

Einstand geben...

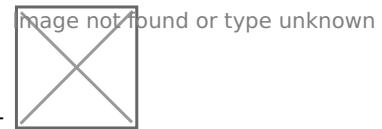
Beitrag von „meike24“ vom 5. Februar 2004 18:22

Hallo,

am Anfang des Refs ist es ja üblich, dass man mal einen Kuchen für die Kollegen mitbringt.

Hat jemand eine gute, nicht allzu aufwendige, Alternative zu Kuchen?

Anscheinend ist mein Kollegium mit Kuchen übersättigt und ich dachte etwas anderes wäre mal nicht schlecht... nur was?



vielleicht gibt es ja hier einen gourmet, der eine idee hat

Grüße Meike24

Beitrag von „Steffie“ vom 5. Februar 2004 18:52

Wie wär es mit

- Obst
- Brötchen, Laugenbrötchen mit Butter
- Käse (sehr teuer)
- Blech mit herhaftem Kuchen (frisch aus dem Backofen der Schule, zu Hause vorbereiten, dort aufbacken)
- Hefeschnecken (herhaft und süß gefüllt - Rezept schick ich gerne)
- Salat + Brötchen
- Kirschgrütze mit Vanillesoße
- ...

Ich bekomme Hunger... 😁

Beitrag von „Petra“ vom 5. Februar 2004 19:01

Hast du schon mal Muffins gemacht?

Da kannst du auch ein paar herzhafte machen, vielleicht mögen ja nicht alle Kollegen was Süßes.

Vor allem, die sind soooo leicht zu machen.

Gruß

PEtra

Beitrag von „Grundschullehrerin“ vom 5. Februar 2004 19:24

hallo meike,

meine pizza-muffins waren damals der renner...

wie groß ist denn dein kollegum?

habe damals einen salat dazu gemacht...

einen schönen abend wünscht eine
müde

grundschullehrerin

Beitrag von „snoopy“ vom 5. Februar 2004 19:41

Hallo Meike!

Ich habe damals Käsenfüße mitgebracht.

Es gibt extra Formen, mit denen man die Füße aus Blätterteig oder aus Mürbeteig ausstechen kann.

Liebe Grüße SAndra

Beitrag von „Petra“ vom 5. Februar 2004 19:45

Zitat

Ich habe damals Käsenfüße mitgebracht

LOL, was ist das denn? Solche Ausstecher habe ich noch nie gesehen...;)))

Und deine Kollegen haben nicht gedacht, du möchtest ihnen damit was sagen? *ggg*

Petra

Beitrag von „hodihu“ vom 5. Februar 2004 19:49

"Meine" Lehrer stehen auf Leberkäs' und Brötchen. Ersteres kann man sich in großen Laiben vom Metzger liefern lassen und ist nicht allzu teuer.

Gruß,
Holger

Beitrag von „alias“ vom 5. Februar 2004 19:58

Gut, knabberig und billig sind gedrehte Streifen aus tiefgekühltem Blätterteig.

Etwas Parmesan, Salz oder Würzmischung darüber gestreut (für den Geschmack) und in großen Schüsseln mit etwas Getränk ins Lehrerzimmer gestellt.

Kurze Anfrage bei der HTW-Frau, ob man das im Backofen der Schulküche herstellen darf.....
(lauwarm schmeckt's am Besten)

PS:

Fall sich jemand über "HTW-Frau" aufregt: "Weiß-dass Chauvi bin..." - Aber "HTW-Männer" sind mir noch nie begegnet....

Beitrag von „snoopy“ vom 5. Februar 2004 20:06

@ petra:

Die Ausstecher bekommst du mormalerweise in jedem Haushaltwarengeschäft.

Übrigens meine Kollegen waren begeistert und dachten nicht, dass ich auf etwas anspiele.

Gruß SAndra

Beitrag von „meike24“ vom 5. Februar 2004 20:34

ich muss gleich meinen kühlenschrank stürmen... da bekommt man echt hunger!!!!

danke für die vielen tipps!

ich glaube ich werde auf die pizza-muffins zurückgreifen. das ist gut vorzubereiten und kommt sicher auch gut an.

die anderen gerichte werde ich dann wohl machen wenn wieder mal ein geburtstagsessen ansteht.

grüße meike24

Beitrag von „ohlin“ vom 5. Februar 2004 20:55

Hallo Meike,

bei uns im Kollgeium ist im Moment "Kirschgrütze mit Schlagsahne auf Rührteig" der Renner. Du nimmst einfach eine hohe Form -je nach Größe des Kollgeiums mit größerem oder kleinerem Durchmesser- und backst einen einfachen Rührteig. Nachdem der Teig abgekühlt ist, tust du Kirschen mit etwas angedicktem Kirchsaft auf den Teig. Anschließend noch eine ordentliche Schicht Schlagsahne-Schmand-Gemisch (etwa 3 Becher Schlagsahne plus 1 Becher Schmand, je nach Größe der Form) und das Ganze dann mit Zimt-Zucker-Gemisch oder Raspel-Schokolade ... bestreuen. Wichtig: Immer einen Tag vorher machen und eine Nacht in den Kühlenschrank stellen! Das ist alles ganz einfach und schmeckt prima!

