



Kleine "Backreise" durch Europa



Zwischen Mehl, Milch... und anderen Zutaten wurde gerührt, geknetet und dekoriert. An jedem Projekttag stand ein anderes Rezept auf unserem Backplan, nur das tägliche Herstellen der Eurokekse wiederholte sich für alle Schülergruppen.

Aus dem vorbereiteten Keksteig wurden Kekstaler gestempelt, aufs Blech gelegt und abging es in den Backofen. Einen frisch gebackenen, zuckerfreien Keks konnte jedes Kind probieren, die restlichen hoben wir für die Präsentation am Montag auf.



Die Backreise begann am Montag mit Belgischen Waffeln.

Dienstag punkteten wir mit polnischen Blaubeerbuchteln.

In der Mitte der Woche standen griechische Sesamringe auf dem Programm.

Am Donnerstag ging die Reise nach England mit einem Appel Crumble.

Und am Freitag endete unsere Reise mit Aloha Quarkmäusen aus Deutschland.



In jeder Gruppe wurde das entsprechende Rezept aufgeschrieben und gestaltet, somit entstand eine kleine Backrezeptensammlung, mit Bildern von unseren einzelnen Gruppen in Aktion.



Emsig wie die kleinen Bienen erfüllten alle ihre Aufgaben und wurden mit dem Ergebnis ihrer Arbeit belohnt. Hin und wieder verschwand schon im Vorfeld ein Krümel beim Kneten und Rühren im Mund.



Am Freitag bekamen auch die Großen aus Klasse 5/6 die Gelegenheit sich eine Belgische Waffel zu backen. Denn täglich erreichte sie der herrliche Backduft, der durch unser Schulhaus zog. Voller Neid stellten sie die Frage, ob auch sie einmal backen können. Besonders die Waffeln hatten es ihnen angetan. Ihr Bitten hatte Erfolg!

Gleich am folgenden Wochenende probierten einzelne Kinder die Rezepte zu Hause aus. Bei Interesse können die Kinder die Rezepte als Kopie erhalten.

Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und genießen!

