

T"01

Schawuot
KOCHBUCH

REZEPTE DER
GEMEINDEMITGLIEDER DER IRGW
5784

*Einfach &
Lecker*



comJewwnity

Ein Projekt der



Erste Ausgabe
Juni 2024 / Sivan 5784

Ein Projekt von comUcommunity
Israelitische Religionsgemeinschaft Württembergs



Inhalt

- | | | |
|---|--|----|
| ① | Grußworte | 03 |
| | Der Vorstand der IRGW, comJewnity und das Rabbinat der IRGW wünschen einen guten Appetit | |
| ② | Halacha | 05 |
| | Ein Mini-Crashkurs zum Jüdischen Gesetz zum Thema Kaschrut | |
| ③ | Hauptgerichte | 06 |
| | Ob fleischige, milchige oder parve Gerichte | |
| ④ | Desserts | 18 |
| | Hier sind unter anderem die beliebtesten Käsekuchenrezepte | |

GRUßWORT DES VORSTANDES



Liebe Gemeindemitglieder,

eine Besonderheit unserer jüdischen Religion und unserer jüdischen Traditionen ist es, dass unsere Feste zumeist mit besonderen Speisen verbunden sind. Mit unserer Rezeptreihe zu den Feiertagen, die von Familien aus unserer Gemeinde stammen, möchten wir einen Anstoß geben, auch diese Tradition der Festtagsspeisen zu leben.

Gerade in der Diaspora, in der koschere Fertigprodukte oft nicht verfügbar oder zumindest teuer sind, ist „Do It Yourself“ nach wie vor die Alternative der Wahl. Abgesehen davon, wer erinnert sich nicht gerne zurück an die eigene Kindheit und an den herrlichen Duft eines leckeren Käsekuchens an Schawuot? – Drum lassen Sie uns diese Tradition auch für unsere Kinder weiter pflegen!

An Schawuot essen wir milchige Speisen. Denn als Moshe Rabbeinu die Tora gegeben ward, da hatte man kaum mehr als Brot und Milchprodukte, sowie das, was die Wüste an spärlicher Nahrung bot. Um Tiere den Geboten gemäß schächten zu können, mussten hingegen noch etliche Dinge zuvor erledigt werden. Das kam also deutlich später. So ist Schawuot auch ein vegetarisches Fest und die Speisen aus Milch sind zugleich ein wunderbares Bild dafür, dass uns die Tora geistig nähren soll, wie einst die Milch der Mutter es tat.

Dabei können wir alltäglich die Klugheit unserer Weisen ermessen, wenn wir an der Auslage einer Konditorei vorbeigehen: Denn es dürfte wohl etwas spezifisch Jüdisches sein, beim Anblick leckerer Quarktörtchen, Sahne und Käsekuchen an die Tora zu denken, um sich daran zu erinnern, stets dem rechten Weg zu folgen.

Wir wünschen Ihnen nunmehr viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte der Familien unserer Gemeinde sowie Chag Schawuot Sameach - ein frohes Schawuot-Fest!

IHR VORSTAND

Prof. Barbara Traub
Vorstandssprecherin

Michael Kashi

Mihail Rubinstein

GRUßWORT DES RABBINATS



Liebe Kochbegeisterte,

hier ist das neue Rezeptbuch, das diesmal im Vorfeld von Schawuot herauskommt.

Es ist interessant, dass Schawuot, der Feiertag der Gabe der Tora, im Gegensatz zu den anderen Regalim, den Wallfahrtsfesten, keine besonderen Gebote hat. Aus diesem Grund wird der Charakter dieses Feiertages durch Bräuche zum Ausdruck gebracht. Der bekannteste Brauch an Schawuot ist gerade der kulinarische. Es ist natürlich der Brauch, Milchspeisen zu essen. Dieser Brauch hängt mit der Tatsache zusammen, dass die Tora mit Milch verglichen wird.

Es gibt verschiedene Varianten, wann und wie Milchprodukte an Schawuot verzehrt werden. Es gibt diejenigen, die eine ganze Mahlzeit der Milch widmen. Andere wiederum machen nur einen kleinen Milch-Kiddusch nach den frühen Gebeten und nehmen später, nachdem sie sich ausgeruht haben, eine Fleischmahlzeit ein.

In diesem Heft finden Sie viele Rezepte für Milchgerichte an Schawuot.

