



SCHÄFCHENKEKSE ZUM OPFERFEST

Du brauchst:

- 150g Butter
 - 200g Zucker
 - 2 Eier
 - 200g Mehl
 - 150g Haferflocken
 - 1 Prise Salz
 - Etwa 6 Esslöffel Sesam und etwa 5-6 Esslöffel Rosinen
 - runde Backplatten (70 mm)
 - Schere
- Geduld und Freude am Backen

Für Kinder ab:

3 Jahren

Zeit

Ca. 30 – 60 min

Ist gut für:

soziale Kompetenz, Geduld,
Gemeinschaftsgefühl



Sicher kennt ihr den Spruch „Backen ist Liebe.“ Da ist etwas Wahres dran. Vor allem dann, wenn das Backen gemeinsam geschieht. Wenn Groß und Klein an einem Tisch sitzen, zusammen lachen und... Kekse dekorieren? Das Opferfest steht vor der Tür und da geht es ja bekanntlich auch um Schafe. Also backen wir Schäfchen. Bunte, lustige und ganz individuelle Schäfchen. Macht Ihr mit ?



Quelle: Redaktion grünebanane

grünebanane • Kinderprojekt von muslimehelfen e.V.
Ludwigstr. 73 • 67059 Ludwigshafen
Tel.: 0621 / 4054 67 42 • www.gruebanane.de
team@gruebanane.de

Lizenz: Dieses(s) Werk bzw. Inhalt von muslimehelfen e.V. steht unter einer Creative Commons Namensnennung - nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland Lizenz. Beruht auf einem Inhalt unter www.gruebanane.de. Über diese Lizenz hinausgehende Erlaubnisse können Sie unter <http://gruebanane.de/urheberrechte> erhalten.





Für die Eltern

- Pro Schäfchen werden zwei Oblaten gebraucht, eine für den Körper und eine für Kopf, Beine und Schwanz.
- Auf dem Foto kann man genau erkennen, wie man die Oblate zurechtschneiden kann.
- Das Rezept reicht für 25 große Kekse.
- Mit kleineren Oblaten werden es dementsprechend mehr Kekse und kleinere Schäfchen.
- Wenn mit kleinen Kindern gebacken werden soll, bitte die Oblaten erst zurechtschneiden, damit die Kinder nicht warten müssen.
- Ältere Kinder können beim Zurechtschneiden schon helfen.

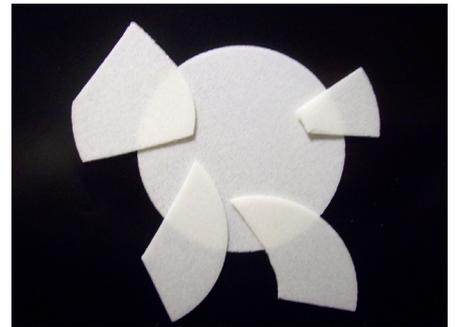
Bei Fragen und Anregung kannst du uns
schreiben an: team@gruenebanane.de oder
anrufen unter: 0621-40 54 67 42





Zubereitung:

- Wir beginnen mit Bismillah.
- Lege die Zutaten griffbereit zurecht.
- Zuerst wird der Teig hergestellt.
- Alle trockenen Zutaten werden in einer großen Rührschüssel gemischt.
- Dann gibt man die Butter und die Eier dazu.
- Alles wird mit einem Rührlöffel zu einem klebrigen Teig verrührt.
- Der Teig sollte klebrig, aber dennoch gut zu formen sein.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Oblaten wie auf der Abbildung darauflegen.
- Die Oblaten so zusammen legen, daß die kleinen Teile ein Stück über der großen Oblate liegen. So kleben sie alle zusammen, wenn der Teig darüber kommt.



Tipp: Legt man auf die Beine keinen Teig, dann sind sie später flacher, und der Körper wirkt „flauschiger“.



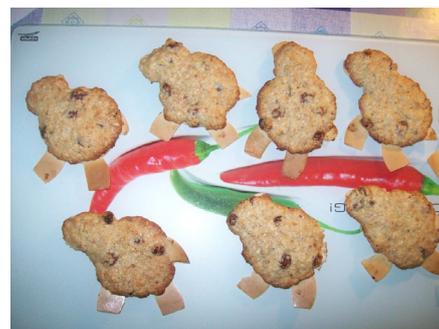
Achtung: je länger die Beine sind, desto zerbrechlicher sind sie. Darum eher etwas kleiner legen.





Zubereitung:

- Den Teig mit einem Löffel vorsichtig auf die Schäfchen legen.
- Im Ofen läuft der Teig noch etwas auseinander. Es ist also nicht schlimm, wenn er die Oblate nicht ganz bedeckt.
- Die Schafe 10-15 Minuten bei 200° C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene backen, bis sie goldbraun sind.
- Zum Dekorieren ist Schokoladenglasur, Zuckerguss und/oder Zuckerschrift geeignet.
- Mit Nüssen, Cerealien, Marshmallows, Rosinen und Kokosflocken können auch sehr schöne Schäfchen verziert werden.
- Nun darf jeder seine Schäfchen gestalten wie er möchte.
- Ist alles gut getrocknet, kann nichts mehr verschmieren und die Kekse können jetzt auch transportiert werden. Vielleicht möchten die Schäfchen in die Moschee zum Festgebet?



Tipp: Lustig ist es, wenn man die Zuckerglasur mit Lebensmittelfarbe verrührt und in kleine Tassen wie Farbtöpfe auf den Tisch stellt. Mit einem kleinen Borstenpinsel pro Farbe wird aus der Bäckerei schnell eine kleine Malerwerkstatt. So macht das Dekorieren noch mehr Spaß.



Tipp: Vorher mit Zuckerguss bestreichen, damit der Beleg nicht abrutscht.



Viel Spaß beim Nachbacken wünscht das Team
von www.grünebanane.de

