

Teenagerarbeit

Checkbox ✓

- Inhalt: Anleitung zur Herstellung von Kuchenlollies
- Autorin: Ilka Meinecke, Horn-Bad Meinberg, Jahrgang 1971; illimilli@yahoo.de (Fotos: Eva Katharina Kobs, Blomberg)
- Zeit: ca. 45 bis 60 Minuten; Wartezeiten beachten!
- Material: s. Auflistung im Text

KREATIV: Aus alt wird bunt ... Wie ihr aus altem Kuchen leckere Lollies macht

1. Material, Lebensmittel

- ein Topfkuchen/Topfkuchenrest – schon sehr trocken!
- ca. 50 g Butter
- ca. 100 g Frischkäse
- ca. 80 g Puderzucker
- Schokostreusel
- Zuckerdekore
- Schokoladenglasur
- Schüsseln
- Schneebesen
- Schälchen
- Teller
- Frischhalte- oder Alufolie
- Ganz wichtig: Gefrier- bzw. sehr kalte Kühlmöglichkeiten in der Gemeinde für ca. 30 Minuten.
- Stile: spezielle Lutscherstile gibt es im Handel, sind aber nicht so günstig. Alternative: Kurze Schaschlikspieße aus Holz

2. So geht's ...

2.1. Teig

Die Butter, den Frischkäse und den Puderzucker in eine Schüssel geben und mischen. Mit dem Schneebesen oder einem Mixer wird eine weiche Masse daraus.

Anschließend den Kuchen in einer anderen Schüssel zerbröseln und die hergestellte Masse aus Frischkäse, Butter und Puderzucker langsam darunter mischen. Nicht alles auf einmal - nur so viel, dass ein Teig entsteht, der eine ähnliche Konsistenz hat wie weiche Knete. Er muss gut formbar sein. Wenn er zu trocken und rissig ist, klappt es nicht – ebenso, wenn er zu matschig ist.

2.2. kleine Kugeln

Die Kugeln sollten normale Lutschergröße, also ca. 3,5 cm Durchmesser haben. Im Prinzip kann man auch andere Figuren formen, am Anfang und in der Jungschar eignen sich Kugeln allerdings ganz gut und gelingen i. d. R. Die fertigen Kugeln werden auf einen mit Frischhalte oder Alufolie überzogenen Teller gelegt.

2.3. Kugeln ins Gefrierfach

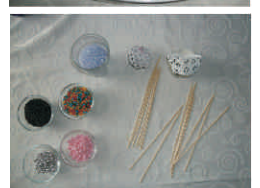
Die Kugeln kommen anschließend für ca. eine Viertelstunde ins Gefrierfach. Nicht zu lange. Wenn sie gefroren sind, lassen sie sich nicht gut weiterverarbeiten. Sie sollten aber gut durchgekühlt sein.

2.4. Glasur

Während der Kühlphase Glasur oder Schokolade entsprechend den Anweisungen auf der Packung erhitzen und schmelzen. Achtung! Glasur oder auch Wasserbad werden teilweise sehr heiß! Das ist in dem Stadium nichts für Kinderhände oder gar eine Kindergruppe! Entsprechend der Gruppengröße in kleinere Schälchen füllen und auf dem Tisch verteilen. Auch da die Kinder darauf hinweisen, dass die Glasur heiß sein kann. Stäbe in entsprechender Anzahl daneben legen.

Zum freien Download:
www.online-mittendrin.de

Artikel mit Farbfotos
zum Download.





2.5. Kugeln weiterverarbeiten

Die Kugeln nun aus dem Gefrierfach nehmen und möglichst schnell, der Anzahl der Arbeitsplätze entsprechend auf Teller verteilen und neben die Glasuren stellen. Die Stäbchen (wenn sie spitz sind, die nicht spitze Seite) ca. einen Zentimeter in die Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Je zügiger man an dieser Stelle arbeitet, umso stabiler werden die Lollies.



Sind die Kugeln zu hart gefroren, ist es schwierig, die Stäbe rein zu bekommen; sind sie zu warm, wird es wackelig. Anschließend die Kugeln nochmals ca. 10 Minuten ins Gefrierfach und die restliche Glasur wieder flüssig machen.

2.6. Lollies verzieren

Die Glasuren, und dieses Mal auch die Zuckerdekore und Gläser mit Dekosteinen o. Ä. auf den Tischen verteilen und entsprechend der Gruppengröße Arbeitsplätze einrichten. Die „rohen“ Lollies aus dem Gefrierfach nehmen und in die Glasur tauchen. Gut abtropfen lassen und mit Dekoren verzieren. Kurz fest werden lassen - fertig.



3. Besonderheiten in der Jungschar

Günstig ist es, wenn ihr mindestens zwei Mitarbeiter seid. Mit Gruppen von bis zu fünf Kindern kann man wahrscheinlich recht problemlos alles komplett, also von der Teigherstellung bis zur Verzierung durchführen. Größere Gruppen sollte man entweder teilen oder als Mitarbeiter Teig und Kugeln schon vorbereiten. Bei größeren Gruppen entstehen möglicherweise Wartezeiten und Langeweile, weil nicht immer alle was zu tun haben ... Bitte auch beachten, dass der Teig Butter und Frischkäse enthält und nicht gebacken wird. Im Sommer bzw. an warmen Tagen sollte der Teig, aber auch die fertigen Lollies entsprechend kühl gelagert werden. Ggf. längere Wege der Kinder nach Hause einplanen.



Bewertung „Junglespeed“

Ein Spiel, das Aufmerksamkeit, Konzentration, Schnelligkeit und manchmal Kraft miteinander verbindet. Dieses Spiel hat mich positiv überrascht und ist auch etwas für Gruppen bis zu zwölf Mitspielern, also evtl. auch für Jungschargruppen geeignet. Hier die positiven Eigenschaften:

- Ein Gesamtspiel hat vielleicht eine Dauer von 30 Minuten
- es zieht sich nicht unheimlich in die Länge.
- Es ist auch mal ein Spiel für Jungs.
- Alle Mitspieler müssen immer auf der Hut sein. Es gibt keine Langeweile.
- Nicht der Verlierer steigt am schnellsten aus dem Spiel aus, sondern der Gewinner.

Wir haben das Spiel mit mehreren Erwachsenen aber auch mit unserem Teenkreis gespielt und es ist sofort gut angekommen. Es macht super viel Spaß und ist auch preislich in Ordnung.

Torsten Wittenburg