

⚠ Конкурс рождественской выпечки по рецептам Мары ⚠

08.12.2025 -14.12.2025

Кто может принять участие?

Конкурс для всей семьи – участвуйте самостоятельно или вместе с братьями, сёстрами, родителями, бабушками и дедушками, приглашайте к участию друзей.

Условия участия:

1. Выбрать один из рецептов Мары;
2. Зарегистрироваться как участник конкурса, указать ФИО и название блюда
3. Приготовить блюдо по рецепту Мары;
4. Принести готовую выпечку на проект «Воскресенье по-немецки» 14.12.2025 на Советский, 49а к 11:15;
5. Получить дырочку в сыре и приз за участие в конкурсе.

Что будет оценивать жюри:

1. Соответствие оригинальному рецепту;
2. Внешний вид блюда;
3. Вкусовые качества.

Председатель жюри конкурса – **Ольга Богданова**, постоянная участница 4-х сезонов кулинарных курсов „Gemütliche Küche“ и 30 кулинарных мастер-классов с Марой.

Победители, занявшие 1, 2 и 3 место получат призы, все участники конкурса получат поощрительные призы.

Рецепт 1. Vanillekipferl/Ванильные рогалики

VANILLEKIPFERL

REZEPT:

1. AUS MEHL, BUTTER UND GEMÄHLENEN NÜSSEN EINEN TEIG MACHEN.
2. KIPFERL FORMEN UND BEI 190°C IM OFEN BACKEN, BIS SIE LEICHT BRAUN WERDEN.
3. PUDERZUCKER MIT VANILLE VERMISCHEN UND DIE HEIßen KIPFERL DIREKT NACH DEM BACKEN IN DER MISCHUNG WÄLZEN.

280G MEHL
210G BUTTER
140G HASELNÜSSE (GEMÄHLEN)

PUDERZUCKER
Puder Zucker

Bourbon Vanille Zucker

Ингредиенты:

- 280 гр. муки
- 140 гр. мелко молотого фундука
- 210 гр. сливочного масла
- Сахарная пудра
- Ванилин

Приготовление:

1. Замесить тесто из муки, масла и молотых орехов.
2. Сформировать рогалики и выпекать в духовке при 190 градусах, пока они не станут слегка коричневыми.
3. Смешать сахарную пудру с ванилином и посыпать рогалики, пока они горячие.

SLZ Kemerowo 2025

Рецепт 2. Berliner Brot/Берлинский хлеб



Ингредиенты:

500 гр. муки
250 гр. коричневого сахара
125 гр. сливочного масла
2 яйца
100 гр. миндаля для украшения
2 ст. л. какао
1 ч. л. молотой гвоздики
2 ч. л. молотой корицы
100 гр. тёмного мёда
1 ст. л. злакового кофе или цикория



Приготовление:

1. В миску добавить муку, сахар, масло, яйца, како, корицу, гвоздику, мед и кофе и руками замесить тесто.
2. Разогреть духовку до 175 градусов.
3. Тесто выложить на противень.
4. Разрезать тесто на части, каждый кусочек украсить миндалём и выпекать 20-25 минут в духовке при 175 градусах.

Рецепт 3. Zitronenkuchen/Лимонный пирог

1. Взбить до воздушной массы

100 гр. сахара

250 гр. сливочного масла

4 яичных желтка

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

1 лимон (только цедра)

2. Смешать перечисленные ингредиенты и вмешать в тесто.

50 гр. крахмала

200 гр. муки

½ пакетика разрыхлителя

3. Взбить до белой пены и вмешать в тесто.

4 белка

4. Выложить тесто в форму и выпекать 30-40 минут в духовке при 190 градусах.

5. Сахар смешать с лимонным соком, пока сахар не растворится.

100 гр. сахара

сок 3-х лимонов

6. Достать из духовки готовый пирог и сразу полить лимонным соком с сахаром.

7. При желании можно посыпать готовый пирог сахарной пудрой.



⚠ GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT! ⚠