

Bardelebenschule



03.04.2020

Liebe Kinder der Bardelebenschule,

so, nun ist ja schon der erste Tag nach den Ferien vorbei und die neue Überraschungstüte ist von euch aufgemacht.

In der zwölften Überraschungstüte geht es wieder um eine Aufgabe in der Küche:

- **Crêpes-Spieße selber machen**

Crêpes sind dünne französische Pfannkuchen, die Ihr mit Hilfe auch selbst herstellen könnt.

Lest bitte sorgfältig erst einmal das Rezept bevor ihr anfangt.

Solltet ihr etwas nicht verstehen, stellt bitte den Erwachsenen Fragen!

Ihr braucht für alles - die Wartezeit auf den Teig abgerechnet - gut eine Stunde einschließlich Aufräumen und Spülen. Vielleicht habt ihr die Zutaten ja alle zu Hause. Sonst müsst ihr noch Einkaufen gehen oder Einkaufen lassen.

Auch bei dieser Überraschungstüte gibt es immer eine paar Witze zu Anfang.

Was du weiterhin brauchst ist in der folgenden Anleitung erklärt.

Ich freue mich über Bilder hierzu von euch.

Mit vielen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jörg Haldma'. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the right.

- Die Witze des Tages

Justus und Torben treffen sich in der Schulpause. Da meint Torben: „Mir geht es heute gar nicht gut!“ „Du kannst ja in den Streichelzoo gehen. So etwas beruhigt normalerweise.“

Abends treffen sich die beiden wieder. „Und, geht es dir wieder besser?“ „Nein...“ „Warum das denn?“ „Im Streichelzoo wollte mich keiner streicheln...“

„Aus dir könnte ein prima Fußballspieler werden“, sagt der Trainer zu Kristof, „aber dir stehen zwei Dinge im Weg.“

„Welche sind das denn?“, fragt Kristof.

„Dein linker und dein rechter Fuß!“

Die Klasse besucht einen Bauernhof. Der Bauer fragt Svenja: „Na, Mädchen, weißt du wie ein Kälbchen geboren wird?“ Svenja antwortet: „Tut mir leid, keine Ahnung.“ Der Bauer erklärt es ihr: „Zuerst kommen die Vorderbeine des Kälbchens aus der Mutterkuh. Danach kommt das Köpfchen, dann die Schultern, dann der Körper und ganz zum Schluss die Hinterbeine.“

Svenja meint beeindruckt: „Interessant. Nur habe ich eine Frage. Wer baut dann alles wieder zusammen?“

• Crêpes-Spieße selber machen

Für den Nachtisch beim Mittagessen oder als Einzelgericht am Nachmittag mit einer Tasse heißem Kakao...

Was du brauchst:

Als Ausrüstung

- Eine Schürze
- Sauber gewaschene Hände (du kennst ja die Handwaschregeln)
- Eine freie und saubere Arbeitsfläche

Als Werkzeug

- Eine größere Pfanne
- Einen Küchenfreund /Pfannenwender
- Eine Schöpfkelle
- Einen Handmixer
- Eine Küchenschüssel zum Mixen
- Holzspieße
- Messer

Als Zutaten für die Crêpes

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 100g Mehl auch (Vollkornmehl ist möglich)
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Mineralwasser
- 1,5 Teelöffel Zucker
- 1,5 Teelöffel Margarine (zum Backen in der Pfanne)

Als Zutaten für den Spieß

- Bananen, Erdbeeren, Trauben, Wassermelone, Heidelbeeren oder Ähnliches
- Puderzucker

Als Abschluss nach der Arbeit

- Wegräumen der gebrauchten Materialien / des Geschirrs in die Spülmaschine oder Spülen der Materialien / des Geschirrs im Spülbecken
- Putzen der Arbeitsflächen mit dem Lappen und Spülwasser
- Trockenputzen

Fertig ist die Küchenfee oder der Küchenmeister!

Die Eier, die Milch, das Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit dem Handmixer in der Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 15 - 20 Minuten quellen lassen. Dann das Mineralwasser unterrühren.

Die Margarine portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit der Schöpfkelle nur wenig Teig in die Pfanne geben. Aus dem Teig nacheinander ca. 8 dünne Crêpes von beiden Seiten goldbraun backen. Du brauchst den Pfannenwender zum Umdrehen. Abschließend auf einem Teller warmstellen.

Wenn alle Crêpes gebacken und ein wenig abgekühlt sind, bestreichst du sie mit einer Füllung deiner Wahl. Marmelade oder Frischkäse passen da gut. Aber das kann ja jeder für sich selber entscheiden.

Dann rollst du die Crêpes auf und schneidest Abschnitte für den Spieß (wie auf dem Bild). Die Enden beim Schneiden der Crêpes kann man auch direkt so naschen...

Das Obst deiner Wahl schneidest du - wenn notwendig - in passende Stücke (siehe Bild).

Dann spießt du immer abwechselnd eine kleine Rolle Crêpes und ein Obststück auf.

Zum Schluss siebst du noch ein wenig Puderzucker über die fertigen Spieße.

Guten Appetit!