Einen guten Einstand,
ohlin

Beitrag von „MarkusDiedrich“ vom 6. Februar 2004 08:42

die Pizzabrotchen aus dem Aldi-dente-Kochbuch sind auch klasse, ansonsten kann ich bei herhaften Sachen immer die Frau-Antje-Kochbücher empfehlen (da gibt es zum Beispiel die leckeren Knusperoliven) und wenn man nicht viel Zeit hat empfiehlt sich Quiche oder Tarte, die kann man auf die verschiedensten Arten und Weisen belegen, da ist dann für jeden was dabei; ich persönlich mag im Moment am liebsten Spinat-Schafkäse-Quiche.

Grüße

Markus

Beitrag von „alias“ vom 6. Februar 2004 18:00

Noch'n Schnellgericht:

Beim Griechen gibt's Fladenbrote.

In der Mitte durchschneiden.

Mit Butter oder Margarine leicht betreichen, dann wie eine Pizza belegen (Schinken, Mozzarella, gehackte Tomaten mit Pfeffer und Salz, Artischockenherzen zerbröselt, Scheibenkäse)

Bei 220 Grad backen und warm servieren.

Kann man gut zu Hause vorbereiten und im Schulbackofen backen.

Oder zum Abendessen. Ich bekomme Hunger!!!

Beitrag von „Kristian“ vom 21. November 2004 17:44

Hallo,

habe morgen meinen 1. Tag in meiner Ausbildungsschule. Bin schon ein wenig aufgeregt und vor allem gespannt, was mich dort so erwartet. Meine Frage an Euch wäre, wann ihr euren Einstand gegeben habt? Ist wohl weniger sinnvoll am 1. Tag mit Kuchen & Co ins Lehrerzimmer zu stürzen. Aber nächste Woche ist doch dann eher zu spät, so nach dem Motto: ach ja, nen

Einstand muss ich ja auch noch geben...

Und 2. Frage: Wie habt ihr Euch in den jeweiligen (Hospitations-) Klassen vorgestellt? Hallo ich bin der Neue...

Also: Ideen?

Gruß

Kristian

Beitrag von „biene maya“ vom 21. November 2004 18:00

Hello Kristian,

Also ich hab meinen Einstand erst in der 2. Woche gegeben. Das hat auch voll gereicht, denke ich. Mit mir haben noch 2 neue Kollegen angefangen, die haben es noch später gemacht. In der Hospitationsklasse hab ich mich mit einer kleinen Rallye vorgestellt, bei der die Kinder dann nach und nach einen Steckbrief von mir ausgefüllt haben. Bin aber Grundschule.

Liebe Grüße,
biene maya

Beitrag von „alias“ vom 21. November 2004 19:54

Einstand ist bei uns an der Schule gar nicht so üblich. Von den Refs weiß man, dass die nicht zu den Begüterten zählen. Bei uns ist üblich, dass sich Geburtstagskinder eines Monats zusammentun und dann in der großen Pause oder in der Lehrerkonferenz auftischen. Das teilt sich dann durch 2-4.

Kommt auch darauf an, wie groß die Schule ist. Wenn man auf einer Dorfschule mit 3,4, Kollegen/-innen zusammenarbeitet, kann man ja schon mal in der großen Pause ein Vesper mitbringen. Aber in großen Kollegien gibt das einen ziemlich hohen finanziellen Aufwand, der nicht erwartet wird.

Wer als Ref keinen Einstand gibt, braucht kein schlechtes Gewissen zu haben. Fragt einfach mal euren Rektor, was an der Schule Usus ist. Wenn der sagt, das braucht's nicht, dann lasst es.

Beitrag von „Tina34“ vom 22. November 2004 16:19

Hallo,

wie wärs mit Kochkäse und frischem Brot oder Gerupftem mit Baguette oder frischem Brot?
Kann man zuhause vorbereiten und muss es dann nur noch hinstellen.

Eine Kollegin hat auch mal einen Frischkäse gemacht, irgendwie war das wie Philadelphia mit frischen Kräutern drin, war auch sehr lecker.

LG

Tina

Beitrag von „Anna Havanna“ vom 22. November 2004 17:27

Hmmmm, das klingt ja alles sehr lecker! Was ist eigentlich "Gerupfter", was typisch Bayrisches?



Einstand war bei uns übrigens auch nicht üblich, aber Ausstand. Dh. kurz vor unserem Ausscheiden an der alten Schule haben wir aufgetischt und alle hatten sich sehr gefreut!

Gruß Anna

Beitrag von „Tina34“ vom 22. November 2004 18:00

Hallo,

Gerupfter ist eher fränkisch 😊, bei den Bayern ist das "Obazda" oder so. Rezept kenne ich nicht auswendig, auf jeden Fall Camembert, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver. Das isst man aufs Brot, mit Baguette ist es etwas edler. Ach ja, und auf den Gerupften kommen noch Salzstängchen. Schmeckt echt klasse.

Kochkäse habe ich selbst erst am Untermain kennengelernt. Ist wohl mehr Hessisch, obwohl das dort theoretisch noch Franken war. Ein klebriger Käse mit Kümmel drin, kann man wohl auch selber machen. Das hat zu frischem Brot auch immer toll geschmeckt. Das war dort so das Geburtstags- und Einstandsessen.

LG

Tina

Schau mal da:

<http://www.staeck-hornburg.de/gaumentraum/rupf.html#gerupfter1>

und da:

<http://www.mariongoelz.de/weblog/maerz/kochkaese.htm>