

# Projekt der Mäuse

## Projektthema: Wir backen Ampelkekse

Anlässlich des Polizeibesuchs am vergangenen Freitag haben wir im heutigen Projekt den Besuch uns noch einmal in Erinnerung gerufen und haben darüber gesprochen was wir bei einer Ampel beachten müssen.

Da wir heute Ampelkekse Backen wollen, haben wir uns erste einmal angesehen, welche Küchengeräte wir dafür brauchen.

### Wir haben gebraucht:

Backpapier	ein Nudelholz
eine Rührschüssel	eine Küchenwaage
ein/zwei Backblech/e	ein Messer
ein Rührgerät	einen Kuchenpinsel

Im Anschluss haben wir besprochen welche Zutaten wir für den Teig und die Dekoration benötigen.

### Zutaten für den Teig

450g Mehl  
225g Butter  
225g Zucker  
2 Eier  
2 Packungen Vanillezucker

### Zutaten für die Dekoration

Schoko- oder Zuckerglasur  
Schokolinsen in Rot, Gelb & Grün

Dann ging es ans Backen; für den Teig haben wir alle Zutaten in eine Rührschüssel und sie zu einem glatten Teig verarbeitet. Da der Teig für mehrere Stunden / über Nacht in den Kühlschrank muss haben wir mit einem vorgefertigten weitergearbeitet.

Jedes Kind hat eine kleine Kugel Teig bekommen und sie kurz weich geknetet und mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausgerollt.





Mit dem Messer haben wir kleine Rechtecke aus dem Teig herausgeschnitten und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt. Dann mussten unsere „Ampeln“ nur noch bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen.

Nach dem Auskühlen haben wir sie mit Zuckerglasur bestrichen und die farbigen Schokolinsen wie bei einer Ampel angeordnet. Nun mussten wir die Glasur nur noch fest werden lassen.

### Ziele

- Abläufe beim Backen verstehen und verinnerlichen
- Küchengeräte kennenlernen
- Ampelfarben vertiefen

