

**Kinder- und Jugendbüro  
Gemeinde Teningen**  
www.teningen.de  
kjb@teningen.de  
www.facebook.de/kjbteningen



**SpoFunnis  
SG Köndringen-Teningen**  
www.spofunnis.de  
spuero@spofunnis.de  
www.facebook.de/spofunnis



## SpoFunnis *Hilft* und das KJB *Hilft* **BACKEN FÜR TENINGEN**

### **Anleitung:**

1. Die angemeldeten Teilnehmenden erhalten eine Zutatenliste und ein Hygieneset.
2. Die angemeldeten Teilnehmenden gehen eigenverantwortlich einkaufen. Die Zutaten sind vorgegeben.
3. Die Zubereitung der Backwaren erfolgt über eine Videokonferenz. In dieser Zeit achten die gastgebenden Personen, möglichst auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und der Zutaten. Eine absolute Garantie der Einhaltung der Hygienevorschriften und der Zutaten kann, aufgrund der räumlichen Distanz, nicht gegeben werden.
4. Die angemeldeten Teilnehmenden verpacken die abgekühlten Backwaren – einzeln – in handelsübliche Vespertüten und bringen diese dann ins Spüro (tägl. 8.00 bis 15.00 Uhr)
5. Die Backwaren werden von den Teilnehmenden als Spende angenommen und an ihre Einrichtungen weitergegeben: Vom 16.02 bis 18.02.2021 jeweils zw. 11.30 und 13.30 Uhr.

### **Zitronen-Muffins Rezept**

Zutaten für ca. 12 Stück:

- ✓ 250g Mehl
- ✓ 2 TL Backpulver
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ ½ TL Salz
- ✓ 2 Unbehandelte Zitronen
- ✓ 120g Margarine
- ✓ 200g Zucker
- ✓ 3 Eier
- ✓ 250g Naturjoghurt

## Hygiene-Set

abzuholen im Spüro, Ludwig-Jahn-Straße 6, 79331 Teningen, täglich von 8.00 bis 15.00

- ✓ 2 Paar Einweg-Handschuhe
- ✓ 12 Vesper-Tüten
- ✓ 12 Muffins-Papier-Formen

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. In jede Vertiefung des Muffinblechs eine Papierform legen.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen.
4. Die Zitronen sorgfältig waschen und die Schale abreiben.
5. Die Schale zu der Mehlmischung geben.
6. Die Zitronen auspressen und den Saft zur Seite stellen.
7. 2 EL Zucker in ein kleines Gefäß füllen. Dieser wird zum Schluss benötigt.
8. Margarine mit dem restlichen Zucker in einer extra Schüssel cremig schlagen. Wer schon mit dem Rührgerät umgehen kann, darf dieses benutzen. Ansonsten geht auch ein Schneebesen.
9. Zitronensaft, Eier und Joghurt ebenfalls gut unterrühren. Den flüssigen Teig zu der Mehlmischung geben und alles gut unterrühren.
10. Je 2 EL Teig in die Muffinformen geben.
11. Jeden Muffin mit etwas vom restlichen Zucker bestreuen.
12. Das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins etwa 25 Minuten lang backen.
13. Sie sind fertig, wenn sie oben aufreißen.
14. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
15. Danach vorsichtig aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen

## Zitronen-Muffins Materialienliste

- ✓ 1 Muffinblech
- ✓ 2 Rührschüsseln
- ✓ 1 Kleines Gefäß (z.B. Tasse)
- ✓ 1 Küchenwaage
- ✓ 1 Tasse
- ✓ 1 Schneebesen
- ✓ 1 Teelöffel
- ✓ 1 Esslöffel
- ✓ 1 Teigschaber
- ✓ 1 Zitronenpresse
- ✓ 1 Küchenreibe
- ✓ 1 Sauberes Geschirrtuch
- ✓ 1 Sauberen Spüllappen
- ✓ 1 Paar Topflappen/ Ofenhandschuh

## Optional:

- ✓ 1 Rührgerät und 1 Küchenschürze