



Der Sport-, Fun- und Erlebnis-Club der SG Köndringen-Teningen e.V. unter sozialpädagogischer Leitung

SpoFunnis im  Ludwig-Jahnstraße 6, 79331 Teningen

07641-9379999
spuero@spofunnis.de
www.spofunnis.de

In Kooperation mit dem Kinder- und Jugendbüro Teningen



www.facebook.de/kjbteningen
kjb@teningen.de
Tel: Mobil +49 151 / 28700777

SpoFunnisHilft und DasKJBHilft BACKEN FÜR TENINGEN

29.01.2021

Anleitung:

1. Die angemeldeten Teilnehmenden erhalten eine Zutatenliste und ein Hygieneset.
2. Die angemeldeten Teilnehmenden gehen eigenverantwortlich einkaufen. Die Zutaten sind vorgegeben.
3. Die Zubereitung der Backwaren erfolgt über eine Videokonferenz. In dieser Zeit achten die gastgebenden Personen, möglichst auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und der Zutaten. Eine absolute Garantie der Einhaltung der Hygienevorschriften und der Zutaten kann, aufgrund der räumlichen Distanz, nicht gegeben werden.
4. Die angemeldeten Teilnehmenden verpacken die abgekühlten Backwaren – einzeln – in handelsübliche Vespertüten und bringen diese dann ins Spüro (tägl. 8.00 bis 15.00 Uhr)
5. Die Backwaren werden von den Teilnehmenden als Spende angenommen und an ihre Einrichtungen weitergegeben: Vom 16.02 bis 18.02.2021 jeweils zw. 11.30 und 13.30 Uhr.

Zitronen-Muffins Rezept

Zutaten für ca. 12 Stück:

- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Salz
- 2 Unbehandelte Zitronen
- 120g Margarine
- 200g Zucker
- 3 Eier
- 250g Naturjoghurt

SPENDENKONTO: SG Köndringen-Teningen e.V. Sparkasse Nördlicher Breisgau
IBAN:DE06 6805 0101 0010 0620 38, BIC: FRSPDE66XXX, Kennwort: **SPOFUNNIS**



Hygiene-Set

abzuholen im Spüro, Ludwig-Jahn-Straße 6, 79331 Teningen, täglich von 8.00 bis 15.00

- 2 Paar Einweg-Handschuhe
- 12 Vesper-Tüten
- 12 Muffins-Papier-Formen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. In jede Vertiefung des Muffinblechs eine Papierform legen.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen.
4. Die Zitronen sorgfältig waschen und die Schale abreiben.
5. Die Schale zu der Mehlmischung geben.
6. Die Zitronen auspressen und den Saft zur Seite stellen.
7. 2 EL Zucker in ein kleines Gefäß füllen. Dieser wird zum Schluss benötigt.
8. Margarine mit dem restlichen Zucker in einer extra Schüssel cremig schlagen. Wer schon mit dem Rührgerät umgehen kann, darf dieses benutzen. Ansonsten geht auch ein Schneebesen.
9. Zitronensaft, Eier und Joghurt ebenfalls gut unterrühren. Den flüssigen Teig zu der Mehlmischung geben und alles gut unterrühren.
10. Je 2 EL Teig in die Muffinformen geben.
11. Jeden Muffin mit etwas vom restlichen Zucker bestreuen.
12. Das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins etwa 25 Minuten lang backen.
13. Sie sind fertig, wenn sie oben aufreißen.
14. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
15. Danach vorsichtig aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen

Zitronen-Muffins Materialienliste

- 1 Muffinblech
- 2 Rührschüsseln
- 1 Kleines Gefäß (z.B. Tasse)
- 1 Küchenwaage
- 1 Tasse
- 1 Schneebesen
- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- 1 Teigschaber
- 1 Zitronenpresse
- 1 Küchenreibe
- 1 Sauberes Geschirrtuch
- 1 Sauberen Spüllappen
- 1 Paar Topflappen/ Ofenhandschuh

Optional:

- 1 Rührgerät
- 1 Küchenschürze

