

# GRUPPENSTUNDENVORLAGEN

## HOTTEOK BACKEN



호떡

Kontingentssteam für das World Scout Jamboree 2023



# GRUPPENSTUNDENVORLAGEN

## korea zuhause - 한국 집에서

Liebe Gruppenleitende,

schön, dass ihr euch auf das Abenteuer Korea einlasst.  
Vielleicht macht euch dieses Angebot ja Lust und Appetit auf noch mehr Korea.

Wir machen uns 2023 gemeinsam als deutsches Kontingent auf den Weg nach SaeMan-Geum im Süden von Korea zum 25. World Scout Jamboree und wollen Euch für unsere Reise begeistern!

Weitere Infos findet ihr auf [worldscoutjamboree.de](http://worldscoutjamboree.de) und bei Facebook, Instagram und Twitter mit dem #wsjrdp .

Wir haben unser Angebot so geplant, als wenn alle Teilnehmenden alleine vor einem Computer oder Smartphone sitzen, natürlich funktioniert das Angebot auch mit der Gruppe in einem Raum oder auf dem Zeltplatz.

Wir haben drei Teile für euch vorbereitet:

1. Ein Rezept für 호떡 Hotteok (japanische Pfannkuchen mit süßer Füllung)
2. Ein Rätsel zum koreanischen Alphabet 한글 Hangul
3. Eine nachhaltige Bastelanleitung für koreanische Fächer 과목 (Upcycling mit Papier)

Diese Ideen könnt Ihr an verschiedenen Tagen aber auch an einem Nachmittag umsetzen. Für die zweite Möglichkeit haben wir einen kleinen Ablaufplan geschrieben, um Euch die Vorgehensweise zu vereinfachen.

1. Teig für 호떡 Hotteok vorbereiten und gehen lassen
2. Rätsel zum koreanischen Alphabet 한글 Hangul
3. Koreanische 과목 Fächer falten
4. 호떡 Hotteok braten und essen

Wir wünschen euch viel Spaß mit den Angeboten, bei Fragen oder Anmerkungen zu diesen Angeboten schreibt an [roterfaden-team@worldscoutjamboree.de](mailto:roterfaden-team@worldscoutjamboree.de) .

Viele Grüße und Gut Pfad

Henriette und Philipp  
aus dem Kontingentsteam für das World Scout Jamboree 2023



# ANLEITUNG

## 설명서



### Was sind Hotteok?

Koreanische Pancakes (Hotteok) sind ein Street-food Highlight in Korea. Das besondere an den Pancakes ist, dass diese gefüllt sind. Die klassische Füllung besteht aus Nüssen, Zimt und braunem Zucker, mittlerweile gibt es aber eine große Variation. Somit sind auch herzhaftere Füllungen wie Käse erhältlich.

Hotteok gefüllt mit kandierten Nüssen lässt sich sehr gut mit Ahornsirup essen.

### Zutaten:

Für 4 Pfannkuchen

#### Teig

- 180 g Mehl
- 125 mL lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 1 TL Trockenhefe
- eine Prise Salz
- Öl zum Braten

#### Füllung

- eine Handvoll Nüsse (üblich sind Walnüsse)
- 3 EL brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Wasser



# ANLEITUNG

# 설명서



1 Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die lauwarme Milch dazugeben und die Zutaten zu einem Teig kneten.

2 Lasse den Teig abgedeckt für eine Stunde gehen.

3 Anschließend wird Luft aus dem Teig geknetet, danach wird der Teig weitere 20 Minuten abgedeckt gehen gelassen.

4 Zerkleinere die Nüsse und gebe sie mit Wasser, Zimt und braunem Zucker in eine Pfanne. Warte anschließend bis die Nüsse karamellisiert sind.

**Nicht weggehen und immer schön wenden!**

5 Zerteile den fertigen Teig in vier gleichgroße Teile und forme ihn zu Kugeln. Die Kugeln werden plattgedrückt, in der Mitte mit Nüssen belegt und die Ränder werden eingeklappt.

**Tipp: mit bemehlten Fingern geht es einfacher.**

GOLDBRAUN  
황금 갈색



6 Die Teiglinge werden flachgedrückt und in einer Pfanne mit Öl unter mehrmaligem Wenden kurz gebraten, bis der Teig goldbraun ist.

**Achtung: der Pancake wird sehr schnell dunkel!**

GUTEN APPETIT

맛있게 드세요