

Samstag, 17. August 2019

## Die Künstlerküche ist geöffnet für die Vielfältigkeit "Saftiger Rührkuchen"

*Keine Frage, Mädchen und Jungs können leckere Kuchen backen*

Die Kinder sind in der Überzahl und mächtig gespannt auf den Kurs! Am Samstag, den 17.08.2019, wurde beim 34. Nordheimer Ferienprogramm 2019 die "Künstlerküche" von der Dozentin Heide Pfannenschwarz für das Thema "Saftige Rührkuchen" angeheizt! Mehrere tolle Rezeptideen standen zur Auswahl, somit wurden schnell die Back- und Kreativ-Talente der Jugendlichen Teilnehmer geweckt. Mit großer Lust und Tatendrang ging es an die Arbeit, die Zutaten wurden eifrig von jeder Back-Gruppe, in denen Jungs und Mädchen vertreten waren, korrekt abgewogen, gemischt und gerührt. Jeder wollte mithelfen beim perfekten Aufschlagen der Eier, auch beim Einfüllen in die gefettete und mit etwas Mehl ausgestäubte, mit Mandeln und Nüssen eingestreute Kuchenform, wo wir erst den hellen, dann den dunklen Teig mit Kakao abwechselnd einfüllten und gekonnte Muster mit der Gabel einzogen. Schnell in den Ofen damit, der erste Kuchen, ein saftiger Marmorkuchen, duftet schon beim Backen so toll - und wir sind gespannt, sie sehr er aufgeht!



Weiter geht es mit dem Abwiegen für den nächsten Rührkuchen: ein neues, etwas anderes Rezept, mit viel Eiern, etwas Zitrone, langer Backzeit - und ein wahrlich grandioser, hoher und saftiger "Multi-Kulti-Künstler-Kuchen" ist entstanden. Streng abgetrennt nach Gruppe, verwendeten wir eine mit Backpapier ausgelegte, tiefe und große Backform. Nachdem der Teig korrekt in die Form eingefüllt war, schmückten mit großer Freude und Ideenreichtum die Kinder den Kuchen nach ihren eigenen Vorstellungen mit verschiedenen hübschen und üppigen "Deko-Kuchen-Perlen-Nuss-Mandel-Kombinationen". Wer es noch saftiger möchte, kann natürlich diesen Kuchen gerne, weil er so hoch aufgegangen ist, in der Mitte durchschneiden und mit Sahne und frischen Beeren-Kombinationen zu einer interessanten "Rührteig-Torten-Kreation" umwandeln. Oh, wie es in der Künstlerküche toll duftete, das kann man sich gut vorstellen - wir konnten es fast nicht aushalten. Probieren durfte man erst, als die verschiedenen Kuchen gebacken, gut abgekühlt und in gerechte, gleich große Stücke geschnitten wurden. Mmmh, das war Genuss pur, alle waren glücklich und zufrieden, die Kuchen schmeckten sehr lecker! Die Dozentin und Bildende Künstlerin Heide Pfannenschwarz war sehr glücklich über die harmonische Zusammenarbeit zwischen den Jungs und Mädchen und die tollen Ergebnisse der leckeren Kuchen, die noch kurz vor dem Nachhauseweg der jungen teilnehmenden Back-Künstler in mitgebrachte Kuchen-Dosen aufgeteilt wurden.



