

Das
mag der



UNIVERSITÄT
OSNABRÜCK



zu Weihnachten ...



Liebe Kommilitoninnen, liebe Kommilitonen,

„Weihnachten“, ein magisches Wort. Bei dem Ein oder Anderen löst es etwas ganz Besonderes aus. In den Köpfen der Erwachsenen ruft es sicherlich andere Bilder, Gedanken und Gefühle hervor, als bei den kleinen Bewohnern dieser Erde. Umwoben vom Plätzchenduft und Rentiergeschichten, Sternebasteln und Weihnachtsheimlichkeiten, können sie kaum den Tag der Tage erwarten, an dem sie vielleicht ein kleines Zipfelchen vom Christkind, nur einen winzigen, kleinen Blick erhaschen können. Es ist das Warten, das nicht Wissen und das fest daran Glauben, welches diese Zeit so spannend, so heimelig, so wundervoll macht.

In den Köpfen der Erwachsenen dagegen macht sich meist so kurz vor dem Feste Hektik und Stress breit. Sind alle Geschenke besorgt? Wann ist welche Weihnachtsfeier? Dabei kann doch alles so schön sein. In den Abendstunden sieht man überall die Lichter leuchten, es wird allmählich besinnlich und man rückt untereinander wieder etwas näher zusammen.

Das ist es doch, was Weihnachten ausmacht.

Um auch den Letzten unter euch so kurz vor dem Heiligen Abend in Stimmung zu bringen, haben wir eine kleine Sammlung leckerer Köstlichkeiten für euch zusammengestellt. Ob nun zum Nachkochen, oder auch nur als kleine Mensalektüre ... wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen.

Der AStA der Universität wünscht allen Professoren, Professorinnen, Mitarbeitern, Mitarbeiterinnen und Studierenden eine gesegnete Weihnacht und einen guten Rutsch ins Jahr 2013.

GURKENSUPPE MIT LACHS

Zutaten:

2 Salatgurken
150g Lachsfilet, frisch
1 Liter Hühnerbrühe
100ml Sahne
Curry
Zitronensaft
Salz

Zubereitung:

Gurken schälen, halbieren, Kerne rauskratzen. In kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Suppentopf heiß werden lassen, die Gurkenstückchen darin anschwitzen. Hühnerbrühe angießen, ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. 4 EL Gurkenstückchen herausfischen, den Rest im Topf pürieren. Gurkenstückchen zurücktun, Sahne zufügen, mit Zitronensaft, Curry und evtl. Salz abschmecken. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Kurz in die Suppe geben, garziehen lassen.

Tipp: gefrorenen Lachs einfach gefroren kleinschneiden und in die Suppe geben. Vorher auftauen ist nicht notwendig.



Marlene Schön
Referat für Öffentlichkeit



WEIHNACHTSGANS

Zubereitung:

Zuerst die Gans abtrocknen und mit Salz einreiben (innen und außen).

Die Pflaumen in Wasser über Nacht einweichen und dann das Wasser abgießen und zu den klein geschnittenen Äpfeln geben. Den Zucker, das geriebene Brot und den Speck zugeben und gut vermischen. Nun die Gans innen noch mit frisch geriebenem bunten Pfeffer bestreuen.

Den Vogel mit der Mischung befüllen und zunähen. Jetzt die weiche Butter mit dem Beifuß vermischen und die Gans damit einreiben.

Das Wasser in den Bräter gießen und die Gans dann auf den Rost im Bräter legen. Soll ja nicht gekocht werden sondern braten! Wenn der Wasserstand zu hoch wird, immer wieder davon abgießen. Jede halbe Stunde mit Butter bepinseln.

Die letzten 10 Min. im Ofen den Deckel des Bräters abnehmen. Somit wirds schön knusprig! Wer mag, kann vorher noch mit Honig bestreichen. Gibt ein unwiderstehliches Aroma.

Heißluft 220°C für ca. 4 - 4,5 Stunden je nach Ofenleistung. Unbedingt 30 min. mit Deckel, aber außerhalb des Ofens ruhen lassen, damit das Fleisch schön saftig bleibt.

