Lehrer backen!

Immer wieder betont die Kultusministerin des Landes Baden-Württemberg angesichts des erschreckenden Lehrermangels, dass sie schließlich keine Lehrer backen könne. Aber macht es sich Frau Eisenmann da nicht viel zu einfach? Wir meinen: In der Tat! Deshalb begab sich der Landeselternbeirat in die Versuchsküche und arbeitete hart an einer Lösung. Und endlich haben wir die Lösung gefunden!

Hier unser Rezept zum LEHRERBACKEN (Grundrezept für 6 LehrerInnen):

600 g	Mehl
40 g	Hefe
250 ml	lauwarme Milch
100 g	zerlassene Butter
2	Eier
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
½	abgeriebene Zitronenschale oder Zitroback
1 Pkt.	Vanillezucker

Rosinen für Augen und Mund
Zuckerschrift für die Fächerbezeichnungen
Eigelb zum Bestreichen

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und drücken Sie eine Mulde hinein. Dort bröckeln Sie die Hefe hinein und verrühren diese mit etwas Zucker, der lauwarmen Milch und mit etwas Mehl zu einem Vorteig. 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Verarbeiten Sie den Vorteig, das Mehl, Eier, Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zu einem geschmeidigen Teig. 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
Teig durchkneten – er muss sich von der Schüsselwand lösen und darf nicht kleben. Wenn er zu weich oder feucht ist, zerlaufen die LehrerInnen.

Rollen Sie den Teig ca. 1 cm dick aus. Schneiden Sie die LehrerInnen aus. Drücken Sie die Rosinen hinein und bestreichen Sie alles mit dem verquirlten Eigelb. Backen Sie die LehrerInnen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten bei 210 °C oder mit Heißluft bei 180 °C. Wenn die LehrerInnen abgekühlt sind, verzieren Sie diese mit farbigem Zuckerguss.

V.i.S.d.P.: Landeselternbeirat BW, Dr. C. T. Rees, Silberburgstrasse 158, 70178 Stuttgart