

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

### Kreative Ideenbörse Kindergarten – Ausgabe 11

Lebensmittel & Rezeptideen

Brezeln mit köstlichem Aufstrich

Yvonne Wagner



#### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Kindergarten“ der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

► Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).



#### Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

► Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).



#### Haben Sie noch Fragen?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Schreiben Sie an [info@edidact.de](mailto:info@edidact.de) oder per Telefon 09221 / 949-410.

Ihr Team von eDidact



## Brezeln mit köstlichem Aufstrich

Yvonne Wagner

Ziel:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- bewusste Ernährung
- Lebensmittel kennenlernen
- Gesundheitsbewusstsein
- Fingerfertigkeit
- Geduld und Konzentration
- Rezepte umsetzen
- mittel
- ab 4 Jahren
- 5 bis 10 Kinder
- Küche
- Zutaten und Zubehör siehe Rezept
- ca. 5 Euro
- ca. 10 Minuten
- ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Selbst gemachtes Gebäck passt eigentlich immer und besonders zu einer Zirkusveranstaltung oder einem Rummel-Projekt. Es schmeckt vor allem den Artistinnen und Artisten oder nach einer aufregenden Achterbahnfahrt gut, denn es stärkt.



© Irina Schmidt – stock.adobe.com

Richtige Laugenbrezeln werden mit einer sehr aggressiven Natronlauge hergestellt. Die folgende Variante ist kindgerecht und ist auch sehr lecker. Natürlich bekommen die Brezeln nicht ganz so eine typische Braunfärbung. Dafür sind sie selbst gemacht.

Die Aufstriche lassen sich alle – je nach Saison und Resten im Kühlschrank – variieren, sodass Sie nachhaltig und den Kindergeschmäckern entsprechend zubereitet werden können.

### Vorbereitung:

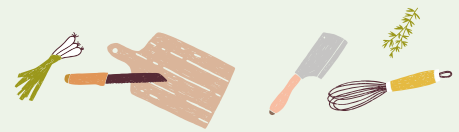
Kaufen Sie die Zutaten und richten Sie alle Materialien in der Küche her.

### Durchführung und Umsetzung:

Lassen Sie die Kinder ihre Hände gründlich waschen und wenn möglich eine Schürze anziehen. Teilen Sie die Gruppe am besten in zwei Kleingruppen. Ein Teil der Kinder backt die Brezeln, der andere Teil ist für die Aufstriche zuständig.



## Brezeln



### Zutaten für ca. 10 Brezeln

- ♥ 500 g Weizenmehl 550, 1050 oder Vollkorn
- ♥ 1/3 Würfel Hefe (ca. 10g)
- ♥ 1 Prise Zucker
- ♥ 50 g weiche Butter
- ♥ 250 ml warme Milch
- ♥ 1 TL Salz

### Lauge:

- ♥ 1 l Wasser
- ♥ 3 EL Natron

### Zum Bestreuen:

- ♥ grobes Salz, Sesam oder andere Körner

### Zubehör

- ♥ große Schüssel
- ♥ Waage
- ♥ Esslöffel
- ♥ Teigkarte oder Schaber oder Messer
- ♥ Backpapier oder Mehrweg-Backgitter
- ♥ kleiner, flacher Topf für den Ofen (oder Metallschüssel)
- ♥ ggf. Sprühflasche
- ♥ flacher Topf
- ♥ Schaumlöffel
- ♥ Gitter zum Auskühlen



## Zubereitung

Die Milch auf ca. 30 Grad (handwarm) erwärmen.

In eine große Schüssel die Hefe mit dem Zucker geben und mit 2–3 EL warmer Milch verrühren, bis es schäumt. Nun auch das Salz dazugeben.

Das Mehl und die Milch abwechselnd dazugeben und gut rühren.

Den Teig mit den Händen oder einer Knetmaschine sehr gut und lange durchkneten, bis er sich von den Händen und von der Schüssel löst.



### Tipp:

Wenn Sie Vollkornmehl verwenden, geben Sie ggf. beim Kneten noch etwas lauwarmes Wasser dazu, falls der Teig zu fest wird.

Die Schüssel mit einem Topfdeckel oder großen Teller abdecken und an einem warmen Ort abstellen. Nach etwa zwei Stunden sollte der Teig sich ungefähr verdoppelt haben.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig darauf einmal fest ausstoßen, also durchkneten, und in ca. 10 Stücke teilen.

Ein Teigstück in eine lange Wurst rollen (die Enden sind dünner als die Mitte) und die Enden im Bogen aneinanderlegen, sodass ein Kreis entsteht. Die Enden verdrehen und auf den dicken Bogen drücken.

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei einen flachen Topf unten hineinstellen.



© Ana Belen Garcia – stock.adobe.com