

27.02.2021

Backen mit Vreni?

*Ich weiss, dass ich vorhatte heute zu backen. Nur weshalb?
Ahhh! Ich hab mir doch Gestern extra noch alles in mein Tagebuch geschrieben,
da schau ich gleich nach – ihr auch?*

Erinnerung an mich!

Vor vielen Jahren gab es einen Mann. Sein Name war ~~Robin~~ Robert Baden-Powell.
Er wollte den ~~alten~~ Jugendlichen viel über das Leben in der Natur beibringen, deshalb gründete er die Pfadi. Das allererste Pfadilager hat er auf einer Insel in England stattgefunden. Diese Insel hiess ~~Brownsea~~ Brownsea Island. Dieses Lager war allerdings nur für Jungs!
Auch seine Frau ~~Olave~~ Olave fand die Pfadi super und so gründete sie eine Pfadi für Mädchen.
Die beiden haben jedoch noch etwas anderes gemeinsam ausser der Liebe zur Pfadi. Sie haben am selben Tag Geburtstag, nämlich am 22. Februar.

In der Pfadi sagen wir diesem Tag auch ~~stinking~~ «Thinking Day» was soviel bedeutet wie «Gedenktag». An diesem Tag denken Pfadis weltweit an BiPi und danken ihm für die Gründung der Pfadi. Das ist schon eine sehr lange Tradition und auch wenn BiPi schon lange gestorben ist, wird diese auf der ganzen Welt weiter gelebt.

Oh da kommt mir in den Sinn, dass ich am Geburtstag vom BiPi jeweils gerne Schlangenbrot gesammelt gebacken habe.

Jetzt wird mir auch klar weshalb ich beim letzten Einkaufen diese Dinge gekauft habe.

Das muss ich mir jetzt auch gleich noch aufschreiben, dass will ich auf keinen Fall vergessen. Machst du auch gleich mit?

Und so geht es: Löse $\frac{1}{4}$ Würfel der Hefe in 1,5dl lauwarmem Wasser auf.

Die flüssige Hefe mische ich mit 250g Mehl und $\frac{1}{4}$ TL Salz. Nun muss ich alles zu einem Teig zusammenkneten. Den Teig lassen wir nun 1h lang ruhen. Danach können wir statt des Teiges um einen Stock zu wickeln auch tolle Figuren Formen. Und diese bei 200° im Backofen goldbraun backen.

Der Teig gibt Schlangenbrot oder Figuren für ca. 4 Personen.

Wenn du möchtest kannst du im Teigfigürli auch ein Schoggiäpfel oder eine Nuss verstecken, dass ist beim Essen eine tolle Überraschung.

Sendet mir doch ein Foto von euren Figuren. Darüber würde ich mich sehr freuen



Anleitung:

- 1) Diese Seite ausdrucken
- 2) Buntes Papier aus dem Ordner aussuchen
- 3) Roter Faden und Eintrag ausschneiden und auf das Blatt kleben
- 4) **Lesen oder höre meine Notiz aus dem Tagebuch an und backe Das Rezept nach**
- 5) **Sende uns ein Bild von deinen Figuren**

Schwierigkeitsstufen:

Es gibt drei Schwierigkeitsstufen:



einfach



schon schwieriger



schwierig

Tagebucheintrag hören:

