

Martinshörnchen

Zutaten:

- 500 g Weizen- oder Dinkelschrot (oder 1050 Mehl)
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Ei
- 250 ml Milch oder Wasser
- 50 g. gehackte Nüsse

Zubereitung:

Hefeteig herstellen und Hörnchen formen

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen

Achtung!

Immer die doppelte Menge backen.

Früchtepunsch

Zutaten:

- ½ Liter Holundersaft
- ½ Liter schwarzer Johannisbeersaft
- ¼ Liter Apfelsaft
- ¼ Liter Orangensaft
- Saft von einer Zitrone
- 1 Beutel Glühweingewürz

Achtung!

Immer doppelte Menge machen.

Liebe Geheimnisbäcker

Hier folgt das Rezept für **Lebkuchensterne**.

Die doppelte Zutatenmenge wird benötigt um 14 Lebkuchensterne zu erhalten.

Zutaten:

- 220 Gramm Honig
- 100 g Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Backpulver
- 30 g geriebene Mandeln
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 500 g Mehl

Zubereitung:

Den Honig schmelzen, mit Zucker und Gewürzen mischen und auskühlen lassen. Mit Butter, Mehl, Backpulver und Mandeln verkneten und ausrollen. Sechsstern (siehe Schablone) ausschneiden und auf dem Blech circa 10 bis 15 Minuten bei 180 – 100 Grad backen.

Bitte „unsichtbar“ im Kindergarten abgeben.

Vielen Dank für die himmlische Unterstützung.

Stockbrot

Zutaten:

- 500 g Vollkornmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 5 – 6 Esslöffel Olivenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl mit Hefe mischen, mit Salz, Öl und Wasser verkneten und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Nochmals kneten, ausrollen und in lange, schmale Streifen schneiden. Die Teigstreifen um geschälte Äste wickeln (nicht zu dick, damit das Garen nicht zu lange dauert) und an den Stöcken ins Feuer halten, bis sie gut durchgebacken sind.

Für das Johannifest bitte nur den Teig zubereiten. Der Rest wird am Feuer mit den Kindern gemacht.

Geburtstags-Rübli-Kuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 ml Rapsöl
- 250 ml Buttermilch
- 400 g geraspelte Möhren
- 2 kleine Äpfel geraspelt
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 800 g Mehl
- 6 gehäufte Teelöffel Backpulver
- Fett für die Form

Achtung!

Für Zwei Kuchen die 1,5 Fache Menge machen.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann Öl und Buttermilch unterrühren.
- Die geraspelten Äpfel und Möhren mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Mehl und Backpulver mischen, rasch unter die Eimasse ziehen und Möhren- und Apfelraspel unterheben.
- In die Form geben
- Im Backofen 20 – 25 Minuten Backen!