Zutaten:

4 ½ kg Gans,
1 kl. Bund Beifuß
1 Paket Butter
1 Prise Pfeffer
8 EL Salz
4 große Äpfel (Boskoop)
300 g Backpflaumen
100 g Speck
2 TL Zucker
5 EL Brot (Schwarzbrot),
getrocknet, gerieben
1 Glas Honig
½ Liter Wasser



Nico Feyer

Referat für Hochschulpolitik

ROTE-BETE-SUPPE

Zutaten:

1 Orangen, unbehandelte
1 TL Öl
600 g Rote Bete
150 g Kartoffeln
75 g Ingwer - Wurzel
30 g Butter
1 EL Essig
1 ½ Liter Geflügelfond
200 ml Sahne
Pfeffer, aus der Mühle
Salz

Zubereitung:

Die Orange heiß abspülen. Schale mit einem Sparschäler ohne die weiße Haut dünn abschälen. Schale in feine Streifen schneiden. Mit 100 ml Wasser, 2 EL Zucker, Öl und einer Prise Salz bei milder Hitze kochen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Streifen auf Backpapier legen und mit restlichem Zucker bestreuen. An einem warmen Ort trocknen lassen.

Rote Bete und Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Alles in Butter bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschmoren. Essig und Brühe angießen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Die Suppe fein pürieren. Sahne bis auf 6 EL in die Suppe geben und aufkochen, abschmecken.

Restliche Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe mit den Orangenstreifen und geschlagener Sahne verzieren.



Ann-Catrin Schwombeck
Referat für Soziales

REHFILET

Zubereitung:

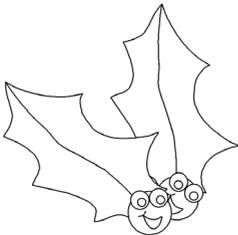
Rehfilet in Stücke scheiden ca 2 Finger breit. Anschließend mit Bacon umwickeln und in Buttereschmalz auf beiden Schnittstellen nach Gusto braten.

Vor dem servieren mit Salz und Pfeffer Würzen (vielleicht mal "fleur de sel" Meersalz und Pfeffer aus der Mühle probieren).

Dazu empfiehlt sich nach dem Fleisch im selben Fett frisch geputzte Champignons oder Pfifferlinge anzubraten.

Eine Sauce braucht es zu diesem Gericht nicht. Pro Person sollte man wie bei Steaks 180-200g Fleisch , sowie ca. 125g Pilze rechnen.

Als weitere Beilage empfehlen sich Herzoginkartoffeln und Rosenkohl oder Prinzessbohnen.



Zutaten:

180 - 200 g Rehfilet/Person
Bacon
Butterschmalz
Salz
Pfeffer
125 g Champignons oder
Pfifferlinge/Person
Rosenkohl
Prinzessinenbohnen
Kartoffelbeilage



Alexander Pohl
Referat für Fachschaften

VANILLEKIPFERL

Zutaten:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
125 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
3 Eigelb
200 g Butter
125 g Mandeln, gemahlen
2 EL Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker

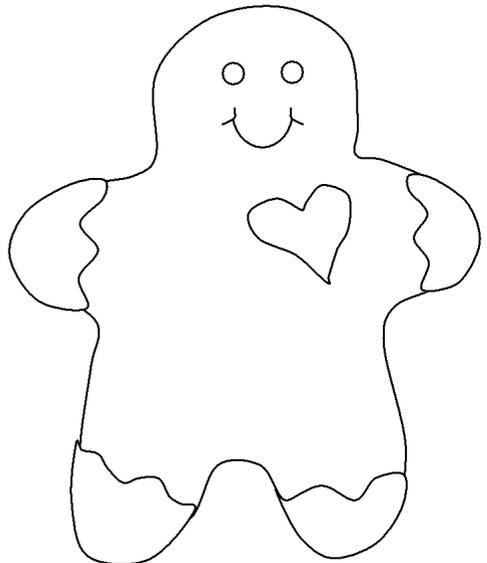
Zubereitung:

Aus Zutaten Mehl bis Mandeln einen Mürbeteig bereiten, einige Zeit kalt stellen. Dann daraus daumendicke Rollen formen, in gut 2 cm lange Stücke schneiden, diese zu etwa 5 cm langen Hörnchen formen.

Auf 3. Schiene von unten ca. 10 Minuten bei 170°C backen und dann noch heiß in Vanille-Puderzucker wälzen.



Andy Uphoff
Referat für Hochschulpolitik



MÜRBTTEIGPLÄTZCHEN

Zubereitung:

Die einzelnen Zutaten, wie Eier, Zucker, Margarine, Rumaroma usw. verrühren und zum Schluss dann das Mehl dazu geben und alles zu einem schönen Teig verkneten. Der Teig sollte sich gut ausrollen lassen.

Dann sticht man mit einer entsprechenden Form, oder einem Glas, es kann auch eine Tasse sein, den Boden aus und den gleichen für den Deckel, nur dass bei dem Deckel mit einem Fingerhut oder anderen kleinem Teil, ein Ober- und ein Unterteil entsteht.

Dann werden auf einem gefetteten Blech oder mit Backpapier ausgelegtem Blech, die Plätzchen aufgelegt und bei mittlerer Hitze, von 180-200° C, im Ofen ca. 10-15 min. gebacken.

