



Kindergärten NordOst
Alles andere ist nur Kindergarten.

MACH KITA MIT UNS!

Brötchen selbst backen ★★★



ab 3 Jahren



ca. 30 min



praktische Erfahrungen in der
Zubereitung von Speisen
sammeln, gemeinsame
Mahlzeit genießen

Material:

- 250g Quark
- 1 Ei
- 250g Mehl
- ½ Tütchen Backpulver, Salz
- Messbecher oder Waage

Anleitung:

Kennt ihr das wunderbare Gefühl, wenn es in der Küche nach frischen Brötchen duftet? Mit unserem Rezept könnt ihr euch Brötchen für ein gemütliches gemeinsames Frühstück selbst backen.

Gebt das Ei und den Inhalt eines 250g Quark-Behlers in eine Schüssel und verrührt beides gut miteinander.

In einer anderen Schüssel vermischt ihr das Mehl (vorher die 250g abwiegen oder abmessen), ½ Tütchen Backpulver und ca. ½ Teelöffel Salz. Hebt nun die Mehlmischung mit einem Handrührgerät langsam unter den Quark und knetet den Teig gut durch. Eure Eltern helfen euch dabei sicher gern. Jetzt muss der Teig noch mal richtig gut durchgeknetet werden. Damit er nicht an euren Händen kleben bleibt, bestreut die Hände mit Mehl. Streut auch auf den Tisch oder ein Brett Mehl, legt den Teig darauf und knetet ihn ganz kräftig mit den Händen. Teilt den Teig dann in sechs gleich große Teile und formt sie zu kleinen Brötchen.

Bittet eure Eltern den Backofen auf ca. 200 Grad vorzuheizen, legt die Brötchen auf das Blech und lasst sie 12 bis 15 min backen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Tipps auf
www.kigaeno.de/kigaetipps

