

ERSTI-BACKABEND

FACHSCHAFT MATHEMATIK - SAMSTAG, 28.11.2020

DAMIT IHR FÜR DEN ERSTI-BACKABEND GUT VORBEREITET SEID, HABEN WIR FÜR EUCH EIN REZEPT RAUSGESUCHT. DIE KEKSE KANN MAN SOWOHL IM BACKOFEN, ALS AUCH IN DER MIKROWELLE BACKEN UND ES GIBT GERÜCHTE, DASS ES AUCH IN DER PFANNE FUNKTIONIERT. BITTE BESORGT EUCH BIS SAMSTAG ALLE NOTWENDIGEN ZUTATEN. DABEI KÖNNT IHR DIE REZEPTE NATÜRLICH AN DER EIN ODER ANDEREN STELLE AN EURE WÜNSCHE UND VORLIEBEN ANPASSEN.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

EURE FACHSCHAFT

KEKSE AUS DER MIKROWELLE

ZUTATEN FÜR 24 KEKSE:

100G BUTTER (WEICH)

50G ZUCKER

ETWAS SALZ

2TL MILCH

175G MEHL

½ TL ZIMT (FÜR ZIMT-PLÄTZCHEN)

50G GERASPELTE SCHOKOLADE (FÜR SCHOKO-KEKSE)

GEHACKTE MANDELN (FÜR MANDEL-KEKSE)

2-3 TROPFEN BITTERMANDEL-AROMA (FÜR MANDEL-KEKSE)

STREUSEL, ZUCKERGUSS, SCHOKOLADE ZUM VERZIEREN

BUTTER, ZUCKER UND SALZ SCHAUMIG RÜHREN. FALLS DIE BUTTER NOCH SEHR HART IST, KÖNNT IHR SIE IN DER MIKROWELLE ANWÄRMEN. MIT MEHL UND MILCH ZU EINEM TEIG VERKNETEN. DEN TEIG MIT ZIMT/SCHOKOLADE/MANDELAROMA VERFEINERN. DEN TEIG IN 24 KUGELN FORMEN UND AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH, BZW. EIN MIT BACKPAPIER BELEGTEN TELLER LEGEN. DANN ENTWEDER FÜR 15 MIN BEI 200° BACKEN ODER FÜR 7 MIN BEI 450 WATT IN DER MIKROWELLE ERHITZEN. DANN CA. 5 MIN STEHEN LASSEN UND SIE DANN AUF EINEM GITTERROST ABKÜHLEN LASSEN. DANN KÖNNT IHR SIE NOCH MIT STREUSEL, ZUCKERGUSS UND GESCHMOLZENER SCHOKOLADE VERZIEREN.