

„Das große Backen“ Ferienspiele
23.07.2024

<p>Muffins (18 Stück)</p> <p>300 g Mehl 3 TL Backpulver 170 g brauner Zucker 1 Pck. Vanillinzucker 1 Prise Salz 3 Eier (Gr. M) 150 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl) 250 g Sahne 150 g Schokotröpfchen</p> <p>Papierförmchen</p>	<p>Zubereitung</p> <p>Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.</p> <p>Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillinzucker und Salz zugeben. Eier, Öl und Sahne zufügen und die Zutaten miteinander verrühren. Schokolade eventuell grob hacken. 2-3 EL Schokoladentröpfchen bzw. gehackte Schokolade bei Seite legen.</p> <p>Übrige Schokolade unter den Teig rühren und in jede Mulde 2 Esslöffel Teig gleichmäßig auf die 12 Muffin-Mulden verteilen. Beiseite gelegte Schokolade auf die Muffins streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen, dekorieren.</p>
<p>Obstsalat</p> <p>Äpfel Bananen Birnen Nektarinen Melone</p>	<p>Das Obst waschen und die Bananen schälen. Das Obst evtl. entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einzelnen Schüsseln bereitstellen.</p>
<p>Cookies (40 Stück)</p> <p>250g weiche Butter (nicht flüssig) 100g brauner Zucker 130g weißer Zucker 1 Pck. Vanillezucker 2 Eier (Gr. M) 500g Weizenmehl (Type 405) 1 TL Natron 1 Prise Salz 300 g Schokotropfen</p>	<p>Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät hell-cremig aufschlagen, dann die Eier nach und nach einrühren.</p> <p>Mehl mit Natron und Salz vermischen. Mehlmischung zur Butter-Eier-Mischung geben und mit einem Kochlöffel nur kurz vermischen, bis das Mehl verarbeitet ist. Jetzt die Schokotröpfchen zum Teig geben und mithilfe des Kochlöffels untermischen.</p> <p>Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. Die Kugel auf das Backblech setzen und leicht plattdrücken. So alle weiteren Kugeln rollen und mit etwas Abstand zueinander auf den Blechen verteilen (die Cookies laufen noch auseinander).</p> <p>Die restlichen Schokotröpfchen auf den Cookies verteilen und leicht eindrücken. Die Cookies im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Min. goldbraun backen. Die Kekse dürfen gerne noch etwas weich aussehen, sollten also nicht zu lange gebacken werden. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. In dieser Zeit werden die Kekse auch nochmal etwas fester.</p>

<p>Donuts (40 große oder 72 kleine)</p> <p>260g Mehl 1 Pck. Backpulver 130g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 200g Schmand 1 Prise Zimt 3 Eier (Gr. M) 100g Butter, geschmolzen, abgekühlt) 1 Prise Salz</p> <p>Außerdem: Öl für den Donut Maker Deko (Schokoglasur, bunte Streusel,...)</p>	<p>Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Den Schmand und die Eier vermischen und hinzufügen. Zum Schluss die (abgekühlte) geschmolzene Butter in den Teig rühren. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.</p> <p>Den Donut Maker vorheizen und mit Öl bepinseln. Den Teig in einen Plastik Spritzsack füllen und 3 mm aufschneiden. Die Mulden bis zur Hälfte mit dem Teig füllen und ca. 4 Min. goldbraun ausbacken lassen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.</p> <p>Die Schokoglasur nach Packungsanweisung schmelzen und in eine schmale Schale umfüllen. Die abgekühlten Donuts bis zur Hälfte in die Glasur tauchen und mit Zuckerstreuseln dekorieren.</p> <p>Glasur anziehen lassen, dann servieren.</p>
---	--