Es gibt noch ein weiteres „kulinarisches“ Detail im Zusammenhang mit diesem Feiertag. Schawuot wird in der Tora als „Jom HaBikurim“ bezeichnet - der Tag der Erstlingsfrüchte. Es ist der Tag, an dem die ersten Früchte in den Tempel gebracht wurden. Aus diesem Grund schmücken wir am Vorabend dieses Tages die Synagoge nicht nur mit Pflanzen, sondern auch mit Früchten. Vielleicht sollten wir die Milchmahlzeit mit einem Obstdessert bereichern?

Chag Sameach und guten Appetit, liebe Freundinnen & Freunde!

Ihr Rabbiner Yehuda Pushkin

COMJEWUNITY



Wir freuen uns unglaublich, schon das zweite Kochbuch dieser Art für euch bereitzustellen. Wie auch an anderen Feiertagen hat Essen bei uns einen hohen Stellenwert. Und es wäre kein jüdischer Feiertag ohne Gerichte mit feiertagsspezifischen Besonderheiten. Viel Spaß beim Nachkochen und Essen unserer beliebtesten Schawuot-Gerichte.

Shimon Motsa

HALACHA: KOSCHER FÜR ANFÄNGER



1. Es ist verboten, jegliche milchigen und fleischigen Produkte zu vermischen. Das basiert auf dem Vers: „Du sollst das Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen“ (Exodus 23:19). Allerdings kommt dieser Vers dreimal in der Tora vor, weshalb damit insgesamt drei Verbote verbunden sind. Es ist verboten, ein milchig-fleischiges Gericht zu kochen, zu verzehren und davon Profit zu haben. Demnach hätte man dieses Verbot selbst übertreten, wenn man ein Restaurant betreibt, das ein solches Gericht anbietet, ohne dass man selbst etwas gekocht hätte.
2. Koscherer und nicht-koscherer Geschmack wird auch über Hitze übertragen. D.h., dass man fleischiges und milchiges Geschirr getrennt benutzen sollte, um zu vermeiden, dass zum Beispiel der Geschmack des Fleischgerichts bei heißem Kontakt in milchiges Geschirr gelangt. In manchen Fällen kann man Geschirr wieder kaschern, in einigen nicht. Bei Fragen kontaktieren Sie Ihren Rabbiner.

HALACHA: KOSCHER FÜR PROFIS



1. Wird ein parve Gericht in einem milchigen Geschirr gekocht, ist es verboten, es gleichzeitig mit Fleisch zu verzehren, obwohl das parve Gericht nichts milchiges in sich trägt. Deshalb gibt es bei manchen Herstellern mit Hechscher die Bezeichnung „K-DE“ (kosher - dairy equipment).
2. Wenn man allerdings beispielsweise ein Brötchen in einem fleischigen Ofen gebacken hat, es aber ungeplant übrig geblieben ist, könnte man es „bediewed“, also retrospektiv, mit einem milchigen Aufstrich bestreichen.

Hauptgerichte



Auch wenn Schwuot für seine Käsekuchen bekannt ist, spricht nichts dagegen, auch andere Speisen zu servieren. Nur sollte man darauf achten, keine milchigen und fleischigen Gerichte in einer Mahlzeit zu servieren.

HAUPTGERICHT

Gemüse

Auflauf

ZUTATEN

MILCHIG

Kartoffeln	500 g
Karotten	100 g
Blumenkohl	50 g
Brokkoli	50 g
Zwiebeln	200 g
Schmand	200 g
Schlagsahne	100 g
Salz	nach Geschmack
Knoblauchpulver	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in dünne Scheiben schneiden und vermischen

Für 60 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen



HAUPTGERICHT

Kartoffel-Käse Knödel

ZUTATEN

MILCHIG

Kartoffeln	500 g
geriebener Käse	100 g
Ei	1 Stk
Semmelbrösel	3 EL
Butter	2 EL
Salz & Pfeffer	nach Geschmack
Frische Kräuter	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, kochen, abtropfen lassen & in Schüssel zerstampfen

Den geriebenen Käse, das Ei und die Semmelbrösel hinzugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kleine Knödel formen und vorsichtig in einen großen Topf mit kochendem Wasser hineingeben

10-15 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und anschließend in Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten

ZUTATEN

FLEISCHIG

Hähnchenbrustfilet	500 g
Paprikaschoten	2 Stk
Frühlingszwiebeln	2 Stk
Möhre	1 Stk
Kaiserschoten	200 g
Sesam- oder Rapsöl	2 EL
rote Currypaste	2-3 EL
Kokosmilch	800 ml
Basmatireis	250 g

