird das Eigelb der in Saft eingelegten Enteneier hinzugetan und mit Moschuskürbis zusammen gekocht, gleichzeitig wird das Eigelb zerdrückt.
5. Nachdem aus dem Eigelb Eigelbbrei geworden ist, wird dieses mit dem Moschuskürbis gleichmäßig verrührt.
6. Dann wird die Masse gekocht, bis das Wasser verdampft ist. Ein bisschen fein geschnittener Lauch kann hinzugefügt werden.



## DEUTSCHLAND

### KARTOFFELGRATIN MIT ÄPFEL UND CAMEMBERT

Eingereicht von Kristina Rödder  
FUBiS Programmkoordinatorin

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g Kartoffeln
- 2 Äpfel (ca. 400 g)
- 200 g Camembert

*Soße:*

- 100 g Schlagsahne
- 2 Eier
- 1 TL Paprika
- Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln abbürsten, waschen und 20-30 Minuten gar kochen (je nach Sorte etwas länger).
2. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse heraus-schneiden und in dünne Scheiben schneiden. Den Camembert in Scheiben schneiden.
3. Die Sahne, die Eier und das Paprikapulver verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Äpfel und Camembert in eine Auflaufform schichten und mit der Sahne übergießen.
5. Das Gratin im Backofen bei 200 Grad (Mitte, Umluft 180 Grad) etwa 30 Minuten goldbraun backen. Dazu schmeckt Preiselbeermarmelade.

**DEUTSCHLAND****GULASCH**

Eingereicht von Sophia Krause  
FUBiS Programmkoordinatorin

**ZUTATEN**

- 1 kg Gulasch (Schwein und Rind gemischt)
- 500 g Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikapulver
- 1 Dose Champignons
- Margarine

**ZUBEREITUNG**

1. Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden, ggf. Fett abschneiden.
2. Gulasch mit Margarine anbraten. Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zugeben. Wenn die Zwiebeln braun sind, Gulasch pfeffern und salzen.
3. Nach und nach kochendes Wasser dazugeben, bis es fast verkocht ist. (ca. 2-3 Mal wiederholen). Dann soviel Wasser zugeben, wie man Soße haben möchte.
4. Paprikapulver, Thymian und Champignons dazugeben.
5. Nun ca. 2 h köcheln lassen und dabei immer aufpassen, dass Wasser nachgefüllt wird.
6. Als Beilage empfehlen sich Kartoffeln, Nudeln oder Reis.



**DEUTSCHLAND****KARTOFFEL-CURRY MIT KÜRBIS**

Eingereicht von Kristina Rödder  
FUBiS Programmkoordinatorin

**ZUTATEN**

- 125 g Cashewkerne
- 1 kg Kürbis (geschält gewogen etwa 800 g)
- 300 g gelbe Paprikaschoten
- 4 grüne Chilischoten/Pfefferschoten
- 200 g Zwiebeln
- 2,5 Stück Knoblauchzehen
- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 40 g Butter
- 3,5 EL Currypulver
- 2 TL Meersalz
- 1 abgeriebene unbehandelte Zitrone
- Ingwerpulver
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 2 EL gehackte Zitronenmelisse
- einige Melisseblättchen zum Garnieren

**ZUBEREITUNG**

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten und beiseite stellen.
2. Den Kürbis schälen. Das weiche Innere mit einem Löffel herausnehmen. Das Kürbisfleisch in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden
3. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, zuerst längs in etwa 1 cm breite Streifen und diese schräg in Rauten schneiden. Die Chilischoten längs aufschlitzen, die weiße Kerne und die Trennwände sorgfältig entfernen. Die Schoten abspülen und fein hacken.
4. Die Kartoffel unter fließendem Wasser gründlich sauber bürsten und dann ungeschält in 1 – 1,5 cm große Würfel schneiden.
5. Die Butter in einem breiten Topf oder in einer großen Servierpfanne zerlassen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Umwenden etwa 5 Minuten anbraten.
6. Den Curry unterrühren und kurz anschwitzen. Das Salz und 200 ml Wasser dazugeben und alles zugedeckt etwa 5 Minuten garen.
7. Den Kürbis, die Paprika und die Chilischoten unter die Kartoffeln mischen und etwa 10 Minuten dünsten. Das Gemüse sollte noch Biss haben.
8. Die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Ingwer, die Crème fraîche, die Zitronenmelisse und die Cashewkerne unter das Curry heben und abschmecken. Mit den Melisse-blättchen garnieren.

