

Bärenbiskuit

Supereinfach und honigsüß



Rezept

Für dieses Rezept brauchst du zum Abmessen nur einen Esslöffel. Daher lässt sich der Bärenbiskuitteig prima mit kleinen Kindern gemeinsam zubereiten. Und ganz nebenbei lernt dein Kind dabei auch noch das Zählen bis 5.



Wenn dein Kind schon zur Schule geht, kannst du sogar ein spannendes Rätsel daraus machen. Hier rechts siehst du ein Beispiel, wie das Knobel-Rezept für Erstklässler aussehen könnte:

Bärenbiskuit-Grundrezept:

- 1 Esslöffel Essig (z.B. Apfelessig oder milden, weißen Balsamico*)
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Öl (z.B. Sonnenblumen-, Raps- oder Kokosöl)
- 4 Esslöffel Honig
- 5 Esslöffel Mehl

* Keine Sorge, den Essig schmeckt man nachher nicht!

Bärenbiskuit-Matherätsel für Erstklässler:

(Kann ans Können deines Kindes angepasst werden)

*Kleiner Rechenprofi aufgepasst,
mit diesem Rezept hast du großen Spaß!
Es fordert auch deinen Mut,
doch findest du die Lösung, wird der Teig richtig gut.*

$$8 - 7 = \boxed{} \text{ EL Essig}$$

$$6 - 4 = \boxed{} \text{ Eier}$$

$$10 - 2 - 5 = \boxed{} \text{ EL Öl}$$

$$3 + 1 = \boxed{} \text{ EL Honig}$$

$$2 + 4 - 1 = \boxed{} \text{ EL Mehl}$$

EL = Esslöffel



So geht's:

- Die Zutaten kommen nacheinander in die Schüssel.
- Nach jeder Zutat wird der Teig mit einem Holzlöffel oder mit dem Mixgerät verrührt.
- Dann wird der recht flüssige Teig in eine gefettete kleine Springform (Ø 18-20 cm) gegossen. Wer eine so kleine Backform nicht hat, kann auch eine mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform nehmen, die eine ähnliche Größe hat.
- Dann wird der Teig bei 180 Grad Umluft gebacken, bis er aufgegangen ist und eine schöne goldene Farbe hat. Mit einem Zahnstochertest kannst du erkennen, ob der Teig durch ist. Dies ist ungefähr bei 20 Minuten der Fall, hängt aber natürlich ganz vom Ofen ab.

Bären-Plätzchen

Nun kannst du den Teig aus der Form nehmen und in dreieckige Stücke schneiden. So hast du luftig-leichte Biskuit-Plätzchen, die lecker nach Honig schmecken.



Kindertorte mit Biskuit-Boden

Du kannst den Teig aber auch in der Form lassen und ihn, wie bei einem Biskuit-Tortenboden, mit Beeren oder Obst belegen. Hier ein paar Vorschläge für die „Kindertorte“:

1. Pudding-Bären-Traum

Vanillepudding kochen (mit etwas weniger Milch), etwas auskühlen lassen und auf den Biskuit streichen. Dann mit Erdbeeren und Blaubeeren dekorieren.

2. Schoko-Bären-Kuchen

Den Biskuitboden mit im Wasserbad geschmolzener Schokolade oder Kuvertüre bestreichen, danach mit Obst belegen. So trinkt der Saft der Beeren den Boden nicht durch. Wer mag, gießt im Anschluss noch Torgenguss über die Beeren.

3. Himbeär-Frischkäse-Törtchen

Den Biskuitboden mit einer leckeren Creme, gemischt aus Frischkäse, Puderzucker und geschlagener Sahne, bestreichen und anschließend mit reichlich frischen Himbeeren und ein paar Minze-Blättern dekorieren.