HAUPTGERICHT

Hähnchen

Curry



ZUBEREITUNG

Das Hähnchenbrustfilet und die Paprikaschoten in Streifen schneiden

Die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Möhre in Scheiben schneiden; Kaiserschoten halbieren

Den Reis nach Anleitung zum Kochen aufsetzen

Das Öl in einem Wok (oder einem breiten tiefen Topf) erhitzen und die rote Currypaste darin kurz sautieren

Kokosmilch zugeben und aufkochen

Die Hähnchenstreifen zugeben und ca. fünf Minuten köcheln lassen

Anschließend das klein geschnittene Gemüse hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen

Tipp: Das Curry kann mit Chilli, Limette, Koriander und heller Sojasauce verfeinert werden

ZUTATEN

MILCHIG

Mehl	250 g
Salz	1 TL
Zucker	½ TL
Hefe	10 g
Butter	40 g
Milch	110 ml
Saure Sahne	200 g
Schlagsahne	200 g
Eier	3 Stk
Schnittlauch & Kümmel	nach Geschmack

HAUPTGERICHT



Schwäbischer Salzkuchen

ZUBEREITUNG

Frischhefe in lauwarmer Milch auflösen

Mehl, ½ TL Salz, Zucker, Butter, ein Ei und lauwarme Milch zu einem klebrigen Teig verkneten

10 Minuten Teigruhe, dann rund machen und 20 Minuten gehen lassen

Backblech mit Butter einschmieren, etwas Mehl darauf geben und den Teig darauf ausrollen

Restliche Zutaten gut durchmischen („mit Schneebesen glatt rühren“) und dann auf den Teig geben

Reichlich Flocken aus Butter draufstreuen, dazu Schnittlauch und Kümmel geben

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C mit Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen

ZUTATEN



Paniermehl	40 g
Wasser	100 ml
Zwiebel	1 Stk
Knoblauchzehen	3 Stk
kleine Paprika rot	1 Stk
kleine Zucchini	1 Stk
Oregano	1 TL
Hackfleisch	400 g
hartgekochte Eier	2 Stk
rohes Ei	1 Stk
Tomatenmark	2 EL
Olivenöl	4 EL
Tomaten	400 g
Schalotte	1 Stk
Zitrone	½ Stk
Zucker, Chilipulver, Gemüsebrühe	nach Bedarf

HAUPTGERICHT

Hackbraten





ZUBEREITUNG

Paniermehl in einer Schüssel in 100ml Wasser quellen lassen

Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Knoblauch fein würfeln

Paniermehl, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Oregano mischen

Das rohe Ei, das Tomatenmark, Salz und Pfeffer unterkneten & etwas Paniermehl untermengen

Aus der Masse einen länglichen Laib formen, die hartgekochten Eier in die Mitte hintereinander reinlegen, sodass die Eier von der Masse umhüllt sind

Den Laib in eine Backform legen, mit dem Öl beträufeln und bei 200 °C ca. eine Stunde backen

Tomaten in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, häuten, entkernen und würfeln

Schalotte und Knoblauch klein würfeln, bei geringer Hitze in Öl anschwitzen, Tomatenmark unterrühren und die Tomaten dazu geben

Einköcheln lassen, bis der Braten fertig ist (ca. 1 Std.) und anschließend mit Salz, Zitronensaft, Zucker, Chilipulver und Gemüsebrühe abschmecken

HAUPTGERICHT

Burger

ZUTATEN



Putenhackfleisch	500 g
Zucchini geraspelt	1 Stk
Frühlingszwiebeln	40 g
Ei	1 Stk
Knoblauchzehen	2 Stk
gehackte Minze & Koriandergrün	je 2 EL
gemahlener Kreuzkümmel	1 TL
Schwarzer Pfeffer	½ TL
Cayennepfeffer	½ TL
Sonnenblumenöl	100 ml





ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, außer das Öl, in einer Schüssel vermengen und etwa 18 Frikadellen daraus formen

Die Burger bei mittlerer Hitze vier Minuten anbraten, beide Seiten sollten gebräunt sein

Die Burger 5-7 Minuten im Backofen fertig garen

„Schawuot ist das Fest, an dem wir unser größtes Geschenk feiern: die Tora, unsere Verfassung der Freiheit unter der Souveränität Gottes, unser Ehevertrag mit dem Himmel selbst, geschrieben in Buchstaben aus schwarzem Feuer auf weißem Feuer, die die Unendlichkeit Gottes mit der Endlichkeit der Menschheit in einem unzerstörbaren Band des Gesetzes und der Liebe verbindet, die Schriftrolle, die die Juden überallhin trugen und die sie trug. Das ist die Tora: die Stimme des Himmels, wie sie auf Erden gehört wird, das Wort, das die Welt erleuchtet“.

