

Lebkuchen backen und verzieren

Beitrag von „*Stella*“ vom 15. November 2011 21:44

Ich würde gerne in diesem Jahr vor Weihnachten mit meiner 1.Klasse Lebkuchen backen und dann vor allem verzieren.

Stelle mir vor, relativ große Formen auszusteichen, damit es eben genug Platz zum Verzieren gibt. 😄

Hat jemand Tipps für einen guten, unkomplizierten Teig (am besten ohne Nüsse wegen der Allergiker), den ich vorbereiten kann und der sich leicht verarbeiten lässt.. außerdem bräuchte ich auch Ideen und Tipps für das Verzieren(Zuckerperlen, Lebensmittelfarbe, whatever..)



Kann mir jemand weiterhelfen? Würde mich sehr darüber freuen..

Beitrag von „Schmeili“ vom 15. November 2011 21:59

An Lebkuchenrezepten sollte es nicht mangeln - aber ich habe mit verschiedensten lebkuchenteigen eher die Erfahrung gemacht, dass sie recht schwer zu verarbeiten sind oft kleben oder reißen. (Ich würde das nicht mit ner 1. Klasse machen)

Wenn wir backen machen wir es immer so, dass die Kinder Sachen zum verzieren mitbringen - damit ergibt sich eine gewisse Vielfalt von alleine.

Beitrag von „*Stella*“ vom 15. November 2011 22:24

Danke, Schmeili, für Deine Gedanken. Stimmt, irgendwie erinnere ich mich jetzt auch, dass die Lebkuchenteige eher problematisch waren. Hab schon länger keine Lebkuchen mehr gebacken.. 🍪

Hättest Du oder sonst jemand eine Idee für eine Alternative oder doch das ultimative Lebkuchenrezept, das unproblematisch ist. ?

Beitrag von „Schmeili“ vom 15. November 2011 22:34

Kannst das nicht mit nem "normalen" Butterplätzchenteig machen?

Beitrag von „*Stella*“ vom 15. November 2011 22:44

[Schmeili](#)

Kann man den dann auch verzieren? Sorry, wenn ich doof frage, aber ich backe normalerweise meist nur Makronen und Rumkugeln.

Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 15. November 2011 23:12

Klick dich mal durch die Bildergalerie bei diesen Keksen:

<http://www.chefkoch.de/rezepte/899741...Plaetzchen.html>

Geeignet für die Massenproduktion, du kannst den Teig ohne weiteres zuhause vorbereiten (und kühl transportieren). Sehr lecker und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Privat gab es bei uns letztes Jahr Rentiere mit roter Zuckernase und in Schoko getunktem Geweih.

Wenn du ausreichend Zuckerguss hast, kannst du verzieren, bis der Arzt kommt 😊

Beitrag von „*Stella*“ vom 15. November 2011 23:19

Danke, Jotto, das macht ja schon mal einen guten Eindruck. 😊

Vielleicht kommen ja noch mehr Ideen und Anregungen.. 🙄

Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 15. November 2011 23:24

Gern geschehen. Aus denen haben wir dann auch mal ein Lebkuchenhaus ohne Lebkuchen gebacken, weil sich der Lebkuchen so unkooperativ verhalten hat 😄 Die behalten recht gut die Form und lassen sich später schön zusammensetzen. 😊

Beitrag von „Plattenspieler“ vom 16. November 2011 00:49

[Zitat von *Stella*](#)

Hat jemand Tipps für einen guten, unkomplizierten Teig (am besten ohne Nüsse wegen der Allergiker), den ich vorbereiten kann und der sich leicht verarbeiten lässt..

Was spricht dagegen, den Teig mit den Schülern zusammen herzustellen? (Eventuell sogar vorher gemeinsam einkaufen gehen?) Ist doch eine tolle lebenspraktische Lerngelegenheit, macht viel Spaß und ist eine Erfahrung, die heutzutage leider nicht mehr der Großteil der Kinder zu Hause macht.

Beitrag von „Mara“ vom 16. November 2011 07:19

Zum Verzieren eignen sich wohl am besten normale Mürbeteigplätzchen.

Gemeinsam einkaufen, den Teig herstellen und backen ist natürlich auch nett (hab ich schon mal mit einer 3. Klasse gemacht), aber dafür brauchst du dann schon eine Schulküche damit es nicht die Riesensauerei gibt und einige Eltern zum Helfen (ich hatte damals beim Teig machen und backen nur eine Mutter dabei, die noch dazu nicht die ganze Zeit blieb sondern nur kurz und das war ein etwas traumatisches Erlebnis für mich 😬).

Beitrag von „Plattenspieler“ vom 16. November 2011 11:43

[Zitat von Mara](#)

Gemeinsam einkaufen, den Teig herstellen und backen ist natürlich auch nett (hab ich schon mal mit einer 3. Klasse gemacht), aber dafür brauchst du dann schon eine Schulküche damit es nicht die Riesensauerei gibt und einige Eltern zum Helfen (ich hatte damals beim Teig machen und backen nur eine Mutter dabei, die noch dazu nicht die ganze Zeit blieb sondern nur kurz und das war ein etwas traumatisches Erlebnis für mich 😬).

Ok, da bin ich vllt. etwas optimistisch von meinen Erfahrungen im Sonderschulbereich ausgegangen: mindestens 1 (Lehr-)Küche pro Schule, maximal 10 Schüler pro Klasse bei zeitweiliger Doppelbesetzung ... Dass sich das ohne diese Rahmenbedingungen etwas schwieriger gestaltet, leuchtet ein.