

Hauptmenü

- [Home](#)
- [News](#)
- [Termine](#)

Schule

- [Entstehung](#)
- [Gebäude](#)
- [Photovoltaikanlage](#)
- [Studentafel](#)

Schulgemeinschaft

- [Schüler](#)
- [Lehrer](#)
- [Elternverein](#)

Projekte

- [Bewegte Schule](#)
- [Projektwochen](#)
- [Weitere Projekte](#)
- [Erasmusprojekte](#)

Service

- [Bücherei](#)
- [Schulbeginn Herbst](#)
- [Chronik](#)
- [Berufsorientierung](#)
- [Ehrentafel](#)
- [Speiseplan](#)
- [Links](#)
- [Kontakt](#)

Internes

- [Stundenpläne Schüler](#)

Keksrezepte mal anders.....

Im Deutschunterricht entstanden heuer Rezeptbücher mit leckeren Keksrezepten in Gedichtform. Vielleicht hat so manche Mama oder Oma ein Exemplar unter dem Christbaum gefunden. Für alle anderen hier ein Rezept zum Nachbacken:

Kürbiskernkekse

Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl

½ P. Backpulver

100 g Staubzucker

100 g Margarine

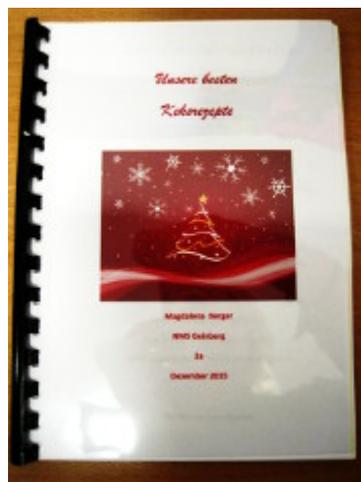
2 Dotter

100 g geh. Kürbiskerne

1 EL Milch

Kirschenmarmelade

Kuvertüre Marzipan Kürbiskerne



200 g Dinkelmehl und ½ P. Backpulver
musst du mischen,
du darfst es ja nicht vom Brett wischen.
Gib 100 g Staubzucker und 100 g Margarine
dazu,
dann hast du den Teig fast fertig im Nu.
2 Dotter und 100 g gehackte Kürbiskerne
knete unter,
dann wird die Masse noch ein bisschen
bunter.

1 EL Milch macht den Teig geschmeidig,
der schmeckt ja jetzt schon seidig!
Lass ihn ½ Stunde gut durchkühlen,
das wird sich schnell fein anfühlen.
Roll den glatten Teig locker aus,
Weihnachtsduft durchzieht bald dein Haus!
Stich viele Formen aus dem Teig,
du weißt schon: Sei dabei nicht feig!
Nun backe die Kekse 10 Min. bei 180°,
der Geruch sich schon dem Näschen naht.
Streiche zwischen 2 Kekse Marmelade,
zum Essen sind sie jetzt schon viel zu
schade.

Es folgt noch Kuvertüre mit Marzipan,
hier hat Härte, wer dem widerstehen kann!



*Schöne Weihnachtsfeiertage und
ein gutes neues Jahr 2016!*

NMS Geinberg, Klasse 2a



Category: [Service](#)

[Joomla template](#) created with Artisteer.