Rabbi Jonathan Sacks

Desserts

Es ist in manchen Gemeinden Brauch an Schawuot nach dem Morgengebet einen milchigen Kiddusch zu veranstalten. Im Anschluss an den Kiddusch wird der Segensspruch nach dem Essen gesagt bevor es dann zur Feiertagsmahlzeit geht, die dann auch fleischig sein kann.



ZUTATEN KUCHEN PARVE

Eier	5 Stk
Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 Packung
Mehl	350 g
Backpulver	1 Packung
Öl	125 ml
Fanta	75 ml

DESSERT

Mandarinen-Fanta

Kuchen

ZUTATEN CREME

MILCHIG

Mandarinen abgetropft	3 Dosen
Schmand	500 g
Schlagsahne	600 g
Vanillinzucker	5 Packungen
Sahnesteif	3 Packungen

ZUBEREITUNG

Kuchenzutaten vermischen und 20 Minuten bei 200°C Umluft backen

Schlagsahne steif schlagen und abwechselnd Vanillinzucker und Sahnesteif zugeben

Schmand und Mandarinen unterrühren

Auf den abgekühlten Kuchen die Masse auftragen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen

DESSERT

Erdbeer

Tiramisu

ZUTATEN

MILCHIG

Erdbeeren	1 kg
Zucker	60 g
Sahne	400 g
Mascarpone	500 g
Vanilleschote	½ Stk
Orangensaft	200 ml
Löffelbiscuits	300 g
Mandeln, gehobelt	50 g
Kakaopulver	50 g



ZUBEREITUNG

500g Erdbeeren pürieren

400g Erdbeeren in Scheiben schneiden

Sahne aufschlagen, Zucker einrieseln lassen

Mascarpone mit Vanillemark verrühren, Sahne unterheben

Löffelbiscuits kurz in Orangensaft tränken und in Form auslegen

Jeweils 1/3 Erdbeerpüree, Erbeerscheiben & Creme darauf verstreichen

Noch zwei weitere Schichten auf diese Weise streichen bis die Creme den Abschluss bildet

ZUTATEN

MILCHIG

Quark (40% Fett)	600 g
Milch	300 ml
Eier	4 Stk
Grieß	250 g
Zucker	70 g
Vanillezucker	8 g
Backpulver	10 g
Butter/Kokosöl	zum Einfetten

ZUBEREITUNG

Grieß 15 Minuten in einem Glas Milch einweichen

Alle Zutaten vermischen und von Hand oder mit einem Mixer schlagen

Ungefähr 45 Minuten im Ofen bei 180°C Grad backen

DESSERT

Tvorozhnaja Zapekanka



DESSERT

Schneller

Käsekuchen

ZUTATEN

MILCHIG

Magerquark	1 kg
Eier	4 Stk
Weichweizen-Grieß	4 EL
Zucker	200 g
Speisestärke	50 g
abgeriebene Zitronenschale	1 Stk
Rosinen oder anderes Obst	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Eigelbe mit Zucker schaumig rühren

Quark dazugeben und weiter rühren

Grieß, Speisestärke & Zitronenschale
vermischen und unterrühren

Aus dem Eiweiß Schnee schlagen,
vorsichtig unterheben und für ca. 55
Minuten bei 180°C im vorgeheizten
Ofen backen

ZUTATEN KUCHEN MILCHIG

Mehl	200 g
Butter	100 g
Zucker	60 g
Vanillezucker	1 Packung
Ei	1 Stk
Salz	1 Prise

ZUTATEN FÜLLUNG MILCHIG

Quark (20% Fett)	650 g
Zucker	140 g
Milch	250 ml
geschmolzene Butter	100 g
Vanillezucker	1 Packung
Eier	3 Stk
Mehl	2 EL
Zitrone	1 Stk

