Pixelio Bild Nr.: 739436

Pixelio Bild Nr.: 29184

Brotbacken *mit Kindern*

Pixelio Bild Nr.: 612082

Kleine Hände – noch kleinere Brötchen

Die folgenden Rezepte sind für Kinderhände optimiert.

Sie entsprechen einem kleinen Auszug aus dem Brotbackbuch „Brot für Alle“, erschienen im Verlag Kessel, und sollen einen Einblick vermitteln.

Sie sind frei vertreibbar: teilen und weiterschicken ist erwünscht.

Backutensilien

Hier wird gezeigt, mit welchen Werkzeugen das Backen gelingt.

1. Die Arbeitsfläche

Auf einer ebenen und bemehlten Fläche lassen sich Teige am besten kneten. Bevor mit dem Backen angefangen wird, sollte man sich diese freiräumen, um dann in einem Rutsch alles erledigen zu können, ohne zwischendurch hin und herkommen zu müssen.
Gut eignen sich ein sauber abgewischter Tisch oder ein großes Brett.

2. Die Schüssel

In einer großen Metallschüssel lässt sich ein Teig toll mischen, sie ist zudem robust, geht nicht so schnell kaputt und ist hygienischer als Glas- oder Plastikschüsseln.

3. Die Küchenmaschine

Eine Küchenmaschine mit einem Knethaken eignet sich natürlich am besten dazu, Zutaten über einen längeren Zeitraum zu einem glatten Teig zu verarbeiten. Ein Handmixer braucht dafür etwas länger, funktioniert aber auch. Wer mit viel Geduld und Ausdauer ausgestattet ist, kann den Teig natürlich auch ausschließlich von Hand kneten.

4. Der Teigschaber

Ein Teigschaber ist perfekt dafür geeignet, die letzten Teigreste aus einer Schüssel zu holen. Beim Backen mit Kindern haben Sie dafür aber wahrscheinlich schon wesentlich besser geeignete Arbeitskräfte vor Ort, die diese Aufgabe sehr zu schätzen wissen.

französisches **Brioche**

Brioche wird aus einem süßen Hefeteig gemacht und schmeckt am besten zu einer heißen Schokolade oder einem Tee. Mit etwas Butter und Marmelade bestrichen eignet sie sich perfekt als Frühstück.

Zutaten

- ☐ 300 g Mehl (Weizen 550)
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 20 g Zucker
- ☐ 5 g Hefe
- ☐ 20 mL Milch
- ☐ Mark einer Vanilleschote oder ein Päckchen Vanillezucker
- ☐ 3 Eier
- ☐ 150 g Butter
- ☐ 1 Eigelb

Zubereitung

Das Mehl, Salz und den Zucker mithilfe einer Küchenmaschine vermengen. Die Hefe zerkrümelt hinzufügen und nach und nach auch Milch, Vanille und Eier beigeben. Den Teig etwa zehn Minuten lang kneten lassen und dann die weiche Butter gewürfelt untermischen. Den Teig glatt kneten lassen bis er geschmeidig, aber nicht klebrig ist.

Mit bemehlten Händen den Teig in mehrere Stücke aufteilen und diese in mit Butter eingefettete Formen legen. Gut eignen sich zum Beispiel Porzellantassen: werden diese zur Hälfte gefüllt, lässt sich beobachten, wie der Teig langsam zu einem pilzartigen Törtchen heranwächst. Weitere Möglichkeiten bieten Kastenformen, Springformen oder auch Muffinförmchen.

Die gefüllten Formen mit einem sauberen Tuch bedecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde auf die doppelte Größe gehen lassen.

Während der Backofen auf 180°C hochheizt wird die Oberfläche der Brioches mit dem Eigelb bepinselt und bei Bedarf auch eingeschnitten.

Backen

Gebacken wird bei 180° Celsius mit Umluft oder Unterhitze für ca. 15 bis 20 Minuten, je nach Größe der Backwaren. Nach dem Herausholen kurz abkühlen lassen und stürzen, um die Küchlein aus ihren Formen zu befreien.

*Laugen*brezeln

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern. Aus einem Pfund Mehl machen Kinderhände rund 20 kleine Brezeln. Der Teig muss dazu nur kurz gehen: wenn er morgens angesetzt wird, kann mittags gebacken werden.

