



September 2023

Ablauf der Muffinsaktion

- Der Monat, in dem die jeweilige Klasse Muffins für alle Schüler backt, wird zu Beginn des Schuljahres von Frau Tönnies festgelegt, das konkrete Datum in dem relevanten Monat bestimmen Sie/ihr bitte selbst.
- Die jeweilige Klassenlehrkraft bekommt kurz vor dem Termin die genaue Anzahl der bestellten Muffins und gibt diese an die Elternvertreter weiter.

*Zur Einordnung: In der Regel werden insgesamt für alle Klassen ca. **250 Muffins** benötigt (10 Klassen - 1 Muffin pro Kind); bedeutet klassischer Muffinteig für 12 Muffins → 21 „Bäcker“*

Am Tag der Muffinsausgabe:

- Die Muffins bitten wir rechtzeitig im Vormittag durch einen **Vertreter der zuständigen „Muffin-Klasse“** an die **Klassenlehrkräfte** zu verteilen, so dass sie spätestens zur **Frühstückspause um 9:15 Uhr** von den Lehrern an die Kinder ausgeteilt werden können.
- Die **Menge** muss bereits für jede Klasse passend **vorsortiert** sein.

Sie/Ihr benötigen folglich für jede der aktuell 10 Klassen ein Behälter (Pappkarton, Schüssel, Dose, Tablett etc.). Vom Förderverein gibt es flache Kisten mit Deckel (10 Stück), die ausgeliehen werden können. **Eine wichtige Bitte:** Die Kisten kommen **gespült zurück ins Sekretariat**, damit auch die Folgeklasse diese direkt nutzen kann.

Tipps:

- Muffins bereits am Abend vor der Ausgabe zentral sammeln und auch schon für jede Klasse vorsortieren.

Am Morgen der Ausgabe reicht so nur eine Person zur Verteilung in der Schule und es entfällt die Zusortierung vor Ort. Auch fällt dann frühzeitig auf, ob die Anzahl ausreicht und es könnten ggf. noch Muffins nachgebacken werden.



- Als Behälter eignen sich auch gut Kartons, die im Anschluss in der Schule entsorgt werden können, so dass gar keine Dosen o. ä. von den Kindern wieder mit nach Hause genommen werden müssen. Alternative die Lösung über die Kisten des Fördervereins als Leihgabe.

... und noch eine Bitte:

Damit alle Schüler in etwa **das Gleiche** bekommen, wäre es schön, wenn sich die Backklasse auf eine Teigvariante einigt, also z.B. mit oder ohne Schokostückchen.

In diesem Sinne bitten wir auch auf eine **Verzierung / Topping der Muffins zu verzichten**.

Bitte die **normale Größe** bei den Muffinförmchen nutzen (keine Mini-Förmchen/Muffins, es muss aber auch nicht XXL-sein).

Uns ist allen bewusst, dass sich Kinder vergleichen, daher bitten wir um relativ ähnliche Muffins pro Klasse. Wir geben aber bewusst kein Einheitsrezept vor, denn wir wissen jeder hat seine eigenen Kniffe.

Unsere Kinder freuen sich auf die Muffins, vielen Dank für Ihre/eure Unterstützung!

Es sind noch Fragen offen? Sprechen Sie / Sprecht uns gerne an, persönlich oder über unsere Mailadresse:

foerderverein@mauritiusschul-nordkirchen.de

mögliches Muffin Rezept (nicht verpflichtend)

180 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
200 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver

Backofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)**