**UNGARN****UNGARISCHER RÉTES (STRUDEL)**

Eingereicht von Rita Wittner  
FUBiS Sommer 2008

**HINTERGRUND**

Dieser Strudel ist in Ungarn ein bäuerlicher Festtagskuchen. Der Name „Rétes“ stammt aus dem Wort „Schicht“ im Ungarischen. Der Teig wird mehrmals gefaltet, und daher kommt auch der Name, da verschiedene Schichten entstehen. In der ungarischen Tiefebene gehörte dieses Gericht zu jedem Festessen dazu, heutzutage ist es überall in Ungarn verbreitet. Es ähnelt dem Wiener Strudel, ist nur noch etwas dünner. Es gibt sehr viele Arten, ihm zu füllen (Quark, Mohn, Walnuss, Obst etc.)

**ZUTATEN FÜR DEN TEIG**

- 50 g Mehl von sehr guter Qualität
- 1 Ei
- 40 ml lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Fett
- Salz

**ALS FÜLLUNGEN SIND GEEIGNET**

Walnuss:

- 150 g gemahlene Walnüsse
- 150 g Kristallzucker
- 2 Esslöffel Schlagsahne

Kirsche:

- 500 g Kirschen (entkernt)
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Kristallzucker

**ZUBEREITUNG**

1. Aus den Zutaten wird ein weicher Teig geknetet (ca. 15 Minuten lang), bis er elastisch wird. Danach werden 2 Kugeln geformt, und zwar möglichst glatte. Die obere Seite wird mit ein wenig Fett bestrichen und jeweils in einem erwärmten Topf verdeckt. Das Ganze lässt man ca. 20 Minuten lang stehen.
2. Auf einen Tisch wird ein weißes Tuch ausgebreitet und mit Mehl bestreut. Dann kommt eine Kugel in die Mitte des Tisches und wird mit der Hand von unten Richtung Tischrand gezogen. Das macht man auf jeder Seite, bis der Teig den Tisch bedeckt. Der dicke Rand wird entfernt, und der Teig wird mit einer dünnen Schicht Fett bepinselt. Man lässt den Teig etwas trocknen und bestreicht ihm dann mit der gewünschten Füllung. (Mit der zweiten Kugel wird ebenso verfahren.)
3. Auf 1/3 des Teiges gibt man Semmelbrösel und dann die Füllung. Das Tischtuch wird langsam unter dem Teig herausgezogen, dabei sollte sich der Teig langsam einrollen (aber nicht zu straff). Die lange Rolle wird auf die Länge eines Backblechs geteilt.
4. Nachdem man auf das Blech Backpapier gelegt hat, kommen die einzelnen Teile darauf (ruhig etwas Abstand halten zwischen den einzelnen Rollen). Der in dem auf 180° erhitzten Ofen geben und backen. Die Strudel sind fertig, sobald die obere Seite knusprig geworden ist. Auf dem Backblech zerteilt man die Rollen dann weiter und streut Puderzucker darauf. Fertig sind die Rétes.

## AUSTRALIEN



### LAMINGTONS

Eingereicht von Bao Nguyen  
FUBiS Winter 2008

#### HINTERGRUND

Es handelt sich um einfache Rührkuchenwürfel, die in geschmolzene Schokolade getaucht und mit Kokosraspeln bestreut werden. Sie sollen nach Baron Lamington benannt sein, der 1896 bis 1901 ein beliebter Gouverneur im australischen Queensland war. Die genaue Herkunft des Namens kann nicht rekonstruiert werden, es gibt jedoch mehrere Theorien. Eine dieser Theorien ist, dass Lamington ursprünglich ein umgangssprachliches Wort für den Homburg-Hut war, den Baron Lamington trug, und dass die Kuchen nach diesem benannt sind. Eine andere Theorie besagt, dass sie nach Lady Lamington, der Frau des Gouverneurs, benannt wurden.

#### ZUTATEN

##### *Kuchen*

- 3 Eier
- 115 g Zucker
- 85 g Mehl
- 30 g Maismehl
- 1 TL Backpulver
- 15 g Butter
- 3 EL heißes Wasser

##### *Schokoladenglasur*

- ca. 500 g Kokosraspeln
- 500 g Puderzucker
- 40 g Kakao (je nach Geschmack kann man auch mehr Kakao verwenden)
- 15 g Butter
- 80 ml Milch

#### ZUBEREITUNG

1. *Kuchen:* Die Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker hinzufügen. Die Masse weiter schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit dem Maismehl und Backpulver vermischen und in den Teig sieben. Dann die mit dem Wasser vermischte Butter hinzufügen. Die Mischung in eine viereckige Kuchenform geben (ca. 18 cm x 28 cm). Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Umstürzen auf einem Kuchengitter 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.
2. *Glasur:* Puderzucker und Kakao in eine hitzebeständige Schüssel sieben. Die Butter und die Milch einrühren. Im Wasserbad erhitzen und solange rühren, bis die Glasur weich und glatt ist.
3. *Glasierer:* Braune Ränder vom Kuchen abschneiden und den Kuchen in 16 gleichgroße Stücke schneiden. Die Glasur wird aufgetragen, indem man jedes Stück auf eine Gabel spießt und den Kuchen in die Glasur tunkt. Für einige Minuten über der Schüssel halten, um überflüssige Schokolade abtropfen zu lassen. Danach entweder in den Kokosraspeln wälzen oder damit bestreuen. Auf einem Ofenblech abkühlen lassen.

