Kinder KochKlub

15.11.25

Nachdem wir Weizen gemahlen hatten, haben wir Hefeteige hergestellt, die zu gleichen Teilen aus Vollkorn- und hellem Mehl (Typ 550) bestanden.

Den Hefeteig haben wir einfach mit den Händen geknetet. Nachdem wir ihn etwa eine Stunde haben aufgehen lassen, ließ er sich leicht zu Brötchen und individuellen Kreationen verarbeiten.

Wir haben anschließend Butter selbst hergestellt, indem wir Sahne sehr kräftig geschüttelt haben. So lange, bis sich Butter und Molke getrennt hatten. Mit der Molke haben wir einen Bananen-shake als Nachtisch zubereitet.

Für eine Tomatencreme als Aufstrich haben wir geröstete Sonnenblumenkerne, getrocknete Tomaten und Tomatenmark zusammen püriert. Außerdem haben wir einen Quark mit frischen Kräutern kreiert. Rohkost zum Knabbern gab es auch.