

BACKEN
Hast Du Lust Käsestangen
zu backen?
Super ,das du deine Hände
gewaschen hast.



FÖRDERUNG:
Die Teig Zubereitung fördert
die
motorische Entwicklung.

KÄSESTANGEN

Material:



- ◆ Esslöffel
- ◆ Rezept
- ◆ Teelöffel
- ◆ Frischhaltefolie
- ◆ Küchenwaage
- ◆ Backpapier
- ◆ Zeitschaltuhr
- ◆ Pinsel

Zutaten:

- ◆ 2 El. geriebenen Käse
- ◆ 2 El. geriebenen Parmesankäse
- ◆ 200 gr. Mehl
- ◆ 100 gr. weiche Butter
- ◆ 1 Ei
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 1 prise Salz
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ Pizza Gewürz
- ◆ evtl Sesamkörner

Anleitung:

Wichtig : „ Backofen“

Lass Dir bitte von einem Erwachsenen helfen.

- 1) Die Zutaten Butter , Mehl , Ei , Backpulver , Salz und das Pizzagewürz miteinander vermengen .



100 gr.
weiche Butter



200 gr.
Mehl



1
Ei



½ TL
Backpulver



1 prise
Salz



1 prise
Pizzagewürz



- 2) Den geriebenen Käse dazugeben und gut durchkneten bis alles miteinander verbunden ist.



50 gr.
geriebenen Käse



50 gr.
geriebenen Parmesankäse

- 3)** Der Teigklumpen wird in Frischhaltefolie eingepackt und für 30 Minuten in den Kühlschrank gelegt .



- 4)** In der Zwischenzeit kannst Du das Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dabei sollte Dir ein Erwachsener helfen .



- 5)** Nach 30 Minuten formst du aus den Teig viele kleine dicke Schlangen und legst sie auf das Backblech .



- 6)** Die Schlangen streichst du mit dem Eigelb ein. Das ergibt nach dem Backen eine schöne Farbe.

Wenn Du magst kannst Du etwas Sesam drüber streuen .



- 7)** Die Schlangen kommen für 25 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.
Stell Dir einen Küchenzeitwecker .

