



LM KIDS

Børnetræf i Holstebro har sendt os deres absolut hotteste aktivitet – bagning! Hermed givet videre.

En af lederne laver dejen hjemmefra!

Hvert barn får en lille klump dej, som de helt selv kan forme, som de har lyst til. Vi har børnekageruller og mange forskellige udstiksforme til småkagedejen.

Vi skriver på bagepapiret, så der er ét felt med et navn på til hvert barn. Kagerne bliver så bagt i ovnen, af en voksen, mens de øvrige ledere og børnene hører dagens andagt.

Og hvert barn får derefter en plastik pose med navn på, og med deres egne formede kager i, som afslutning på børnetræf.

Og hele missionshuset dufter dejligt af nybagte kager, når forældrene henter deres barn!

Opskriften på kagedejen:

200 g margarine
350 g mel
200 g sukker
2 spsk kakao
1 tsk bagepulver
3 tsk vaniliesukker
1 æg

Alle ingredienserne blandes sammen til en ensartet dej.

Bages i 8-10 min ved 200 grader

Vi har ca. 30-35 børn, så vi laver dobbelt portion.