

Rezept Freiburger Studentenbrocken

Zutaten

- Weiche Margarine 100 g (1/4 Packung)
- Ei 1 (optional weglassen \Rightarrow 50 g weniger Mehl)
- (Rohr-) Zucker 50 g (2,5 gehäufte Esslöffel)
- Optional Lebkuchengewürz
oder gemahlene Zimtstange 1 (3 g) & Nelken 5 (0,5 g)
- Mehl 150 + 50 g (7 gehäufte Esslöffel)
- Zerkleinertes Studentenfutter 1/2 Packung (Nüsse 50 g, Rosinen 50 g)

Prozess

1. Margarine und Ei im Suppenteller mit Gabel zerbreien
2. Zucker und Gewürze mit Gabel untermischen
3. Mehl schrittweise untermischen und am Ende mit Hand kneten
(solange Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt)
gehacktes Studentenfutter einkneten (optional mit Gästen)
4. Teig zu Brocken formen (15-20 g)
5. Kekse bei 180°C Umluft 12 min im Backofen backen,
optional ca. 1 min im Waffeleisen (optional warm essen),
optional wenige Minuten in der Mikrowelle

Hilfsmittel

Backofen
oder Mikrowelle
oder Waffeleisen
Suppenteller
Brettchen
Gabel, Löffel, Messer
Waage
Mixer



Freiberger Studentenbrocken

Gebackene Kekse



Waffelkekse



Dekorierter Keks



Bilder: Kröger

Ergebnis

- Gute Herstellbarkeit auch im Studentenhaushalt mit wenigen Zutaten und technischen Hilfsmitteln
- Herstellung im Backofen, Mikrowelle oder optional als Waffelkekse im Waffeleisen möglich
- Vorbereitungszeit des Teigs ca. 5 min, als Waffelkekse mit Gästen zubereiten und warm essen
- Mürber Teig mit gutem Geschmack
- Im Winter Brocken auch mit Schnee (Puderzucker & Wasser) bedeckbar