

Backprojekt Klasse 1/2

In unserem dreitägigen Backprojekt haben die Kinder viele leckere Sachen zubereitet und dabei jede Menge gelernt. Dabei ging es nicht nur ums Backen, sondern auch um Selbstständigkeit und darum, gut zusammenzuarbeiten.

Am ersten Tag wurde besprochen, welche Regeln beim Backen und für die Hygiene wichtig sind. Danach ging es direkt los, es wurden Frühlingskekse und luftige Blaubeermuffins gebacken. Die Kinder kneteten Teig, maßen Zutaten ab und verzierten die Kekse liebevoll mit Zuckerguss und bunten Streuseln. Am Ende gab es eine gemeinsame Verkostung mit Tee.



Am zweiten Tag standen Pizza und herzhaftes Waffeln mit Käse und Schnittlauch auf dem Plan. Die Pizza kam bei den Kindern besonders gut an. Außerdem wurden die Rezepte liebevoll gestaltet und für den Präsentationstag vorbereitet.



Am dritten Tag wurden Quarkbrötchen gebacken und anschließend bei einem gemeinsamen Frühstück mit Honig und teilweise selbstgemachter Marmelade probiert.



Danach bereiteten die Kinder eine kleine Präsentation für Mitschülerinnen und Mitschüler sowie Eltern vor. Es gab auch Kostproben von Keksen, Waffeln und Quarkbrötchen, die sehr beliebt waren und schnell aufgegessen wurden.

Während des gesamten Projekts waren die Kinder mit viel Freude dabei. Sie halfen sich gegenseitig, arbeiteten gut zusammen und packten auch beim Aufräumen und Abwaschen fleißig mit an.

Besonders spannend war, dass sich die Kinder nicht einig waren, welches Rezept am besten war, jedes Kind hatte seinen eigenen Favoriten.

Insgesamt hat das Backprojekt allen viel Spaß gemacht und gezeigt, dass man mit einfachen Mitteln leckere Dinge selbst zubereiten kann und dass es zusammen besonders viel Spaß macht.

Rezepte:

Hannah und Svenja
Frühlingskekse

Zutaten: 400 g Mehl
260 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Ei
eine Prise Salz
ein Paket Vanillezucker
eine Messerspitze Backpulver

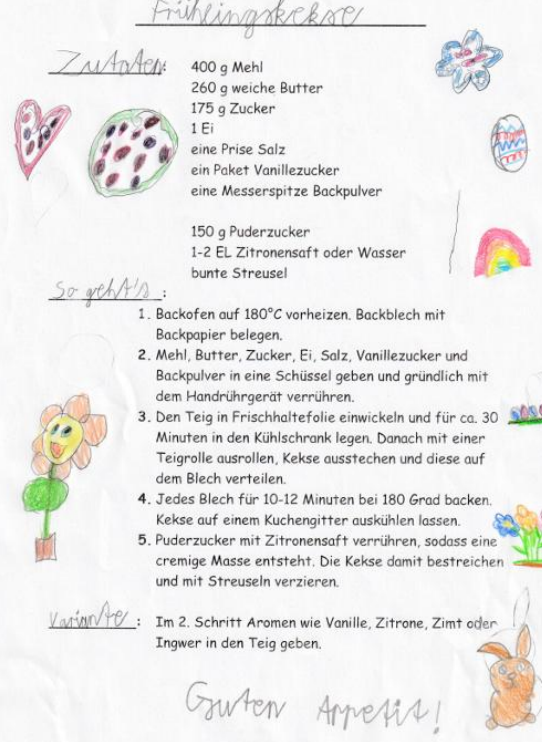
150 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft oder Wasser
bunte Streusel

So geht's:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben und gründlich mit dem Handrührgerät verrühren.
3. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach mit einer Teigrolle ausrollen, Kekse ausstechen und diese auf dem Blech verteilen.
4. Jedes Blech für 10-12 Minuten bei 180 Grad backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Kekse damit bestreichen und mit Streuseln verzieren.

Variante: Im 2. Schritt Aromen wie Vanille, Zitrone, Zimt oder Ingwer in den Teig geben.

Guten Appetit!



