



Ein starker Zusammenhalt – gemeinsam backen!

Strudel-Rezept

Anleitung

1. Verteilt untereinander Aufgaben, zum Beispiel:

Wer rollt den Teig?

Wer zerkleinert die Nüsse (oder sonstige Füllmasse)?

Wer mischt alles mit den Gewürzen zusammen?

Wer verteilt die Masse?

2. Jede*r übernimmt seine Aufgabe.

Der Teig → Der Teig darf nicht zu dünn gerollt werden! Denke daran, dass er die Masse noch zusammenhalten muss.

Die Nüsse → Die Nüsse (oder sonstige Füllmasse) dürfen nicht zu groß sein.

Das Mischen → Achte darauf, dass alles zu einer gleichmäßigen Masse wird.

Das Verteilen → Trage die Masse gleichmäßig und nicht zu dick auf.

3. Bevor ihr den Teig zusammenrollt, lasst es kontrollieren, ob ihr alles richtig gemacht habt.

4. Der Teig wird gemeinsam zusammengerollt. Achtet darauf, dass der Teig nicht reißt.

Zutaten für die Masse nach Saschas Art:

Nüsse

Rosinen

Pflaumenmus

Sauerkirschmarmelade

Orangen- und Zitronenabrieb

Zimt