

Naturpark kocht!

Naturpark-Backstube: Clevere Back-Tipps

❖ **Schicht-Dessert aus verunglücktem Gebäck:**

Beim Backen ist etwas schiefgegangen und die Plätzchensehen nicht so schön aus?

Kein Problem, macht ein leckeres Schicht-Dessert daraus:

1. Eine leckere Creme aus Quark, Joghurt und Honig herstellen.
2. Plätzchen zerbröseln, eine Schicht in ein hohes Glas füllen und vorsichtig andrücken.
3. Eine Schicht der Quark-Creme darüber geben und glattstreichen.
4. Eine fruchtige Schicht darf hier nicht fehlen! Nehmt selbstgemachte Marmelade oder bratet einen gewürfelten Apfel mit Zucker und Zimt an. Nun abwechselnd schichten, bis das Glas gefüllt ist.
5. Fertig! Aus eurem Missgeschick ist ein leckeres Dessert geworden.

❖ **Einen Teil des Mehls durch Vollkornmehl ersetzen:**

Vollkornprodukte sind hervorragende Ballaststoffquellen. Sie helfen träger Verdauung auf die Sprünge und enthalten viele wichtige Nährstoffe, z. B. B-Vitamine und Mineralstoffe wie Zink, Magnesium und Eisen.

❖ **Dicht schließende Boxen statt Klarsichtfolie zur Lagerung im Kühlschrank verwenden:**

Das schont die Umwelt, vermeidet unnötigen Plastikabfall und funktioniert genauso gut.

❖ **Teige vorbereiten und erst am nächsten Tag ausbacken:**

So können die Teige lange genug ruhen und sind perfekt auf das Backen vorbereitet. Das Ergebnis: schönere Plätzchen!

❖ **Übriggebliebenes Eiweiß bloß nicht wegwerfen!**

Ihr könnt es im Kühlschrank aufbewahren und für Rührei oder Makronen verwenden.

❖ **Hausgemachten Vanillezucker herstellen:**

Beim Backen bleiben häufig ausgekratzte Vanilleschoten übrig. Diese sind sehr kostbar und enthalten immer noch sehr viel köstlichen Geschmack! Werft die wertvollen Schoten deshalb keinesfalls weg, sondern steckt sie in ein volles Glas mit Rübenzucker und schüttelt einmal kräftig. Die Vanilleschoten werden nach und nach ihr Aroma an den Zucker abgeben und im Handumdrehen entsteht selbstgemachter Vanillezucker!