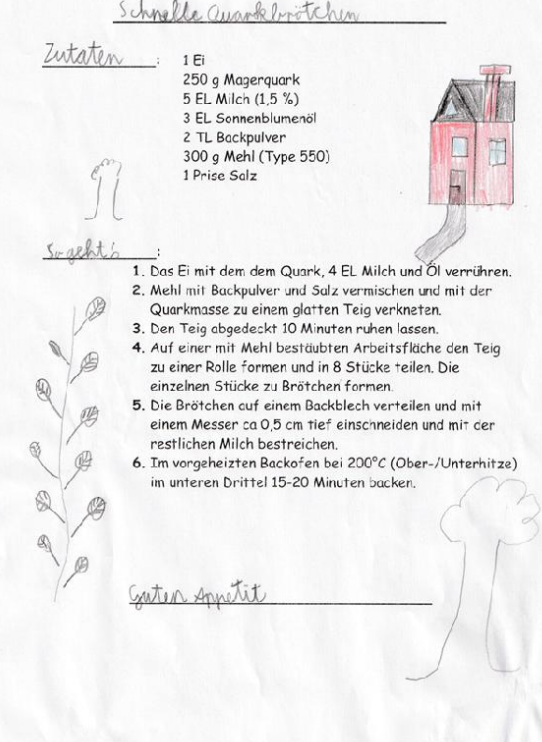
Schnelle Quarkbrötchen

Zutaten: 1 Ei
250 g Magerquark
5 EL Milch (1,5 %)
3 EL Sonnenblumenöl
2 TL Backpulver
300 g Mehl (Type 550)
1 Prise Salz

So geht's:

1. Das Ei mit dem Quark, 4 EL Milch und Öl verrühren.
2. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Quarkmasse zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
4. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen. Die einzelnen Stücke zu Brötchen formen.
5. Die Brötchen auf einem Backblech verteilen und mit einem Messer ca 0,5 cm tief einschneiden und mit der restlichen Milch bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) im unteren Drittel 15-20 Minuten backen.

Guten Appetit



Blaubeermuffins


Zutaten:

- 150 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 300 g Milch
- 2 TL Backpulver
- 150 g Blaubeeren

So geht's:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Muffinform einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.
2. Weiche Butter in Stücken, Eier, Zucker, Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und gründlich mit dem Handrührgerät verrühren.
3. Blaubeeren waschen und anschließend unter den Teig unterheben. Den Teig nun in die Muffinformen verteilen.
4. Muffins für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen! Danach 10 Minuten abkühlen lassen.

L I A M
guten Appetit



Pizza (Boden)

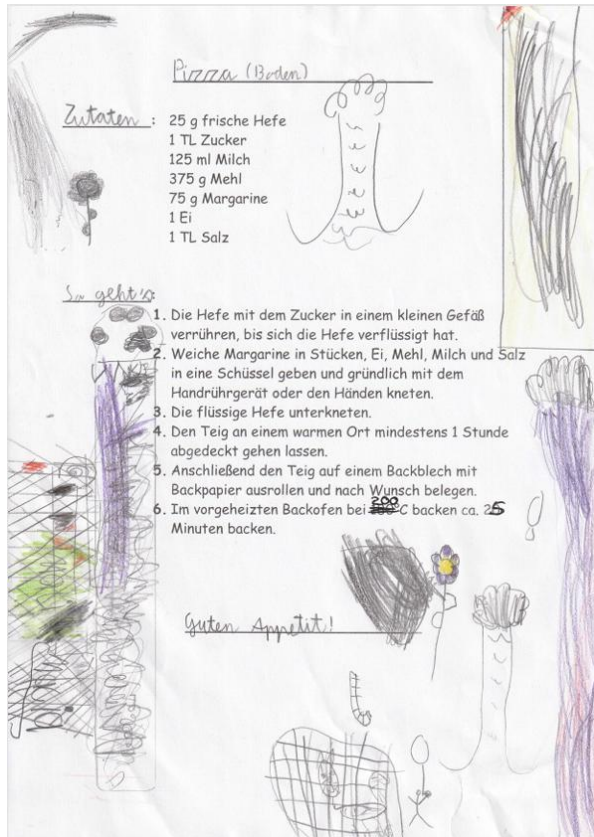
Zutaten:

- 25 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 125 ml Milch
- 375 g Mehl
- 75 g Margarine
- 1 Ei
- 1 TL Salz

So geht's:

1. Die Hefe mit dem Zucker in einem kleinen Gefäß verrühren, bis sich die Hefe verflüssigt hat.
2. Weiche Margarine in Stücken, Ei, Mehl, Milch und Salz in eine Schüssel geben und gründlich mit dem Handrührgerät oder den Händen kneten.
3. Die flüssige Hefe unterkneten.
4. Den Teig an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
5. Anschließend den Teig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen und nach Wunsch belegen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen ca. 25 Minuten backen.

Guten Appetit!



Herzhafte Waffeln

Zutaten:

- 140 g Butter weich
- 4 mittelgroße Eier
- ½ TL Salz
- 200 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 80 g geriebener Käse
- Schnittlauch und andere Kräuter
- ggf. Pfeffer

So geht's:

1. Die weiche Butter mit dem Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut umrühren.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und im Wechsel mit dem Mineralwasser unter den Teig rühren.
3. Käse, klein gehackte Kräuter und ggf. Pfeffer unterheben.
4. Ein Waffeleisen aufheizen und evtl. einfetten. Jeweils einen Schöpflöffel Teig hineingeben und goldgelb backen.

Guten Appetit!

