

Zimtschnecken backen in der Krippe

Am Donnerstag den 9. Oktober 2014 lag ein herrlicher Zimtduft in Luft. Das komplette untere Stockwerk der Kita Eulennest duftete nach den frischgebackenen Zimtschnecken und verführte, nicht nur die Kinder, dazu eine Schnecke probieren zu wollen.

Eine Kleingruppe aus der Krippe von vier Kindern hatte am Vormittag gemeinsam mit ihrer Erzieherin die köstlichen Schnecken gebacken. Zuerst wurde für den Hefeteig die Butter in der Mikrowelle geschmolzen und anschließend gemeinsam mit Milch und Zucker in eine Rührschüssel gefüllt. Sorgsam wurden die Zutaten von den Kindern abgewogen und dann in die Schüssel gegeben. Dabei hat es den Kindern besonders Spaß gemacht zu beobachten, wie die flüssige Butter auf der Milch schwimmt und dort kleine Kreise zieht. Anschließend durfte jedes Kind auch ein Stück von der Hefe hinzubröseln und das Mehl mit einem großen Esslöffel hinzugeben.

Mit großer Freude wurde sich nun dem gleichmäßigen Verrühren und Kneten des Teiges gewidmet, dabei war jedes Kind einmal an der Reihe. Nach und nach entstand ein toller Hefeteig der anschließend 20 Minuten ruhen musste, damit die Hefe ihre Arbeit tun konnte. Währenddessen rührten die Kinder fleißig aus Butter, Zucker und gemahlenem Zimt die Füllung für die Zimtschnecken an.

Was für ein Staunen als der Teig wieder hervorgeholt wurde und er sich von seinem Volumen her fast verdoppelt hatte. Selbstverständlich musste der Teig genau unter die Lupe genommen werden. Die Kinder rochen an dem Teig, der lecker nach frischer Hefe roch, befühlten ihn und der eine oder andere stibitzte sich ein kleines Stück davon. Anschließend wurde der Teig unter großem Kräfteaufwand ausgerollt, dabei stellten sich die Kinder hin, damit sie wirklich mit voller Kraft den zähen Teig mit dem Nudelholz auswellen konnten. Geschafft! Nun nur noch die vorbereitete Paste darauf verteilen und dann vorsichtig zu einer Rolle aufrollen.

Die Kinder waren ganz aufgeregt, als sie nun mit einem großen scharfen Messer von der gefüllten Teigrolle vorsichtig ca. zwei Zentimeter breite Streifen abschneiden durften. Was für eine Überraschung, aus den Teigrollenstücken wurde, wenn man sie umdrehte, kleine Zimtschnecken, die stolz aufs Backblech gelegt wurden. Anschließend wurden die Schnecken gemeinsam in den Ofen geschoben.

Nach der Schlafenszeit am Nachmittag gab es die goldbraunen und herrlich duftenden Zimtschnecken zu essen. Die Kinder zeigten stolz ihren Eltern die Schnecken, vorausgesetzt es waren noch welche da, denn die Zimtschnecken waren so lecker, dass sie ratz fatz aufgegessen waren.

» Wer Lust hat ...

die Zimtschnecken einmal selbst auszuprobieren, für den gibt es hier noch die genauen Mengenangaben:

Für den Teig:

25g Hefe
50g Butter
250 ml Milch
50g Zucker
700g Mehl

Für die Füllung:

3EL Butter
3 EL Zucker
1TL Zimt, gemahlen

Gutes Gelingen!

