

Im Schuljahr 2016/17 haben Schüler der Klassenstufen 5 bis 7 im Rahmen des Projektes „Selbstgemacht schmeckt es besser“ verschiedene Backwaren hergestellt.

Einige der durch uns dabei erprobten und für gut befundenen Rezepte haben wir hier zusammengestellt.

Ihr könnt sie gerne nachbacken. Aber denkt immer daran- etwas Phantasie gehört zu einem gute Bäcker und auch Koch dazu. Jedes Rezept kann man abwandeln und beim Kuchen kann man viel mit Deko arbeiten. Das Auge isst ja bekanntlich mit.

Unsere Projektleiterin hat versucht, Rezepte zu finden, bei denen neben Zucker, Butter und Mehl auch noch Frischkäse, Joghurt und anderes verarbeitet wurden. Aber das Süße haben wir trotzdem geliebt. Alle Rezepte gehen relativ schnell und sind leicht nachzumachen.

Viel Spaß beim Stöbern und Ausprobieren.

Das Projekt wurde im Rahmen des Programms „SCHULE plus“ durch das Land Mecklenburg-Vorpommern sowie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds gefördert

Plätzchen zu Weihnachten aber auch für andere Anlässe

Aussteckplätzchen

500 g Mehl

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Butter

2 Eier

½ Pck. Backpulver

Die Butter bei Zimmertemperatur geschmeidig werden lassen. Alle Zutaten genau abwiegen, in eine Schüssel geben und mit Mixer und Knethaken so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Per Hand noch einmal nachkneten und zu einer Kugel formen.

Diese im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Der Teig muss „ruhen“. Dann kann man die Kugel teilen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Jetzt je nach Anlass Motive ausstechen. Das Kuchenblech mit Backpapier belegen. Hierauf die Plätzchen legen und backen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und zwischen 8 und 12 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb sind.

Zum Verzieren aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen und damit bestreichen oder Schokoladenglasur verwenden.



Unsere Plätzchen
vor dem Backen

Mandelhäufchen

200 g Mandelstifte

2 Eßl. Zucker

2 Eßl. Wasser

150 g Schokoladenkuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter, je nach Geschmack)

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen (Läuterzucker).

Die Mandelstifte mit dem Läuterzucker vermischen, auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 200°C bräunen, zwischendurch umrühren. Die Mischung gut beobachten, da die Stifte zwar bräunen sollen, aber leicht verbrennen.

Herausnehmen, abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sie nicht zusammenkleben.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen, die Stifte dazugeben und alles gut vermengen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech abtrennen und anschließend abkühlen und trocknen lassen.

Die Mandelsplitter in einer Dose gut verschließen und schmecken lassen.



Fertige Mandelsplitter

Sie waren sehr schnell alle.

Ob das wohl was wird?



Muffins mal anders

Joghurt-Muffins

- 1 Becher Naturjoghurt (etwa 250 g)**
- 2 Becher Zucker**
- 1 Becher Öl (Sonnenblumen)**
- 1 Päckchen Vanillezucker**
- 3 Eier (Mittel)**
- 3 Becher Mehl**
- 1 Päckchen Backpulver**
- Milch nach Bedarf**

Joghurt, Öl, Zucker, Vanillezucker verrühren (der Zucker muss sich gut lösen). Die Eier aufschlagen, dazugeben und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Wenn die Masse zu fest wird etwas Milch, Kaffeesahne oder Wasser zugeben und nochmals verrühren.

Muffin Förmchen auf ein Blech stellen (bei Papierförmchen am besten 2 ineinander) und etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca 20 Min. Backen.

Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und dann verzieren oder mit Glasur versehen. Mann kann sie auch so essen.



Vor dem Backen- Joghurt- Muffins mit Schokoraspeln

Cream Cheese Muffin (Frischkäse-M.)

2 Eier (Mittel)

125 g Zucker

1 Päck. VanilleZucker

100 g Frischkäse

170 g Mehl

½ Päck. Backpulver

70 g geschmolzene Butter

125 g Himbeeren oder andere Früchte

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren (am besten mit dem Mixer). Frischkäse dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den anderen Zutaten kurz vermengen.

Flüssige Butter und Früchte zufügen, verrühren (tiefgefrorene Früchte nicht auftauen).

Teig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca 20 Min. backen. Nach dem Backen kurz abkühlen und mit Puderzucker bestäuben



Nach dem Backen- die Papierförmchen hatten etwas ihre Form verloren. Geschmeckt hat es trotzdem.

Fanta Muffins- für alle die es besonders süß mögen

150 g Mehl

150 g Zucker

2 Eier

½ Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

½ Päckchen Orangen-Aroma

½ Tasse Öl (Sonnenblumen oder Pflanzenöl)

½ Tasse Fanta oder andere Orangenlimonade

Eier, Vanillezucker, Orangen-Aroma und Zucker schaumig rühren (Mixer). Öl und Fanta dazugeben und ebenfalls verrühren (mit einem Rührlöffel). Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig wie bei den anderen Rezepten abfüllen und backen.

Aus den Muffins kann man schnell Cupcakes herstellen, in dem man eine Creme zubereitet und die Muffins damit sowie mit anderen Dingen verziert.

Creme für Cupcakes

Variante 1

120 g Puderzucker

75 g Butter

175 g Frischkäse

Vanillezucker, etwas Salz

Die Butter weich rühren, Puderzucker, Vanillezucker und Frischkäse unterrühren zu einer glatten Masse. Ca 30 Min. kalt stellen und mit dem Spritzbeutel aufspritzen

Variante 2

100 g Butter (weich)

100 g Puderzucker

100 bis 200 g Frischkäse (gekühlt)

3 Tr. Aroma

Butter weich rühren, Puderzucker, Frischkäse und Aroma unterrühren bis zu einer glatten Masse.

