



Gutsle backen

Grundrezept für einen Gutslesteig:

- 450g Mehl
- 150g Zucker
- 300g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig in Folie gepackt für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Weiteres Material:

- Nudelholz
- Ausstecherformen
- Backpapier
- Ofenbelche
- Pinsel
- Zuckerstreusel
- Dosen um die Gutsle aufzubewahren
- Zusätzliches Mehl
- Eventuell Schürzen für die Kinder und Hocker damit die Kinder an den Tisch hoch kommen

Vorbereitung:

Ein Betreuer bereitet den Teig vor. **So wisst ihr, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und, dass ausschließlich frische Zutaten benutzt wurden.**

Wischt die Tische ab, auf denen ihr backen wollt, bereitet Bleche mit Backpapier vor, richtet Schälchen mit dem Eigelb zum Bestreichen her und welche mit den Zuckerstreuseln, holt dein Teig kurz vor Stundenbeginn aus dem Kühlschrank damit er nicht mehr ganz so hart ist.

Ablauf:

Zu Beginn spricht ihr mit eurer Gruppe an, worauf beim Backen geachtet werden muss:

- Haare zusammenbinden,
- keinen Teig naschen
- nicht die Finger ablecken usw.
- Besprecht auch, was ihr mit den Gutsle vorhabt. Bekommt am Ende jedes Kind eine kleine Tüte davon mit heim oder werden sie bei der gemeinsamen Weihnachtsfeier gegessen

Bevor es mit dem Backen losgeht, gehen alle Kinder und Betreuer ordentlich die Hände waschen!

Dann bekommt jedes Kind eine Schürze falls ihr habt und ein Stück Teig. Dann kann es losgehen. Achtet darauf, dass die Ausstecherle ungefähr alle gleich dick sind- sonst verbrennen die Dünnen im Ofen. Die Kinder legen ihre Ausstecherle auf das Blech. Dort werden sie mit Eigelb eingepinselt und anschließend mit Zuckerstreuseln verziert.

Dann werden sie bei 180 Grad bei Ober- Unterhitze (160 Grad bei Umluft) für 10-12 Minuten gebacken.

Wenn der Ganze Teig verarbeitet ist, gehen alle wieder Hände waschen. Zum Abschluss darf natürlich jedes Kind ein Gutsle probieren. **Überprüft im Voraus nochmal die Allergien der Kinder!**

Gutsle backen

Ideen für die Arbeit mit Kindergruppen der Jugendfeuerwehr Baden- Württemberg