DESSERT

Cheesy Cheesecake





ZUBEREITUNG

Mehl & Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Ei, kalte Butter & Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten

Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

Quark, Zucker, Vanillezucker & Eier in einer Schüssel gut verrühren und Mehl, Milch, geschmolzene Butter, Zitronenschalen & -saft hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eine Springform mit Öl oder Butter einschmieren und den Teig darin auslegen, dabei einen Rand hochziehen & die Quarkmasse auf den Teigboden gießen und glattstreichen

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 60 Minuten backen

Kuchen im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen (verhindert, dass er zu sehr einfällt)

Vollständig abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird (optional mit Puderzucker bestäuben)

ZUTATEN

MILCHIG

Frischkäse	500 g
Zitronenschalen	2 g
Orangenschalen	2 g
Vanillezucker	eine Packung
Eier	4 Stk
Schmand	250 g
Salz	1 Prise
Zucker	halbes Glas

DESSERT

Cheese

Cake





ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen

In eine mittelgroße Auflaufform geben

Bei 170°C Umluft für eine Stunde backen

Aus dem Ofen nehmen und über Nacht abkühlen lassen

ZUTATEN

MILCHIG

Schlagsahne	600 g
Zucker	200 g
Saure Sahne	200 g
Eier	2 Stk
Speisestärke	2 EL
Vanilleextrakt	1 TL
Lotus-Kekse	400 g
Butter	250 g
Lotus Biscoff Aufstrich	200 g

DESSERT

Lotus Butter

Cheesecake



ZUBEREITUNG

Lotuskekse zerbröseln und mit der Butter vermischen

Die Mischung auf den Boden einer Springform geben und 3-5 Minuten bei einem auf 250°C vorgeheizten Backofen backen

Frischkäse & saure Sahne mischen und Zucker & Eier hinzufügen

Vanille und Speisestärke hinzugeben & alles auf den fertigen Boden gießen

70 Minuten lang backen

Biscoff-Brottaufstrich schmelzen und über den Käsekuchen gießen

4-8 Stunden kühlstellen und genießen

ZUTATEN

MILCHIG

geschmolzene Butter	150 g
Eigelb	3 Stk
Milch	250 ml
geriebene Mandeln	150 g
Schlagsahne	250 ml
Puderzucker	200 g
Vanillezucker	1 Packung
Rum	ca. 100 ml
Löffelbiskuit	ca. 70 Stk
kandierte Kirschen	zum Garnieren

DESSERT

Malakoff Tarte





ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren und mit Eigelb & Zucker vermischen

Mandeln & 125 ml Sahne zugeben und weiter rühren, bis eine steife Creme entsteht

Milch, Vanillezucker und Rum mischen und Löffelbiskuits kurz darin wenden

Springform abwechselnd mit Löffelbiskuits auslegen und mit Creme bestreichen, bis die Form gefüllt ist

Oberste Lage Creme bestreichen und kaltstellen

Rand der Tortenform abnehmen, Rest der Sahne steifschlagen und Torte damit überziehen

Mit kandierten Kirschen oder anderen Beeren verzieren

ZUTATEN (TEIG & FÜLLUNG) MILCHIG

Butter	380 g
Zucker	350 g
Milch	250 ml
Mehl	150 g
Eier	5 Stk
Kakaopulver	30 g
Backpulver	1 Packung
Magermark	500 g
Vanillinzucker	1 Packung
Vanillepuddingpulver	1 Packung

DESSERT

Russischer Zupfkuchen



ZUBEREITUNG

Mehl, Kakaopulver, Backpulver, 200 g Butter, 150 g Zucker und ein Ei zusammen zu einem Teig verarbeiten

Zwei Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und einen Rand hochziehen

Restliche Zutaten für die Füllung zusammenrühren und den Boden belegen

Restlichen Teig in Stücke zupfen, auf der Füllung verteilen und bei 175°C für 60-70 Minuten backen

Blintzes

ZUTATEN



Eier	2 Stk
Mehl	1 EL
Milch	halbes Glas
Vanillinzucker	1 Packung
Zucker	1 EL

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen & in die Bratpfanne geben

Anschließend in einer gefetteten Pfanne zubereiten

Nachdem sie abgekühlt sind mit süßem Frischkäse füllen & einrollen





DESSERT

Mango Lassi

ZUTATEN



Reife Mangos	2 Stk
Zucker	2 EL
gemahlener Kardamom	2 Priesen
Griech.Joghurt (10%Fett)	500 g

