

Świeta tuż, tuż, a to oznacza, że czas na świąteczne wypieki... Zgodnie z tradycją jak co roku Zespół Szkół Nr 1 w Świdniku zachęca wszystkich do przygotowania przepysznego piernika z powidłami. Jest to nie lada wyzwanie, ale dzięki recepturze gastronomicznej bez problemu będziemy w stanie taki piernik wykonać.

W związku z realizacją wielu projektów unijnych jak również zaangażowaniu uczniów w staże zagraniczne w tym roku przedstawiamy również przepis na piernik z powidłami w języku niemieckim.



Monika Bąk

Agnieszka Romanek

PIERNIK Z DZEMEM I POWIDLAMI

Składniki:

- 1 i ¼ szklanki mąki pszennej
- pół szklanki drobnego cukru do wypieków
- 200 g płynnego miodu
- 125 g masła
- 3 jajka, białka i żółtka osobno
- 3 czubate łyżki kwaśnej śmietany (18%)
- 1,5 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1,5 łyżki kakao (niekoniecznie)

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Mąkę pszenną, sodę oczyszczoną, przyprawę korzenną i kakao przesiać, odłożyć.
3. Masło utrzeć z cukrem do otrzymania jasnej, puszystej masy maślanej.
4. 4. Dodawać żółtka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu.
5. Dodawać porcjami miód, ucierając dalej mikserem (na tym etapie masa może wyglądać na zwarzoną).
6. Dodać mąkę wymieszaną z przyprawą, kakao i sodą, na końcu śmietaną - wymieszać szpatułką.
7. Białka ubić na sztywno. Dodawać do masy piernikowej, w trzech turach, delikatnie wymieszać.
8. Ciasto przelać do formy (uprzednio wysmarowanej masłem i oprószonej mąką pszenną).
9. Piec w temperaturze 165°C przez około 50 - 60 minut lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika, wystudzić.

Na przełożenie:

- 1 słoik dżemu śliwkowego (290 g)
- 1 słoik powideł śliwkowych (290 g)
- 1 opakowanie galaretki, np. o smaku morelowym

LEBKUCHEN MIT PFLAUMENMARMELADE UND PFLAUMENMUS

Zutaten:

- 1 ¼ Glas Weizenmehl
- ½ Glas Zucker
- 200 g Honig (flüssig)
- 125 g Butter
- 3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
- 3 gehäufte Esslöffel Sahne (18%)
- 1,5 Esslöffel Lebkuchengewürz
- 1,5 Teelöffel Natron
- 1,5 Esslöffel Kakaopulver (je nach Wunsch)

1. Alle Zutaten sollen lauwarm sein.
2. Weizenmehl, Natron, Lebkuchengewürz und Kakaopulver durchsieben und abstellen.
3. Butter mit Zucker schaumig zu einer Buttermasse schlagen.
4. Eigelb, eins nach dem anderem, hinzugeben und verrühren.
5. Honig in Portionen hinzugeben, weiter mit dem Mixer gut verrühren (auf dieser Stufe kann die Masse als geronnen wirken).
6. Das mit Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Natron gemischte Weizenmehl hinzugeben, zum Schluss Sahne dazu geben - mit einer Spatel verrühren.
7. Eiweiß steif schlagen. Zur Lebkuchenmasse in drei Schritten hinzugeben, leicht verrühren.
8. Die Lebkuchenmasse auf ein mit Butter eingefettetes und mit Semmelmehl bestreutes Blech verteilen.
9. Bei 165°C zirka 50 - 60 Minuten backen lub do tzw. suchego patyczka. Dann aus dem Backofen herausnehmen und abkühlen lassen.

Füllung:

- 1 Glas Pflaumenmarmelade (290 g)
- 1 Glas Pflaumenmus (290 g)
- 1 Tüte Gelee (z. B. Aprikosengeschmack)