

## **Backrezepte für Kinder-Bäckerei gesucht**

### **Beitrag von „Melosine“ vom 29. Juni 2005 19:02**

Hallo ihr,

ich suche Backrezepte (keine Weihnachtsplätzchen!) für Kinder, die möglichst einfach umzusetzen sind. Im Rahmen eines Projektes wollen die Kinder meiner 2. auch eine Bäckerei betreiben und dabei etwas backen / es verkaufen.

Oder vielleicht gibts dazu auch Seiten im Netz, bei denen man nicht OK eintippen muss? 

LG,

Melosine

---

### **Beitrag von „eulenspiegel“ vom 29. Juni 2005 19:04**

Hallo Melosine!

Hier geht es ohne OK:

<http://www.kinderrezepte.de/>

Vielleicht wirst du fündig?

Gruß Annette

---

### **Beitrag von „miriam“ vom 29. Juni 2005 21:16**

Mmmh, da gibt's ja leckere Sachen! Werde ich für nächste Vorgangsbeschreibung mal drauf zurückgreifen! Danke für den Link!

---

### **Beitrag von „eulenspiegel“ vom 3. Juli 2005 10:01**

Habe gerade noch etwas entdeckt:

<http://www.kindergeburtstags-ideen.de/rezepte.htm>

Gruß Annette

---

### **Beitrag von „Melosine“ vom 3. Juli 2005 10:54**



Eulenspiegel!

Der erste Link war schon super - ich hab gleich was gefunden, was die Bäcker morgen herstellen können 😊

LG,  
Melosine

---

### **Beitrag von „Melosine“ vom 3. Juli 2005 20:01**

Hab mich mal selber hierher verschoben 😊

---

### **Beitrag von „Finchen“ vom 31. Juli 2005 13:58**

Bei Kindern sehr beliebt, lecker und recht schnell selbst gemacht: Nussecken

Zutaten für den Teig:

- 225g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 125g Zucker
- 2 Päckchen vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Margarine

Zutaten für den Belag:

- 100g Marmelade
- 200 g Margarine
- 200g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 Ei Wasser
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Kuvertüre

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein gefettetes Blech rollen und die Marmelade gleichmäßig aufstreichen.

Für den Belag Margarine und Zucker schmelzen, anschließend Haselnüsse und Wasser unterrühren. Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

45 Minuten bei 175 Grad backen. Den abgekühlten Teig in ca 8 x 8 cm große Vierecke schneiden, dann zu Dreiecken teilen. Die Ecken mit Kuvertüre verzieren.