

## Kekse backen

### **Beitrag von „sally50“ vom 9. Dezember 2003 19:34**

Ich suche ein ganz einfaches Rezept für Weihnachtsplätzchen. Die Kinder (Klasse 3) sollen selbst wiegen und abmessen. Möglichst nichts zum Ausstechen.

Heidi

---

### **Beitrag von „Stefan“ vom 9. Dezember 2003 19:44**

Hast du mal bei <http://www.blinde-kuh.de/kueche/rezepte-kuchen.html> nachgesehen?

Stefan

---

### **Beitrag von „Musikmaus“ vom 9. Dezember 2003 20:15**

Ich würde dir das Rezept hier empfehlen:

<http://www.icook.de/rezepte/37435.html>

Die heißen "Hagrid's Felsenkekse" und sind sehr einfach zu machen. Naja, man braucht Eiweiß, das Eigelb aber nicht, aber beim Eier trennen kannst du ja helfen. Ansonsten ist es nur Zutaten mischen und Häufchen aufs Backblech setzen. Meine Klasse ist total drauf abgefahren und hat zuhause noch mehr davon gebacken.

Viele Grüße, Barbara

---

### **Beitrag von „Bablin“ vom 9. Dezember 2003 20:46**

Die hier sind so ähnlich wie Hagrids Felsenkekse, ich hoffe, der Link lässt sich für Nicht-Mitglieder so öffnen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige...038925899/ID2./>

Sonst suchen: Sie heißen 10-Tassen-Weihnachtskekse , so zu finden bei www.chefkoch.de

Ich empfehle, ein drittel des Rezepts zu nehmen, also 1 Ei, ein Drittel Päckchen Butter und je eine Drittel Tasse der Zutaten.

Guten Appetit! Bablin

---

### **Beitrag von „sally50“ vom 9. Dezember 2003 21:33**

Bablin

Dieses Rezept hatte ich auch schon gefunden. Hast du es selbst schon ausprobiert? Wie viele Kekse ergibt die Drittelmenge?

Musikmaus

Hört sich auch gut an, aber was passiert mit dem Eigelb?

Heidi

---

### **Beitrag von „nofretete“ vom 9. Dezember 2003 21:40**

Hallo Heidi,

unter <http://www.kindergaudi.de> soll es auch viele Rezepte geben. Leider noch nicht ausprobiert. Registrierung ist kostenlos. Gruß NOf.

---

### **Beitrag von „Bablin“ vom 9. Dezember 2003 23:48**

Ich habe die Kekse mit einem ganzen Ei gemacht. Die Drittelmenge ergab ein volles Blech. Zum Abmessen habe ich Schälchen genommen, die recht großen Tassen entsprachen. Als ich die Kekse vom Blech nahm, waren sie zunächst sehr bröckelig; der erste zerkrümelte mir nach

dem Erkalten waren sie dann aber schön fest, und sie sind sehr lecker.

Bablin

---

### **Beitrag von „Musikmaus“ vom 11. Dezember 2003 17:16**

Ich habe die Eigelbe für ein anderes Gericht verwendet, das ich in der gleichen Woche mit meiner achten Klasse gekocht habe.

Es ist natürlich auch möglich, dass du eine weitere Sorte Kekse mit den Kindern bäckst, wo Eigelb benötigt wird. Es könnten ja 2 Gruppen die ein Sorte backen und zwei Gruppen die andere. Dann gibt es anschließend auch einen schönen bunten Kekseteller.

Ansonsten kannst du die Eigelb auch eifnach mit auch Hause nehmen und Pfannkuchen, Spätzle, Spaghetti Carbonara oder was weiß ich was drauß kochen. So mach ich das oft.

Viele Grüße, Barbara

---

### **Beitrag von „sally50“ vom 11. Dezember 2003 20:24**

Wir haben heute das Tassen-Rezept ausprobiert, und zwar die ganze Menge. Wir haben aber ein Ei weniger genommen. Es ergab 4 Bleche Plätzchen, die wir in der letzten Stunde gemeinsam gegessen haben. Die Kids waren begeistert und wollten zu Hause weiter backen.

Heidi

---

### **Beitrag von „eulenspiegel“ vom 18. Dezember 2003 14:52**

Wir haben heute auch die Tassen-Kekse gebacken. Allerdings mit der doppelten Menge! Gab ganz schön Masse... Ich war allerdings etwas enttäuscht, da die Kekse total auseinanderliefen. Jetzt haben wir teilweise richtige Fladen. Aber den Kids haben sie geschmeckt und jeder hat noch was mit nach Hause genommen!

Gruß Annette

---

## **Beitrag von „Bablin“ vom 18. Dezember 2003 15:24**

Ich habe die Kekse zu Hause ausprobiert und hatte wunderbare "Makronen", habe sie 2x in der Schule mit Kindern gebacken, beide Male sind sie zerlaufen. Es liegt daran, dass die Kinder zu lange rühren. sie schmecken aber trotzdem.

Bablin