

Kinder-Uni: Wissenschaft alltäglich! Was Materialwissenschaften mit Backen zu tun haben

Rezept

- 2 Tassen Mehl (250 gr)
- 1 Teelöffel Öl
- 1 Tasse Salz (125 gr)
- 1 Tasse Wasser (240 ml)
- ggf. Kakao oder Lebensmittelfarbe

Material

- Backblech
- Backpapier
- Nudelholz
- Messbecher
- Schüssel
- Küchensieb
- Teelöffel
- (verschiedene) Mehle
- Salz
- Öl
- Wasser
- Kakao/Lebensmittelfarbe

Optional

- Nagellack
- Feile, Zahnstocher
- Formwerkzeuge für Fondant oder Knete
- Küchenwaage
- Kastanienbohrer

Vorgehen

- ❖ Mehl in die Schüssel geben und Öl, Wasser sowie Salz hinzugeben
- ❖ Alle Zutaten verkneten
- ❖ Öl an den Händen verhindert, dass der Teig klebt
- ❖ Jetzt kann der Teig mit Lebensmittelfarbe oder Kakao gefärbt werden
- ❖ Den Teig dünn ausrollen
- ❖ Figuren ausstechen, schneiden, formen
- ❖ Die Formen auf das Backblech legen (Backpapier nicht vergessen)
- ❖ Bei 140 Grad (Unter- und Oberhitze) ca. 1 Stunde lang backen lassen
- ❖ Achtung! Ist der Teig dicker oder dünner, verlängert oder verkürzt sich die Backzeit!
- ❖ Sobald die Formen abgekühlt sind, können sie verziert und bearbeitet werden
- ❖ Bei unserem digitalen Meeting könnt ihr am 26.10.2021 Eure Werke zeigen und wir sprechen darüber, was ihr entdecken konntet!

Viel Spaß! ☺

Ansprechpersonen:

Claudia Sobich (sobich@iwt-bremen.de)

Nele Woehlert (woehlert@iwt-bremen.de)