In Spritzbeutel geben und aufspritzen.

Durch die Verwendung unterschiedlicher Aromen kann man unterschiedliche Geschmacksrichtungen erreichen.

Färbung mit Lebensmittelfarbe oder Fruchtmus möglich (Achtung bei frischen Früchten wird die Haltbarkeit verringert!!)



Uns so sahen die Endergebnisse aus.

Frühstücksleckereien, aber auch für einen schnellen Nachtisch geeignet

Pancakes sind eine amerikanische Spezialität. Sie sollen etwa 8 cm im Durchmesser klein sein. Man isst sie traditionell mit Ahornsirup, kann aber auch Rübensirup oder Puderzucker oder was einem dazu schmeckt verwenden.

Je lockerer der Teig ist, desto fluffiger werden die Pancakes. Wenn man den Teig kurzzeitig stehen lässt, kann das Backpulver besser wirken und der Teig wird lockerer.

Pancakes Variante 1

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 gr. Ei

1 Pck. Vanillezucker

etwas Salz; Milch nach Bedarf

Butter zum Braten

Das Ei trennen. Eigelb, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit dem Mixer verrühren. Vorsichtig so viel Milch dazugeben, dass eine cremige Masse entsteht. Eiweiß Steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben (nicht mehr stark rühren).

Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit kleiner Kelle Masse in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 2 bis 3 Minuten goldbraun braten.



Abgewandelt mit
Schokotropfen.

Noch nicht perfekt in der
Form, dafür aber im
Geschmack!!

Pancakes **Variante 2**

150 g Mehl

100 ml Milch

200 ml Naturjoghurt

2 Eßl. Zucker

1 Pck. Backpulver

3 Eier

Etwas Salz

Olivenöl zum Braten

Die Eier aufschlagen und mit dem Mixer zu einer hellen Schaummasse verrühren. Milch und Joghurt vermischen. Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Zucker und Salz nach und nach zu dem Eierschaum geben und gut verrühren. Bei Bedarf etwas Milch zufügen, wenn der Teig zu dick ist.

Die Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, etwas Olivenöl hineingeben und den Teig zu Pancakes verbaken.



Alles im Griff beim Backen.

Pancakes **Variante 3**

150 g Mehl

1 Eßl. Zucker

1 TL. Backpulver

2 Eier

150 ml Milch

Etwas Salz

Öl zum Braten

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Salz und Milch in einer Schüssel gut vermengen. Es muss ein glatter Teig entstehen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise dazugeben und von beiden Seiten goldbraun braten.



Wie aus dem Bilderbuch, perfekt in Farbe und Form sowie –was man nicht sehen kann- auch im Geschmack.

Haferflockenplätzchen- eine Leckerei nicht nur zu Ostern

250 g Haferflocken

125 g Butter

100 g Zucker

½ Pck. Vanillezucker

1 Ei

½ TL. Backpulver

25 g Mehl

Butter erwärmen und über die Haferflocken gießen, gut umrühren.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren (Mixer). Eier-Zucker-Masse, Mehl und Backpulver über die Haferflocken geben und alles mit einem Rührlöffel vermengen.

Backpapier auf ein Backblech legen. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen formen und diese auf das Backpapier setzen (wem das zu schwierig ist, formt mit der Hand kleine Kugeln). Die Kekse im Abstand aufsetzen, sie zerlaufen noch beim Backen.

Bei 180 bis 190 °C im Backofen ca. 15 Min. backen. Die Plätzchen sollen noch hellgelb und weich sein. Sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Wer möchte kann den Teig auch noch mit Gewürzen wie Zimt oder mit Kakao verfeinern. Probiert es einfach aus.



Haferflockenkekse

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

250 g Haferflocken

100 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Butter zimmerwarm werden lassen, mit Zucker, Vanillezucker und Ei verrühren. Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Alles gut vermengen.

Aus dem Teig mit zwei Löffeln kleine Häufchen formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Abstand aufsetzen. Bei 200 °C für 10-12 Min. backen.



Künefe Türkisches Dessert

150 g Zucker

150 ml Wasser

Saft von 1 Zitrone

350 g frischer Kadayif (Engelshaarnudeln aus asiatischen Läden)

250 g Mozzarella aus Kuhmilch

120 g Butter

1 Handvoll Pistazien (ungesalzen)

Aus Zucker, Wasser und Zitronensaft wird ein Sirup gekocht, abkühlen lassen.

Die Kadayif-Fäden werden zerkleinert. Eine ofenfeste Form wird mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kadayif aufgelegt und angedrückt, geschnittener Mozzarella darauf gelegt, angedrückt und nochmals Nudeln aufgeschichtet und angedrückt. Etwas Zuckersirup darüber geben.

Im Backofen backen. Zum Schluss mit Sirup begießen und mit Pistazien bestreuen.



Unsere Abwandlung- die Form war etwas zu groß und uns fehlten die Pistazien. Dank an Heba für das Rezept und die Zubereitung.

Pizza – fast selbst gemacht

Pizzateig

1 Packung Tomaten- stückig oder püriert

Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter und weitere Gewürze nach Geschmack

Belag nach Wunsch

Reibekäse oder Mozzarella

- **Aus den pürierten Tomaten eine Soße herstellen, je nach Vorliebe**
- **Pizzateig auf ein Backblech ausrollen**
- **Mit Tomatensoße bestreichen**
- **Belag schneiden bzw. vorbereiten, auflegen**
- **Mit Reibekäse überstreuen**
- **Alles im Ofen backen**

Das alles geht auch mit Flammkuchenteig.



Unterschiedlicher Belag führt zu unterschiedlichen Endprodukten



Bei der Verkostung wurden aber alle für gut befunden.