



In der

Weihnachtsbäckerei

© VS Sieggraben

LERNEN LACHEN LEBEN



VS SIEGGRABEN

# Interview

Führe ein Interview mit einem Familienmitglied (Oma, Mama, Papa, Opa..) zum Thema Kekse backen.

---

Frage 1: Bäckst du gerne Kekse?



Frage 2: Welche sind deine Lieblingskekse?

Frage 3: Hast du ein Lieblingsrezept?

Frage 4: Darf ich das Rezept in der Schule verwenden?

Frage 5: Wo kaufst du die Zutaten dafür ein? Warum?

Frage 6: Wie bewahrst du deine Kekse auf?

Frage 7: Woher weißt du wie viele Kekse du backen musst?

Frage 8: Wie lange brauchst du, um diese Kekse zuzubereiten?

Frage 9: Musst du dabei auf etwas achten?

Frage 10: Kann man die Kekse gleich essen?

Frage 11: Wie lange sind die Kekse haltbar?



# Rezepte

Damit wir verschiedene Kekssorten anbieten können, brauchen wir Rezepte! Ihr dürft aber nicht vergessen, dass viele Menschen Allergien gegen Nahrungsmittel haben.

## Aufgabe 1:

Befragt eure Mitschüler und Mitschülerinnen nach möglichen Allergien. Fertigt eine Liste an.

Name	Klasse	Allergie

## Aufgabe 2:

Sammelt von euren Eltern, Großeltern und Freunden möglichst verschiedene Rezepte für Weihnachtskekse. Ein Rezept für Vanillekipferl findet ihr bereits auf der nächsten Seite. Berücksichtigt mögliche Allergien eurer Mitschülerinnen und Mitschüler.

## Aufgabe 3:

- Sucht gemeinsam noch drei weitere Keksrezepte aus.
- Teilt euch in Gruppen auf. Jede Gruppe backt Kekse zu einem Rezept. Geht dabei genauso vor wie in den folgenden Aufgaben beschrieben.



# Vorbereitung zum Backen



## Vanillekipferl

Zutaten	Zubereitung
220g Butter, kalt 30g Vanillezucker 0,28kg Mehl, glatt 10dag Staubzucker, gesiebt 15dag Walnüsse, gerieben 1 EL Vanillezucker Salz 150g Vanillestaubzucker zum Wälzen	Schneide die Butter in kleine Würfel und verarbeite alle Zutaten rasch zu einem Teig. Forme aus deinem Teig eine große Kugel und lasse sie zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten. Forme den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen ca. 2-3cm dicken Rollen. Schneide diese in ca. 1cm breite Stücke und forme anschließend Kipferl. Lege sie auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech und backe sie im vorgeheizten Rohr bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten. Wälze die Kipferl noch heiß in Vanillezucker und schlichte sie in gut verschließbaren Dosen. <b>Ca. 50 Stück</b>

### Aufgabe 1:

Wandle alle Zutaten auf ein einheitliches Maß um. Überlege gut, für welches du dich entscheidest.

kg    dag    g

Begründe deine Entscheidung!

---

---

---

Zutaten

\_\_\_\_\_ Butter, kalt  
\_\_\_\_\_ Vanillezucker  
\_\_\_\_\_ Mehl, glatt  
\_\_\_\_\_ Staubzucker, gesiebt  
\_\_\_\_\_ Walnüsse, gerieben  
1 EL Vanillezucker  
Salz  
\_\_\_\_\_ Vanillestaubzucker zum Wälzen

### Aufgabe 2:

Zu unserem Weihnachtsfest werden 150 Leute erwartet. Für jeden Gast wollen wir jeweils zwei Vanillekipferl zubereiten. Um wie viel muss man die Menge vervielfachen?

Antwort: \_\_\_\_\_







# Backtag

## Aufgabe 1:

Welches Messinstrument verwendet ihr, um die Zutaten abzuwiegen? Kreuzt an!



## Aufgabe 2:

- Lest noch einmal das Rezept gut durch.
- Besprecht kurz wie ihr dabei vorgehen werdet.
- Messt nun die Zutaten ab.



## Aufgabe 3:

Befüllt nun die Kekssackerl mit je zwei Stück von jeder Sorte.