Wenn die Plätzchen fertig sind, nimmt man sie raus und füllt sie dann innen mit Marmelade und bestreut sie mit Puderzucker und lässt sie dann auskühlen.

Jetzt werden sie in eine Blechdose oder eine Plastetüte verstaut, damit sie mürb werden.

Zutaten:

250 g Butter
2 Ei(er)
150 g Zucker
500 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Flasche Rum-Aroma
1 Prise Salz

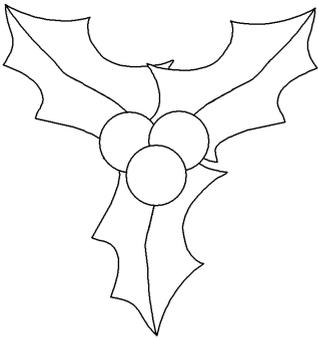


Ann-Kathrin Schönekeß
Referat für Öffentlichkeit

ZIMTSTERNE

Zutaten:

5 Eiweiß
450 g Puderzucker
2 TL Zimt
1 EL Kirschwasser
500 g Mandeln, gemahlen



Zubereitung:

Die Eiweiße zu Schnee schlagen. Puderzucker, Zimt und Kirschwasser mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Ca. 8 EL von dieser Mischung für den Guss abnehmen und in ein Schüsselchen geben.

Die gemahlene Mandeln unter die restliche Puderzucker-Ei-Masse rühren. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1/2 cm dick auswellen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit dem Guss bestreichen. Die Zimtsterne über Nacht ruhen lassen!

Am nächsten Tag die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen bei 220°C exakt 5 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Dadurch, dass die Zimtsterne über Nacht geruht haben, sind sie gleich nach dem Backen weich und müssen nicht noch vor dem Verzehr wochenlang in einer Keksdose mit Apfelschnitzen ausharren.



Sebastian Bondzio
Referat für Fachschaften

NOUGATKUGELN

Zubereitung:

1) Knetteig: Nougat in sehr kleine Stückchen schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2) Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3) In der Zwischenzeit Nougat für die Füllung in 80 kleine Stückchen schneiden und kalt stellen.

4) Füllung: Den gekühlten Teig in 80 gleich große Portionen teilen, am besten Rollen formen und diese teilen. Teigstücke in der Hand flach drücken, das Nougatstückchen daraufsetzen, mit dem Teig umschließen und zu Kugeln formen. Kugeln auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte ,Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5) Verzieren: Kuvertüre schmelzen, Plätzchen damit besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.

Zutaten:

200 g Nuss-Nougat
300 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver
100 g weiche Butter oder
Margarine
1/2 gestr. TL gemahlener
Zimt
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)

200 g Nuss-Nougat

50 g Kuvertüre Zartbitter
25 g Pistazien gehackt



Christiane Adam
Referat für Service u.
Administration

SCHWEDISCHER WEIHNACHTSPUNSCH

Zutaten:

1 Stück Ingwer, frischer
1 Vanilleschote
1 Stange Zimt
3 Nelken
3 Anis
50 g Rosinen
50 g Mandeln, gehackt
1 Orange, Schale und Saft,
5 EL Zucker, brauner
1 Flasche Wein, rot
200 ml Rum
1 Zitrone, Schale u. Saft
3 Kardamom - Kapseln
3 Körner Piment

Zubereitung:

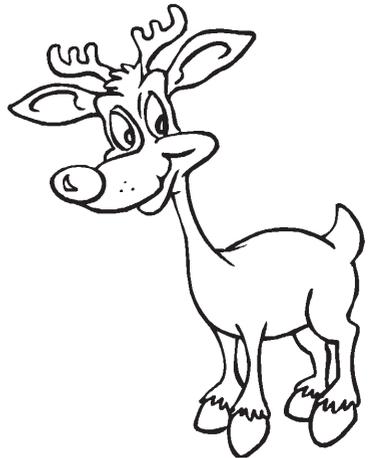
Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und zusammen mit Vanilleschote, Ingwerscheiben, Zimtstange, Nelken, Kardamomkapseln und Pimentkörner in einen Topf geben. Sternanis mit Rosinen, Mandeln, Orangen- und Zitronenschale und -saft sowie Zucker dazugeben. Mit dem Rotwein aufgießen.

30 Minuten zugedeckt köcheln lassen und durch ein Sieb gießen. Den Rum untermischen und den Drink in hitzebeständige Gläser füllen.

Dieser Drink heizt kräftig ein. Wer es etwas sanfter mag, reduziert den Rum, lässt ihn ganz weg oder mischt mit Tee.