(Anmerkungen: Der Kuchen ist einfacher zu handhaben, wenn er am Tag zuvor gebacken wurde. Biscuitteig ist ebenfalls geeignet. Kann auch mit Marmelade oder Sahne gefüllt werden.)



## NEUSEELAND



### HÜTTENKÄSEKUCHEN MIT LEMONCELLO

(Italienisches Gebäck)

Jacqueline Barber

FUBiS Winter 2008

#### ZUTATEN (für 10-12 Portionen)

##### *Teig*

- 70 g Butter, gewürfelt
- 350 g normales Mehl
- 100 g Zucker
- Eine Prise Salz
- 100 ml Olivenöl
- 70 ml Wasser

##### *Füllung*

- 1,5 kg Hüttenkäse oder selbstgemachter Ricotta (oder eine Kombination aus beidem)
- 6 Eier
- 125 g weiche Butter
- 1,5 Tassen Zucker
- 0,5 Tasse Lemoncello (geriebene Zitronenschale und Saft)
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse gemischte kandierte Orangen- und Zitronenschale
- 0,5 Tasse getrocknete Aprikosen
- 1 Tasse Sultaninen

#### ZUBEREITUNG

##### *Teig:*

1. Mehl, Zucker und Salz mischen und mit der weichen Butter vermengen.
2. Anschließend Olivenöl und Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Eine Springform (26 cm) einfetten und Boden sowie Rand mit dem Teig auslegen. Während der Zubereitung der Füllung kalt stellen.

##### *Füllung:*

1. Den Käse in eine Rührschüssel geben und eine Minute lang mit dem Handmixer schlagen.
2. Die restlichen Zutaten in der angeführten Reihenfolge hinzufügen, dabei jedesmal gut vermengen, bevor die nächste Zutat hinzugegeben wird.
3. Die Trockenfrüchte vorsichtig unterheben. Die Füllung in die vorbereitete Teigform geben. Bei 180°C 60-80 Minuten backen, bis die Füllung fest ist.

## DEUTSCHLAND



### KALTER HUND

Eingereicht von Kristina Rödder  
FUBiS Programmkoordinatorin

#### ZUTATEN

- 250 g Kokosfett (Palmin o. a.)
- 125 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Kakao
- ½ Fläschchen Rum-Aroma
- 250-300 g Butterkekse

#### ZUBEREITUNG

1. Kokosfett zerlassen und mit Puderzucker, Eier, Vanillin-Zucker, Kakao und Rum-Aroma in einer Rührschüssel verrühren.
2. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd Kakaomasse und Butterkekse schichten. Achtung! Die unterste Schicht muss aus Kakaomasse, die oberste aus Keksen bestehen.
3. Den Kuchen mehrerE Stunden kaltstellen.

**DEUTSCHLAND****EXOTISCHE REISTORTE**

Eingereicht von Dorothee Mackowiak  
Studierendebetreuerin, Sommer 2008

**ZUTATEN***Teig:*

- 50 g kalte Butter
- 150 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Eigelb

*Sonstiges*

- Springform, Butterbrot-/Backpapier
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

*Belag:*

- 1 Limette
- Obst je nach Geschmack: z.B. 1 Mango, 1 Papaya, Pfirsiche, Aprikosen
- 100 g Dosenananas im eigenen Saft
- 350 ml Milch
- 120 g Milchreis
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Blätter Gelatine
- 200 g Sahne
- 1/4 l Orangensaft
- 1 Päckchen klarer Tortenguss

**ZUBEREITUNG**

1. Boden: Die Butter würfeln und mit den übrigen Zutaten verkneten. Teig auf dem Boden der Form flachdrücken und 1 Stunde kalt stellen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig mit Butterbrotpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. 15 Minuten blindbacken, dann Papier und Hülsenfrüchte rausnehmen und den Teig weitere 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Die Limette heiß waschen und die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Das Obst in kleine Stücke schneiden und mit dem Limettensaft verrühren.
4. Die Milch mit der Limettenschale aufkochen und den Milchreis darin bei schwacher Hitze 25-30 Minuten quellen lassen. In den letzten 5 Minuten 30 g Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und die Blätter nacheinander unter Rühren im Milchreis auflösen. Abkühlen lassen und kühl stellen.
5. Die Sahne steif schlagen. Wenn der Milchreis fester wird, die Früchte im Saft unterrühren und dann die Sahne unterheben. Die Mischung auf den Boden in der Form geben, glattstreichen und kühl stellen.
6. Den Orangensaft mit 20 g Zucker und dem Tortenguss nach Anleitung aufkochen, etwas abkühlen lassen und auf die Reistorte streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.