

Wir haben in der Mensa Plätzchen gebacken!!!

Am letzten Dienstag, den 29.11.2016, haben wir in der Schulmensa der GSH Terrassen-Plätzchen gebacken. Mit der Unterstützung der Köchin Frau Seferaj hatten wir viel Spaß zusammen.

Zuerst legten wir die Zutaten zurecht. Wenn ihr die Plätzchen nachbacken wollt, braucht ihr für den hellen Teig:

250g Mehl, 100g Zucker, 125g Margarine, 1 Ei, 1 TL (Teelöffel) abgeriebene Zitronenschale

Die Zutaten für den dunklen Teig sind:

250g Mehl, 125g Zucker, 125g Margarine, 20g Kakaopulver, 1 EL (Esslöffel) Milch, 2 Eier

Die Zutaten für den hellen und den dunklen Teig gaben wir in unterschiedliche Schüsseln und verrührten sie mit einem Handrührgerät, bis glatte Teige entstanden sind.

Diese mussten erst einmal eine Runde im Kühlschrank frieren.

Nach zehn Minuten holten wir die Teige heraus und brachten sie zu unserem Arbeitsplatz, den wir mit einer dünnen Schicht Mehl einstreuten. Das ist sehr wichtig, damit der Teig nicht an der Arbeitsplatte kleben bleibt. Jetzt wurde der Teig vorsichtig ausgerollt, um die Plätzchenformen auszustechen.



Kleiner Tipp:

verwendet Sternformen in drei verschiedenen Größen, um später die Plätzchenteile aufeinander stapeln zu können.

Die ausgestochenen Plätzchen mussten wir nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Kleiner Tipp:

Um die Plätzchen leichter von der Arbeitsfläche zu lösen, bestreuten wir ein Messer mit Mehl und unterhoben sie damit.

Nun schoben wir die Plätzchen in den Ofen und erhitzten ihn auf 180°C.

Die Plätzchen holten wir nach 20 - 25 Minuten wieder heraus und ließen sie im Freien 3 Minuten abkühlen. In der Zwischenzeit schlugen wir ein Ei auf und sammelten das Eiweiß in einer kleinen Schüssel. Die Plätzchen bestrichen wir mit einem Pinsel auf einer Seite mit dem Eiweiß. Danach stapelten wir immer drei unterschiedlich große und verschiedenfarbige Plätzchenteile aufeinander. Nach Bedarf können die Plätzchen mit Puderzucker bestreut werden.

Dann sind die Terrassensterne fertig!

Lasst es euch schmecken!

☺!!!Euer Schülerzeitungsteam!!!☺

Fotos folgen!☺