Fabian Kinz
Referat für Kultur



MARZIPAN-AMARETTO-WAFFELKEKSE

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen.

Das Marzipan sehr fein würfeln und mit dem Ei, der Butter (oder Margarine) und dem Amaretto zum Mehl-Zucker-Gemisch geben.

Das Ganze mit dem Handrührgerät einige Minuten zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verarbeiten.

Ein Waffeleisen vorheizen und den Teig (teelöffelweise) ausbacken. Die fertigen Kekse mit einem Holzspatel o. ä. vom Eisen nehmen und gut auskühlen lassen, damit die Kekse den richtigen Biss bekommen.

Zutaten:

90 g Mehl
30 g Zucker
25 g Marzipanrohmasse
50 g Butter oder Margarine
½ EL Amaretto
2 Pck. Vanillinzucker
½ Ei
¼ Pck. Backpulver



Hendrik Adam
Referat für Verkehr

SPRITZGEBÄCK

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
4 Pkt. Vanillezucker
1 EL Öl
1/2 TL Backpulver
2 Eier
1 Pck. Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Knetern des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig nicht zu warm und nicht zu kalt, mit einem Küchentuch abgedeckt, über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag durch den Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei 200°C Umluft oder 220°C O/U etwa 20 Minuten backen.

Abwandlung: Nach dem Erkalten die Plätzchen in Schokoladenkuvertüre tauchen, trocknen lassen und anschließend in gut verschließbare Dosen füllen.



Kristina Pfaff
Referat für Politische Bildung



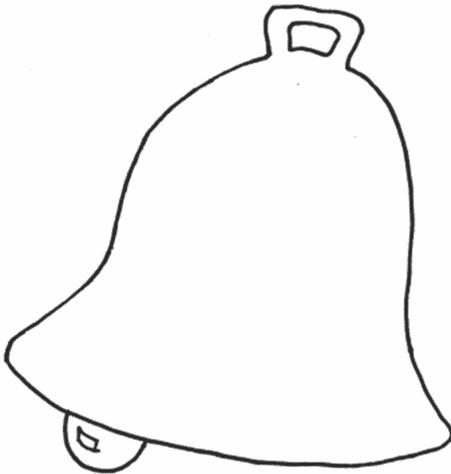
SPEKULATIUS

Zubereitung:

Zutaten miteinander vermengen und den Teig (am besten über Nacht) gut verschlossen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig mit leicht gemehlten Händen trocken reiben und in die Form drücken. Anschließend abschneiden. Das funktioniert am besten mit einem dünnen Draht (alte Gitarrensaite).

Dann die Form ausschlagen und die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier legen. 10-15 Minuten bei 180°C backen.



Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
2 Msp. Nelke
2 Msp. Kardamom
200 g Margarine
2 Eier

Mehl für die Arbeitsfläche



Stefan Kleinwördemann
Referat für Finanzen

ENGELCHENLIKÖR

Zutaten:

150 g Schokolade, weiße
80 g Zucker
1 Ei
500 ml Sahne
300 ml Amaretto

Zubereitung:

Die weiße Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen.

Die Schokolade mit dem Zucker, dem Ei und der Hälfte der Sahne in einem großen Topf erhitzen. Dabei immer gut umrühren, dass alles schön glatt wird.

Den Amaretto hinzufügen und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Den Rest der Sahne hinzugeben und alles gut vermischen.

Den Likör in eine Flasche abfüllen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.



Stephan Mensching
Referat für Ökologie

LEBKUCHEN

Zubereitung:

Alle festen Zutaten in eine große Rührschüssel geben, gut verschließen und kräftig schütteln.

Alle flüssigen Zutaten separat kräftig miteinander vermischen.

Die flüssigen Zutaten zu den festen geben, gut durchschütteln und mit dem Teigschaber durchrühren. Auf ein gefettetes Backblech geben und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Glasur bestreichen und in Quadrate schneiden (für ein Lebkuchenhaus) oder mit Förmchen ausstechen.



Zutaten:

350 g Mehl
300 g Zucker
150 g Früchte, kandiert
100 g Haselnüsse, gemahlen
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelken - Pulver
1 TL Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
250 ml Milch
150 g Butter, flüssig
2 EL Honig
4 Eier

250 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser, heiß



Yvonne Kreft
Referat für Verkehr

Platz für Notizen, Ideen und andere Kritzeleien

AStA der Universität Osnabrück
Alte Münze 12
49074 Osnabrück

Tel. 0541 - 969 - 4872
Fax 0541 - 969 - 4808
E-Mail asta@uos.de
www.asta.uos.de

Sprechzeiten:
Mo - Fr 10 - 13 Uhr
Di 10 - 15 Uhr

Merry
Christmas

