



Projekttag der 5.Klassen
zum Thema

BAYERN

Rezeptheft

Juli 2024

Knuspriges Hefengebäck

Zutaten:

500g Mehl
42g Hefe (=1 Pck.)
1/4 l lauwarmes Wasser
1 TL Salz
Körner zum Bestreuen (Mohn, Sesam, Kürbiskerne)

Hefeteig herstellen →

Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln, gut umrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat
Mehl in der Schüssel der Küchenmaschine abwiegen, alle Zutaten dazu und gut verkneten

1.Trieb: Teig mit Tuch abdecken, 15 min.

Teig kurz mit Händen durchkneten
Teig zu einer Rolle formen, in ca. 10 gleiche Stücke teilen (Teigkarte)
Stücke zu 1-2cm dicken Strängen rollen
Zöpfe, etc. formen
Kopfüber in Wasser tunken, dann in die Körner
Gebäck mit genügend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen

2. Trieb: Gebäck abdecken, 15 min.

Backzeit und -temperatur: 20 min/ 200-220C Ober-/Unterhitze.

Obatzter

Zutaten :

½ Zwiebel
Knoblauchpulver
200g Brie
100g Sahnestreichkäse (= Schmelzkäse)
200g Frischkäse
¾ TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Salz
etwas Pfeffer

- Zwiebel sehr fein schneiden
- Brie in mittelgroße Stücke schneiden und mit einer Gabel in einer Schüssel sehr gut zerdrücken
- Sahnestreichkäse, Frischkäse und Gewürze in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren
- Brie-, Zwiebel- und Knoblauchstückchen gut unterrühren
- Abschmecken (Probierlöffel!)

Kräuterquark

Zutaten:

250 g Quark
2 – 3 EL Milch
Salz, Pfeffer
etwas Knoblauchpulver
etwas Schnittlauch, Petersilie, Kräuter

- Quark mit der Milch in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren
- Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken (Probierlöffel)
- Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und in die Quarkmasse einrühren.

Bayerische Brotzeitspieße

Zutaten:

Nürnberger Bratwürste, klein
Leberkäse, 1 cm dick
Emmentalerkäse
Essiggurken
Cocktailtomaten
Radieschen
Holzstäbchen/-spieße

Zubereitung:

Nürnberger Bratwürste:

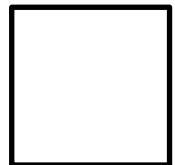
- Packung mit einer Schere oben aufschneiden.
- Die Würstchen herausholen und auf ein Suppenteller geben.
- Den Kontaktgrill einschalten – wenn das Licht erlischt, die Würstchen vorsichtig auflegen und den Deckel schließen.
- Die Würstchen evtl. mit einer Zange wenden.
- Wenn sie fertig sind mit der Zange herausnehmen und wieder auf das Teller legen.
- Würstchen abkühlen lassen.
- Jedes Würstchen dann auf einem Schneidebrett in der Mitte durchschneiden.

Leberkäse:

- Leberkäse aus der Packung nehmen und auf ein Schneidebrett legen.
- Leberkäse mit Mehl einreiben.
- In einer Pfanne etwas Butterschmalz schmelzen und den Leberkäse vorsichtig einlegen.
- Mit einer Zange wenden.
- Fertig gebratenen Leberkäse auf einem Küchenpapier etwas abkühlen lassen.
- Die „Leberkäseplatten“ mit einem Messer auf einem Schneidebrett in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden.

Emmentalerkäse:

- Die Packung mit einer Schere aufschneiden und den Käse herausholen.
- Den Käse auf einem Schneidebrett in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden.
- Käse auf ein Teller legen und mit einem Suppenteller zudecken.



Essiggurken:

- Essiggurken über der Spüle in ein Sieb kippen und etwas abtropfen lassen.
- Die Gurken dann auf einem Schneidebrett teilen oder in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Die Gurkenstückchen in ein Suppenteller geben und mit einem zweiten Teller zudecken.

Cocktailtomaten:

- Die Tomaten vom grünen Stiel zupfen.
- Dann in ein Sieb geben und über der Spüle waschen.
- Die Tomaten mit einem sauberen Geschirrtuch trocknen.
- In ein Suppenteller geben.

Radieschen:

- Die Radieschen einzeln unter fließendem Wasser abwaschen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen.
- Die Radieschen trocken tupfen.
- Mit einem Messer das grüne und das spitze Ende wegschneiden.
- Sehr große Radieschen in der Mitte durchschneiden.
- Die fertigen Radieschen auf ein Teller legen.

→ Nun die gewünschten Lebensmittel der Reihe nach auf einen Holzstäbchen aufspießen.

Obstspieße

Wassermelone:

- Melone in große Scheiben schneiden und die Schale entfernen.
- Nun ca. 2x2 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel zugedeckt aufbewahren.

Erdbeeren:

- Die Erdbeeren in ein Sieb geben und in der Spüle mit Wasser abbrausen.
- Auf ein sauberes Geschirrtuch legen und trockentupfen.
- Das Grün und schadhafte Stellen mit einem Messer entfernen.
- Sehr große Früchte evtl. in der Mitte teilen. (Schneidebrett)

Bananen:

- Die Bananen schälen.
- Hände waschen!!!
- Die Bananen in relativ große Stücke schneiden (mindestens 2cm!)
- Die Stücke in ein Suppenteller legen und mit einem zweiten Teller abdecken.

Äpfel:

- Die Äpfel mit einem Sparschäler schälen.
- Dann in der Mitte teilen und die Hälften nochmals teilen = 4 Teile.
- Mit einem Messer vorsichtig das Kerngehäuse entfernen.
- Die 4 Teile jeweils nochmals quer in der Mitte durchschneiden.
- Die Apfelstücke auf ein Suppenteller legen und mit einem 2. Suppenteller abdecken.

Kirschen:

- Die Kirschen in ein Sieb geben und über der Spüle mit Wasser abbrausen/ waschen.
- Auf ein sauberes Geschirrtuch legen und trocken tupfen.
- Mit dem Kirschkernentferner die Kerne entfernen.
- Die kernlosen Kirschen auf ein Suppenteller legen und mit einem 2.Teller abdecken.

→ Wenn alle Früchte fertig vorbereitet sind, das Obst nach Wunsch auf Holzstäbchen spießen.

Wenn noch Zeit ist kann man das Obst mit geschmolzener Schokolade übergießen.