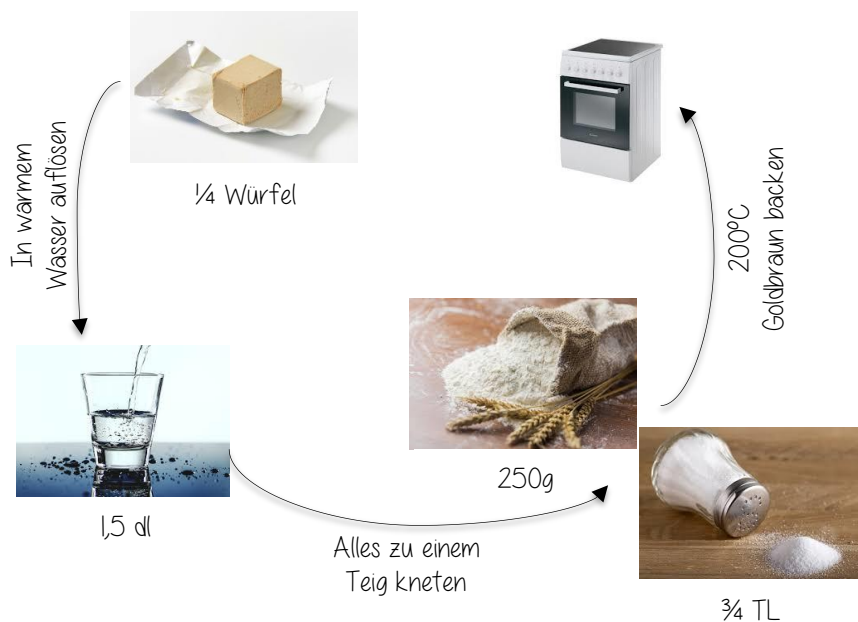


27.02.2021
Backen mit Vreni?

*Ich weiss, dass ich vorhatte heute zu backen. Nur weshalb?
Ich kann mich einfach nicht mehr an den Grund erinnern. Kannst du mir beim
backen helfen?*

Erinnerung an mich!

Jedes Jahr am 22. Februar feiern die Pfadis den Geburtstag von Robert Baden-Powell und seiner Frau Olave. Dazu backe ich jeweils den berühmtesten Pfadi-Z'vieri. Ich mach Schlangenbrot für 4 Personen, damit die Brote etwas spezieller sind forme ich tolle Figuren mit dem Teig. Und manchmal verstecke ich kleine Süßigkeiten in den Teigfiguren wie zB ein Schoggitäfeli oder eine Nuss.



Anleitung:

- 1) Diese Seite ausdrucken
- 2) Buntes Papier aus dem Ordner aussuchen
- 3) Roter Faden und Eintrag ausschneiden und auf das Blatt kleben
- 4) **Backe das Rezept nach und schicke uns Bilder deiner Kreationen**

Schwierigkeitsstufen:

Es gibt drei Schwierigkeitsstufen:



einfach



schon schwieriger



schwierig

27.02.2021
Backen mit Vreni?

*Ich weiss, dass ich vorhatte heute zu backen. Nur weshalb?
Ich kann mich einfach nicht mehr an den Grund erinnern. Kannst du mir dabei
helfen meine Notiz zu entziffern und beim Backen helfen?*

Erinnerung an mich!

Am 22. Februar feiern wir jedes Jahr den von , kurz
BiPi genannt und seiner Frau . Dazu backe ich jedes Jahr
für 4 Personen. Löse $\frac{1}{4}$ Würfel in 1,5dl Wasser auf. Mische die Hefe
mit 250g Mehl und $\frac{3}{4}$ TL Salz zu einem elastischen . Lasse den Teig
ca. 1h aufgehen. Nun kannst du tolle Figuren aus dem Teig formen und bei 200° im
 goldbraun backen. Du kannst auch ein oder eine
in deinem Teigfigurli verstecken. Beim Essen ist das eine leckere Überraschung.



Anleitung:

- 1) Diese Seite ausdrucken
- 2) Buntes Papier aus dem Ordner aussuchen
- 3) Roter Faden und Eintrag ausschneiden und auf das Blatt kleben
- 4) Schneide die Bilder aus und klebe sie an der Richtigen Stelle in den Text.
- 5) Backe das Rezept nach und schicke uns Bilder deiner Kreationen.

Schwierigkeitsstufen:

Es gibt drei Schwierigkeitsstufen:



einfach



schon schwieriger



schwierig

