

Projektvorschlag Backen süß - salzig

Altersstufe: 8-10 oder 11-13J (je nach Alter kann man den Kindern unterschiedlich komplexe Aufgaben beim Backen zumuten)

Stufe GER: A1-A2

Lernziele: Wortschatz zum Thema; Sprechmittel

Zeitaufwand: ca. 60 min

**Vorbereitung/
Material:** Zutaten (s.u.), Schüsseln, Backblech, Nudelholz, Messer, Backpapier, Ofen, Arbeitsfläche bzw. Brettchen

Zutaten:

Teig:

je nach Gruppengröße zu gleichen Teilen Butter, Mehl und Quark (möglichst trocken)

1 Ei

für 5 TN z.B. 200g Mehl, 200g Quark, 200g Butter

Füllung:

süß: Marmelade oder Nutella

salzig: Frühlingszwiebel, Schinken, Käse, etwas Quark oder Schmand

Durchführung: Zubereitung:

Das Vokabular für die Materialien und Zutaten anhand der realen Gegenstände einführen bzw. wiederholen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen, mit den Händen kräftig durchkneten. Ggf. noch Mehl hinzufügen, dass ein fester, leicht klebriger Teig entsteht.

Den Teig ca. 20 min ruhen lassen, währenddessen Vok. wiederholen, und die salzige Füllung vorbereiten: Zwiebel, Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden und mit Quark/Schmand verrühren. Bei kleinen Kindern bietet es sich an, die Würfel bereits vorbereitet zu haben und von den Kindern nur vermischen zu lassen.

Die süße Füllung ebenfalls vorbereiten.

Einen mittelgroßen Klumpen vom Teig abschneiden und mit dem Nudelholz ausrollen. Quadrate von ca. 8x8cm ausscheiden. In die Mitte ca. einen gehäuften Teelöffel der Füllung geben. Die Ecken der Quadrate zusammenkleben, sodass dreieckige Täschchen entstehen. Die Täschchen auf ein Backblech legen und mit verquirtem Ei bestreichen.

Bei 180°C ca. 20 min goldbraun backen.

Dieses Rezept bietet sich vor allem an, um die grundsätzlichen Vokabeln zum Backen zu lernen / zu wiederholen.

Außerdem ist es dafür geeignet, den Unterschied zwischen süß und salzig sinnlich zu erfahren.

Vor dem Füllen der Täschchen sollten alle TN die Füllungen kosten und selbst entscheiden, welche sie bevorzugen und die entsprechenden Vokabeln anwenden.

Der Schwierigkeitsgrad des Backens bzw. wie viel die TN selbst machen (dürfen), sollte dem Alter und motorischen Entwicklungsgrad angepasst werden. Vor allem bei kleinen TN ist sehr genaue Vorbereitung und Disziplin bei der Ausgabe von Zutaten und Gegenständen notwendig.