



Projekt Schulkinder am 18.12.2024

Heute fand unsere nächste Backstunde statt.

Passend zur Vorweihnachtszeit haben wir heute etwas tierisch witziges gebacken.

Es hieß auf die Schüsseln, fertig los für: *Rentierlaugenstangen*

Die Zutaten:

Tiefkühlhlaugenstangen

Das Material:

Messer	Schneidbrett
Backpapier	Backblech

Backzeit:

Ca. 15 Minuten auf 180° Ober- und Unterhitze

Backvorgang:

1. Laugenstangen auftauen lassen
2. Zwei Stücke vom Ende abschneiden
3. Eins der Stücke für die Nase lassen
4. Eins der Stücke in zwei Teile teilen (hieraus entstehen die Ohren)
5. Übrige Stange zur Hälfte der Länge nach teilen und daraus das Geweih formen
6. Nase und Ohren hinzufügen
7. Rentiere im Ofen knusprig backen
8. Mit Zuckeraugen verzieren und genießen :)

