

Du backst oder kochst gerne? Du arbeitest gerne am PC?

Du willst Autor eines Koch- und Backbuchs werden?

Dann beteilige dich am Aktiv „Koch-Spezial“ und gestalte das Koch- und Backbuch der Hebelschule mit. Da die Aktivs derzeit nicht stattfinden können, darf mir jeder seine Rezepttipps digital zukommen lassen. Ich fasse diese dann zu einem „Koch-Spezial“ der Hebelschüler und Hebelschullehrer zusammen.

So, wie der Bericht von Melina und Florian könnte deine Kochbuch-Seite aussehen. Namen und Klasse und ein paar Bilder nicht vergessen! Sende deinen Beitrag an Frau Aniol: aniol@hebelschule-schliengen.de

Zimtschnecken

Man braucht:

- 150g Butter
- 500ml Milch
- 50g Frischhefe
- 150g Zucker
- 1TL Salz
- 1TL Kardamompulver, gemahlen
- 1kg Weizenmehl



Für die Füllung:

- 75g Butter oder Magarete
- 100g Zucker
- 1EL Zimtpulver
- 1 Ei, Eigelb zum bestreichen



Als erstes gibt man alle Zutaten in eine Schüssel.

Dann nimmt man einen Mixer und rührt alles um.

Nun knetet man den Teig und rollt ihn aus.

Dann macht man die Füllung und streicht diese auf den Teig. Nun alles einrollen.

Man trennt das Eigelb und streicht es über die Rolle.

Nun schneidet man die Schnecken sie 2cm dicke Rollen auseinander und backt sie bei 220 – 240 Grad bis sie goldbraun sind.

Geschrieben: von Florian (5a), gebacken von Florian und Melina (5a)