ZUBEREITUNG

Mango schälen, schneiden und mit allen Zutaten fein pürieren

Mit Eiswürfeln servieren

Mit Minze oder Kokosstreusel dekorieren

ZUTATEN

MILCHIG

Zucker	130 g
Butter	150 g
helles Tahini	110 g
Vanillezucker	½ Packung
Sahne	25 g
Mehl	270 g
Zimt	25 g

ZUBEREITUNG

Zucker & Butter verrühren und Tahini, Vanillezucker & Sahne hinzufügen, Mehl eine Minute unterrühren

Den Teig durchkneten bis er glatt ist

Kleine Kugeln formen und mit einer Gabel etwas flach drücken

Plätzchen mit Zimt bestäuben und für 15-17 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldbraun backen



DESSERT

Tahini
Plätzchen

DESSERT

Quark

Kekse



ZUTATEN

MILCHIG

Frischkäse	400 g
Butter	200 g
Mehl	300 g
Zucker	8 EL

ZUBEREITUNG

Die Butter reiben, in Mehl tauchen und mit dem Frischkäse vermischen

Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und mit einem Glas Kreise ausstechen

Die Kreise nur auf einer Seite in Zucker tauchen und die Zuckerseite nach Innen klappen

Wieder nur eine Seite in den Zucker tauchen und mit der Zuckerseite nach Innen falten

Das Dreieck wieder auf einer Seite in Zucker tauchen und mit der Zuckerseite nach oben auf ein Backblech legen

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten lang braun backen und abkühlen lassen

ZUTATEN



Vollmilch	150 ml
Sahne	30 ml
Zucker	50 g
Ei	1 Stk

ZUBEREITUNG

Das Ei mit der Milch und dem Zucker schaumig schlagen

Die Sahne nicht ganz steif schlagen, sondern nur, bis sie fast steif ist

Die Sahne mit der Milchmischung vermengen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind

Die entstandene Mischung gibt man in eine Schüssel und im Anschluss in den Gefrierschrank

Einmal stündlich umrühren, damit keine groben Eiskristalle entstehen

Bis zur gewünschten Konsistenz im Gefrierschrank lassen

DESSERT 
Milcheis

EISWERKSTATT

Die Eiswerkstatt Stuttgart wurde im Juni 2024 vom Rabbinat der IRGW kosher zertifiziert. Damit wird sie zur ersten und einzigen koscheren Eisdiele in Württemberg. Danke an Rabbiner Pushkin, das Maschgiach-Team und vor allem aber an das Team der Eiswerkstatt für dieses tolle und leckere Projekt!

„Wir betreiben ein Handwerk: unsere Rezepte entwickeln wir selbst und unsere hochwertigen, natürlichen Zutaten suchen wir sorgfältig aus – künstliche Aromen oder Zusatzstoffe findet Ihr bei uns nicht.

Wir sind die einzige Stuttgarter Bio-Eisdiele und sind zudem auch noch kosher – wir stehen für eine ökologische, zertifizierte Nahrungsmittelproduktion.“



ZUTATEN



Schlagsahne (32% Fett)	800 ml
Zucker	2 EL
Vanilleschote	1 Stk
Schale einer Bio-Zitrone	1 Stk

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen

Zusammen mit allen weiteren Zutaten in einen Topf geben & die Flüssigkeit auf niedriger Stufe unter Rühren zum Kochen bringen

Etwa 30 bis 45 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, sodass sich die Flüssigkeit um ca. ein Drittel reduziert und die Sahne dickflüssig wird

Immer wieder umrühren, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet

Zitronenschale sowie die Schote aus dem Topf nehmen und die eingekochte Sahnemischung gleichmäßig auf kleine Dessertschalen verteilen

Anschließend auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen



DESSERT

Panna Cotta Crème

Wir wünschen allen Mitgliedern &
ihren Familien & Freund*innen ein
koscheres und fröhliches Fest!

Chag Sameach!

Erste Ausgabe
Auflage Juni 2024

Herausgeber

comJewnity - ein Projekt der IRGW K.d.ö.R.

Redaktion & Gestaltung


Shimon Motsa

© Israelitische Religionsgemeinschaft Württembergs K.d.ö.R.
Stuttgart, 2024



Schawuot 5784/2024

comJewnity

Mehr Infos zu unseren Projekten unter irgw.de oder auf  @irgw_official