



## Hefeteig braucht Liebe und Zeit

Unter dem Tagesmotto „Pflege der bayerischen Kultur“ verlegten die Europa-Miniköche Niederbayern und ihr Teamchef Ludwig Murrer ihr monatliches Teamtreffen in die Bäckerei Steinleitner von Markus Steinleitner. Die Miniköche wollten genau wissen, warum die Hefezöpfe und das Plundergebäck so gut schmecken. Nach kurzer Erklärung der riesigen Geräte von Teignetzmaschinen, Gärkammern und Backöfen ging es auch schon

schnell ihre Frische und ihren Geschmack. „So soll der Teig sein“, zeigte der Fachmann den Kindern, indem er den Teig so dünn zog, dass man dadurch Zeitung lesen konnte. Alle halfen nun mit, Teigstücke von 200 Gramm abzuwiegen, um daraus kleine Schlangen zu drehen. Die Mädchen unter den Miniköchen zeigten nun ihr Geschick, indem sie aus drei Stück tolle Zöpfe flochten. Schnell war der Plunderteig in gleichmäßige Quadrate geschnitten,

mit Aprikose und Apfelfüllung belegt, mit Ei eingestrichen und zum Ruhen in den Gärraum geschoben. Nach 14 Minuten im 175 Grad heißen Backofen konnte das Werk bestaunt werden. Alle Kinder durften sich ihren Zopf und ihr Plundergebäck mit nach Hause nehmen. Zum neuen Schuljahr 2013/2014 startet die vierte Gruppe der Europa-Miniköche Niederbayern. Ausführliche Informationen dazu gibt es im Internet unter [www.minikoeche.eu](http://www.minikoeche.eu).