



Süße Bienen

Unsere Schulküche wurde zur Backstube

Im Wahlpflichtkurs Schulimkerei an der Stadtteilschule Bergstedt wird nicht nur alles über Bienen und Imkerei gelehrt und gelernt, sondern auch mit Honig gekocht oder – wie in der Vorweihnachtszeit – mit Honig gebacken. Unter Anleitung von Kursleiterin Undine Westphal haben die Jungs den Teig für Honigkuchenkekse zubereitet, die Formen ausgestochen und gebacken, während die Mädchen für das Verzieren zuständig waren.

Zu Recht sind die Siebtklässler stolz auf das Ergebnis und berichten selbst über den fröhlichen Tag in der Schulküche:

- 1 Die Jungs sind ganz eifrig beim Teigrühren.
Fotos: Westphal
- 2 Nun wird ausgerollt und ausgestochen.
- 3 Vorsichtig werden die Bienen aufs Blech gelegt.

So entsteht der Teig

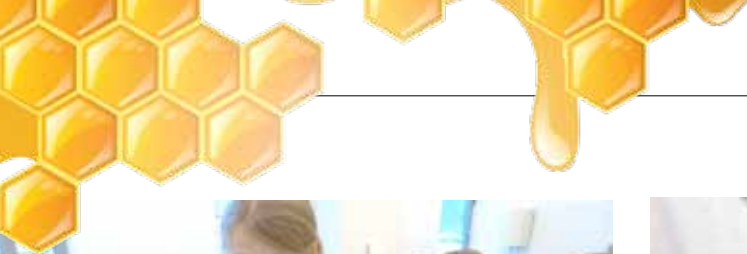
250 g Honig mit 250 g Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Man rührt so lange, bis das Honig-Zuckergemisch fast wie Wasser vom Löffel fließt.

Ein Paket Pfefferkuchengewürz dazugeben und eine Prise Salz. In eine große Backschüssel 65 g gemahlene Mandeln, 3 Eier und 750 g Mehl geben. Dazu die abgekühlte Honig-Zucker-Mischung, 10 g Natron in einer kleinen Tasse mit einem Esslöffel Wasser verrühren, das Gleiche mit 10 g Hirschhornsalz. Beides gibt man dann auch mit zum Teig. Alles zusammen wird jetzt erst mit dem Löffel verrührt und dann mit den Händen verknetet, bis eine Teigkugel entsteht, die nicht mehr an den Händen kleben soll. Dann ist der Teig fertig.

Ausstechen und Backen

Den Teig muss man erstmal rundum einmehlen, damit er nicht am Tisch kleben bleibt. Danach wird er mit einer Teigrolle ausgerollt. Dabei muss man beachten, dass der Teig von Spitze zu Spitze ausgerollt wird, bis er etwa einen halben Zentimeter dick ist. Dann kann das Ausstechen beginnen. Die Ausstecher muss man auch einmehlen, damit der Teig nicht daran kleben





4



5



6



7



8

bleibt. Als Bienen-AG haben wir natürlich Bienen- und Blumen-Ausstecher verwendet. Auf ein Backblech legt man Backpapier, und darauf ganz vorsichtig die ausgestochenen Kekse.

Erst stellt man den Ofen auf 180 Grad ein, um vorzuheizen. Dann das Backblech mit den Keksen in den Ofen schieben. Dann muss man 12 bis 20 Minuten warten. Wenn die Kekse leicht bräunlich geworden sind, den Ofen aufmachen und das Blech mit den gebackenen Keksen mit einem Topflappen – Achtung, Verbrennungsfahr! – aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Jetzt geht's ans Verzieren

Wir Mädchen haben die Kekse verziert. Dazu haben wir einen hellbraunen und einen dunkelbraunen Zuckerguss hergestellt. Die Zutaten für den Zuckerguss waren Puderzucker, eine Zitrone, die wir durchgeschnitten haben, und Kakaopulver. Zitronensaft und Puderzucker wurden verrührt. Bei der einen Hälfte haben wir wenig und bei der anderen mehr Kakaopulver untergerührt, damit wir hellen und dunklen Guss hatten. Nachdem

wir es fertig verrührt hatten, haben wir den Zuckerguss in kleine Spritztüten aus Papier gefüllt.

Da die Kekse aussahen wie Bienen, haben wir sie natürlich auch wie Bienen verziert. Das hat viel Spaß gemacht. Das Verzieren war auch sehr anstrengend, weil man so genau hingucken musste, damit es schön wird. Es tat uns fast leid, einige der hübschen Bienen aufzuessen, aber wir wollten schließlich kosten. Und – sie sind sehr lecker!

Danach haben wir sogar freiwillig die schmutzige Küche aufgeräumt. Da hat Frau Westphal nicht schlecht gestaunt. In der Zeit ist der Zuckerguss ein bisschen getrocknet. Wir durften gleich ein paar Kekse mit nach Hause nehmen. Am nächsten Tag haben die Kekse noch viel besser geschmeckt als direkt nach dem Backen. Es fällt schwer, einige aufzuheben, denn sie sind auch ein tolles Weihnachtsgeschenk, da sie sich gut einige Wochen halten.

Viel Spaß beim Backen wünschen euch Lana, Leandra, Erik, Jonathan und Jonathan sowie die anderen Kinder unserer Schul-AG und natürlich Kursleiterin Undine Westphal!

4 *Bloß nicht schräg halten! Jetzt kommt das Blech in den Ofen.*

5 *Durch die Hitze geht der Teig auf und färbt sich leicht bräunlich.*

6 *Fertige Bienen und Blüten – hübsch und lecker.*

7 *Mit Hilfe von Spritztüten aus Papier kann man den Zuckerguss gut aufbringen.*

8 *Und das sind die stolzen Bäcker.*