

KOCHEN MIT EINHORN

Lieblings-Einhorn-Kekse von Belu



02.04.2020

Liebe Familien, Besucher_innen und Freunde des Einhorn-Familienzentrums,

einige von Euch haben uns schon geschrieben, dass sie die Kekse von Belu vermissen. An manchen Tagen duftet es im Familienzentrum ganz herrlich. Nun ist das Familienzentrum wegen der Corona-Pandemie geschlossen und so hat sich unsere Mitarbeiterin Belu entschieden, euch das Rezept ihrer Kekse nach Hause zu schicken. Sie hat die Kekse „Einhorn-Kekse“ genannt, beim Backen hat ihr ihre Tochter Aroha ganz fleißig geholfen.

Und einer freut sich mal wieder ganz besonders über das Ergebnis ... 😊

Seid herzlichst begrüßt
von eurem Einhorn-Team!



Einhorn-Kekse-Rezept:

2 Tassen Mehl (besonders lecker: Dinkelmehl)

150 g Butter

1/2 Tasse Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

ein wenig Milch

besondere Zutat: viel Liebe ♡



Mischt das Mehl mit der Butter, bis sie sandig werden.

Fügt dann den Zucker hinzu. Langsam und allmählich die Milch mit dem Vanillezucker beifügen und alles mischen. Eine weitere Option: Ihr könnt den Teig in zwei Teile teilen und eine Hälfte mit Kakaopulver mischen.

Eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen lassen! Dann mit dem Teig Bälle formen, diese mit den Händen oder der Gabel flach drücken und Kekse ausstechen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Kekse ca. 7-10 Minuten backen, abhängig von der Form der Kekse.

Wenn sich die Kekse an den Rändern goldgelb färben, sind Sie fertig! Viel Spaß und lasst es euch schmecken!

Und nicht vergessen: Außer Kekse auch Salat und Gemüse essen!

Belu und Aroha



Lorena Davies (Belu) ist Dipl.-Sportwissenschaftlerin, Rugbyspielerin und Köchin.

Sie kommt aus Argentinien, genau gesagt aus Patagonien, am Fuße der Anden.

Sie hat die halbe Welt bereist und in unterschiedlichen Ländern Sportunterricht für Kinder und Jugendliche gegeben.

Im Familienzentrum arbeitet sie im Offenen Bereich, leitet die Angebote „Familien in Bewegung“ und „Bewegungsspiele mit Musik“, entwickelt das interkulturelle Kochprojekt „Weltküche“ und Kreativangebote.

