



In der

Weihnachtsbäckerei

© VS Siegraben

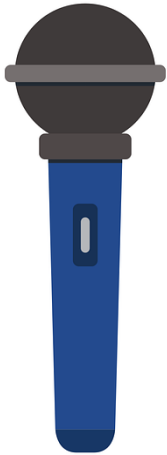
LERNEN LACHEN LEBEN



VS SIEGGRABEN

Interview

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



Frage 1: _____

Antwort: _____

Frage 2: _____

Antwort: _____

Frage 3: _____

Antwort: _____

Frage 4: _____

Antwort: _____

Frage 5: _____

Antwort: _____

Frage 6: _____

Antwort: _____

Frage 7: _____

Antwort: _____

Frage 8: _____

Antwort: _____

Frage 9: _____

Antwort: _____

Frage 10: _____

Antwort: _____



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. Ca. 50 Stück

Aufgabe:

Zu unserem Weihnachtsfest werden 150 Leute erwartet. Für jeden Gast wollen wir jeweils zwei Vanillekipferl zubereiten. Dafür habt ihr 50 € zur Verfügung.

Ziel: Kekse für 150 Gäste

Diese Zutaten gibt es bei unserem Spar:

	
Max Musterman KG Mustermanstraße 1 0000 Maxgraben Ihr Einkauf am 11.12.2020 um 9:30 Uhr	
	EUR
SPAR Natur*pur Bio-Butter 250g	2.59
Dr. Oetker Vanillezucker 3x8g	0.99
Fini's Feinstes Weizenmehl glatt 1kg	1.49
Wiener Zucker Staubzucker 500g	0.89
SPAR Walnüsse gerieben 200g	1.99
.....	
SUMME:	7.95
.....	



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.



Aufgabe 4:

Gestaltet in der Gruppe ein Plakat. Folgendes soll darauf enthalten sein:

- Kekssorte
- Zutaten (als Information vor allem für Allergiker)
- Fotos vom Backtag
- Zeichnungen

Achte auf die Schriftgröße, die Einteilung und die Form!

Aufgabe 5:

Klebt nun alle Plakate zusammen und schreibt in die Mitte den Verkaufspreis für ein Sackerl.

