

Backen im Tontopf

Kleine Geschenke, etwas Leckeres für das Buffet des Elternabends oder ein Beitrag für den Schulbasar mit den Schülerinnen und Schülern herstellen ist ein wichtiges Thema auf der Unterstufe. Hier ein Vorschlag für einen einfachen Gruss aus der schulischen Backstube. st



Ziele

Zwei Rezepte für das Backen in der Tontasse erhalten.
Eigene Gebäckvariation kreieren.
Ideen für die Gestaltung des Töpfchens bekommen.

Weihnachtlich glimmernd

Oft steht für die Zubereitung von Backwaren keine vollständig eingerichtete Schulküche zur Verfügung sondern bloss der Backofen im Lehrerzimmer. Da heisst es nach Alternativen suchen, wie mit jedem Kind ein einfaches, kostengünstiges und doch wirkungsvolles Geschenk gebacken werden kann.

Die Rezepte im Tontöpfchen sind so konzipiert, dass sie einfach ausgeführt, den saisonalen Marktprodukten angepasst werden können und jedes Kind Backform und Verpackung in einem erhält.

Die Zubereitung des Teiges erfolgt ohne Handmixer von Hand oder mit dem Schwingbesen. Die Verzierung berücksichtigt die Jahreszeit und wird phantasievoll umgesetzt.

Material

Pro Schüler/in ein Tontöpfchen (mindestens 5cm Durchmesser)
Backtrennpapier
Teigschüssel
Schwingbesen

Vorbereitung

Das Tontöpfchen wird auf Backtrennpapier gelegt und schräg abgerollt. Beim Abrollen fährt man mit einem Bleistift dem Töpfchen nach. Der Halbkreis wird ausgeschnitten und in das Tontöpfchen gegeben. Zusätzlich wird auch der Topfboden mit Backtrennpapier belegt. Es bietet sich an mit den Schüler/innen Kräuter oder Beeren, wie Thymian, Holunderbeeren oder wilde Brombeeren selber in der Natur zu sammeln.

Rezept Süssgebäck (für 4 Portionen im Töpfchen mit 9cm Durchmesser)

250g Mehl
1 Prise Salz
1 – 2TL Backpulver
120g Zucker
2 Eier
1 – 2dl Kaffeeahm
50g Butter flüssig, ausgekühlt

Alle Zutaten nacheinander in die Teigschüssel geben und mit dem Schwingbesen gut miteinander verrühren. Dem fertigen Teig, der weder flüssig noch formbar sein sollte, 150g Saisonfrüchte oder Schokolade beifügen. Es ist auch möglich ein Schokoladebranchli einzubacken.



Tontopf zum Backen vorbereiten
 Feine Schale, guter Kern: Süssgebäck mit Schoggistängeli
 Einmal mit Schoggi einmal mit Beeren
 Hefeteig à la provencale
 Sag es mit Blumen
 Kräutertöpfchen mit Neocolor verziert

Im auf 200° vorgeheizten Backofen das Gebäck je nach Grösse des Töpfchens 20–40 Minuten backen.
 Zum Auskühlen die Küchlein aus dem Töpfchen nehmen und auf ein Gitter auslegen.

Rezept Hefeteiggebäck pikant (für 6 Portionen im Töpfchen mit 9 cm Durchmesser)

- 350g Weissmehl
- 1/2 TL Salz
- 20g Hefe zerbröckelt
- ca. 1,5dl Milch
- 1 Ei verquirlt
- 100g weiche Butter
- Ei-Milchgemisch zum Bestreichen
- 3–4 EL Reibkäse
- 1 Prise Salz

In einer Schüssel Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen und die zerbröckelte Hefe hinein geben. Butter, Milch und Ei in die Mulde giessen und die Hefe in der Flüssigkeit auflösen. Zutaten zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Den Teig bei Raumtemperatur zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. 1 Bund Wiesen- und Küchenkräuter waschen und fein schneiden. Mit etwas Reibkäse und wenig Salz mischen. Den Teig in gleich grosse Stücke teilen. Die Teigballen mit der Hand flach drücken, mit der Kräuter-Käsemischung bestreuen und zu einer Schnecke aufrollen.

Die Teigschnecke in das Tontöpfchen geben, mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° je nach Grösse 20–30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Alle Rezepte eignen sich nur zum frischen Verzehr.

Verzierung

Währenddem die Gebäckstücke auskühlen, können die Tontöpfchen verziert und die Dekoration des Gebäckes vorbereitet werden. Für die Verzierung der Tontöpfchen eignen sich Glimmer, Neocolor, nichtwasserlösliche Farben und Collageverfahren. Es bietet sich an, die Gebäckstücke im Hinblick auf die Jahreszeit, den Verwendungszweck oder die Inhaltsstoffe zu dekorieren. Sie können mit Schokolade oder Marzipan überzogen und nach eigener Phantasie in Blumenbouquets, Kräutertöpfchen oder Sternenhimmel verwandelt oder auch schlicht und pur genossen werden.