Ist keine Küchenmaschine in Reichweite, kann natürlich auch von Hand geknetet werden, am besten kommt jeder der Reihe nach dran. Das Einstreichen der Rohbrezeln mit Natronlauge übernimmt natürlich ein Erwachsener.

Zutaten

- ☐ 21 g Hefe
- ☐ 500 g Mehl (z.B. Weizen 550 oder Dinkel 1050, auch gemischt)
- ☐ 10 g Salz
- ☐ 150 mL lauwarmes Wasser
- ☐ Natronlauge (NaOH 5%, aus der Apotheke)

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und mit einem Schneebesen im lauwarmen Wasser auflösen. Nach und nach das Mehl mit dem Salz einrühren und so lange kneten, bis das Mehl nicht mehr am Schlüsselrand klebt. Insgesamt sollte mit einer Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten geknetet werden, von Hand wird es etwas länger dauern. Fertig sollte der Teig glatt und homogen aussehen.

Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte dabei sein Volumen ungefähr verdoppeln, das dauert – abhängig von der Umgebungstemperatur – etwa zwei bis drei Stunden.

Den Teig mit bemehlten Händen kurz durchkneten, dann eine rechteckige Platte formen, die ca. 20cm breit und 1-2cm hoch ist. Daraus längs 1-2cm breite Streifen schneiden und rund rollen. Die beiden Enden zur Mitte hin einschlagen, eine Brezel formen und diese aufs Backblech legen. Nochmals eine halbe Stunde lang gehen lassen, während der Backofen vorgeheizt wird.

Bevor die Brezeln in den Ofen geschoben werden, diese mithilfe eines Pinsels mit der Natronlauge einstreichen. Anschließend können die Brezeln eingeschnitten und je nach Belieben mit Sesam oder (als Erwachsenen-Variante) mit groben Salz bestreut werden.

Backen

Gebacken wird bei 180° Celsius mit Umluft oder Ober- Unterhitze für ca. 20 Minuten. Danach kurz abkühlen lassen und am besten mit Butter bestrichen genießen.

Weck*männer*

Weckmänner werden in Deutschland traditionell an Sankt Martin an alle Kinder verteilt und mit großer Freude gegessen. Aus einem Pfund Mehl kommt man mit diesem Rezept auf ungefähr 28 Stück. Um Rosinen als Augen nutzen zu können, sollte man beim Kauf einer Ausstechform auf die Größe achten oder die Weckmänner von Hand formen.

Zutaten

- ☐ 21 g Hefe
- ☐ 150 mL lauwarme Milch
- ☐ 80 g Butter
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 500 g Mehl (Weizen 405 oder 550)
- ☐ 1 Ei
- ☐ 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Hefe zerkrümeln und in eine Rührschüssel geben. Die lauwarme Milch zusammen mit der weichen Butter und dem Zucker dazugeben und verrühren. Dann das Mehl, das Ei und das Salz dazugeben. Die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten, wenn er fertig ist, sollte er sich vom Schüsselrand lösen. Die Feuchtigkeit bei Bedarf mit Mehl (bei zu nassen Teig) oder mit Milch (bei zu trockenem Teig) anpassen.

Das Ganze zwei Stunden lang an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einer ca. 1 cm dicke Platte ausrollen, mit einer Form die Weckmänner ausstechen (alternativ kann der Teig hier auch von Hand geformt werden) und nebeneinander auf das Backblech legen. Nach Belieben mit Rosinen als Augen oder Knöpfen (oder auch gekauften Plastikpfeifen) verzieren. Werden die Weckmänner vor dem Backen noch mit etwas Eigelb bestrichen, glänzen sie danach goldbraun.

Backen

Gebacken wird bei 180° Celsius mit Umluft für ca. 20 Minuten, je nach Größe der Backwaren. Nach dem Herausholen kurz abkühlen lassen.

Bildquellen

Die hier verwendeten Bilder stammen teils aus Eigenaufnahmen und teils von den Websites www.pixelio.de und www.pixabay.de. Die Bildnummern der pixelio-Bilder wurden jeweils zum Bild hinzugefügt. Wir bedanken uns für die Bereitstellung.