Rezept: Mürbteigkekse

Zuerst eine Schürze umbinden. Dann sauber die Hände waschen. Als nächstes Bachblech herrichten und ein Backpapier zuschneiden. Das Teigbrett und den Teigroller einmehlen. Jetzt die Butter, Zucker und Vanillezucker zusammenkneten. In die Mitte des Mehles ein kleines Loch machen und die Eidotter hineinschütten. Wenn nötig

Hier rollt Lukas Felbermaier den Teig aus.

noch etwas Milch dazugeben! Alle Zutaten zu einem schönen Teig kneten. Anschließend rasten lassen.

Projektleiterin Rauch Irmgard

Anschauungsunterricht total: als Vorbereitung auf eine Schularbeit (2. Klasse) backten drei Gruppen unter der Anleitung von Chefköchin „Irmgard“ Kekse, die allen wohl schmeckten. Schule nicht zum Selbstzweck: wie oft steht man vor dem Problem der Umsetzung einer Anleitung. Kekse backen dürfte für diese Schüler kein Problem darstellen, die Anleitung und die Erinnerungsfotos geben Zeugnis davon.

Nun das Backrohr auf 170° Heißluft

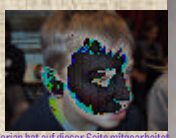
Hier knetet gerade Martin Föger den Teig.

vorheizen. Wenn diese 30 Minuten vergangen sind, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ihn ungefähr 5mm dick ausrollen. Zunächst mit Keksformen ausstechen. Die Kekse auf ein Blech legen und in das Backrohr geben und goldbraun backen lassen. Während die Kekse auskühlen, Schokoladeglasur in heißes Wasser geben, damit sie flüssig wird. Die Kekse teilweise, ganz oder gar nicht darin eintauchen. Gleich darauf bunte Zuckerraspeln darüber streuen. Die Schokolade trocknen lassen. Später in eine Dose geben und fertig sind die Weihnachtskekse, die auch unterm Jahr gut schmecken

Zutaten für „mürbe Kekse“:

Das sind die Zutaten zu den guten Keksen

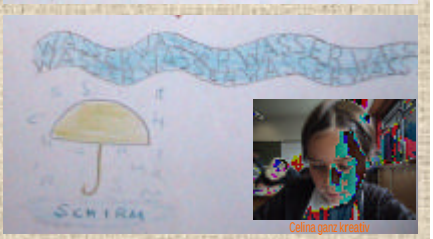
100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl
Vanillezucker,
2 Dotter
etwas Milch.

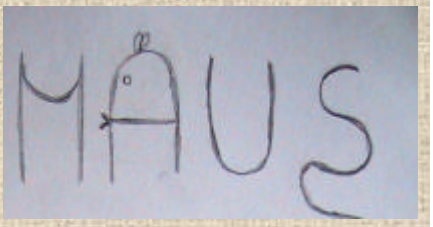

Florian hat auf dieser Seite mitgearbeitet

P.s: das Projekt diente zur Vorbereitung auf eine D-Arbeit.

Man braucht viel Geduld um diese zu lernen

Kurt Tucholsky


Celina ganz kreativ



Auch das ist kreatives Schreiben, fördert die Fantasie und kann Spaß machen.
Deutsch 1. Klasse: Baumgartner Ferdinand