

Backen in der Klasse 4b

Die Klasse 4 b hat vor den Weihnachtsferien Kekse gebacken - an dem Tag hat es in der Pferdekasse köstlich gebrochen. Das alles machten wir wegen dem neuen Deutsch-Thema „Rezepte“. Wir bildeten Gruppen aus 2-5 Personen. Am Tag zuvor einigten sich die Kinder, wer mit wem zusammenarbeiten wird und wer welche Küchengeräte mitbringt. Die Lehrerin Frau Bing - Keller betreute das Ganze und hat zum Beispiel Butter, Nutella und Milch mitgebracht. Wenn man fertig war, ging man mit dem Backblech in die OGS. Dort schob man das Blech in einen der beiden Backöfen. Nach ein paar Minuten waren die Kekse fertig und alle haben sie untereinander aufgeteilt. Dann haben sie diese gegessen. Es war sehr lecker! Das Rezept ging so:

Nutellapätzchen

Man braucht:

200g Puderzucker

400g Butter

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillezucker

600g Mehl

etwas Nutella



So geht es:

1. Als erstes mischt man Vanillezucker, Butter, Eigelb, Puderzucker und das Mehl in einer Schüssel zusammen.
2. Danach knetet man den Teig mit der Hand gut durch.
3. Kurz darauf lässt man den Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank.
4. Nun rollst du den Teig aus und stichst die Kekse aus.
5. Lasse die Kekse bei 180 Grad 10-12 min. backen.
6. Zum Schluss nimmst du dir ein Plätzchen und bestreichst es mit Nutella. Dann legst du ein anderes Plätzchen oben drauf. Nun sind deine leckeren Nutellapätzchen fertig.



GUTEN APPETIT!