SEKU NEWS

SCHÜLERZEITUNG DER SEKUNDARSCHULE TELGTE

November 2026

Herzlichen Willkommen, neue 5. Klässler!

Wir haben uns auf dem Schulhof bei den neuen 5. Klässlern mal umgehört

Wer ist bisher dein Lieblingslehrer oder Lieblingslehrerin?

- Herr Kambor
- Frau Hothneier
- Frau Zeis

Was ist dein Lieblingsfach?

- Englisch
- Sport

Was machst du gerne in der Mittagspause?

- basteln
- Sport machen
- essen

Wie ist es so auf der neuen Schule?

- Toll!
- Perfekt!

Wie findest du das Essen in der Mensa?

- Besser als in der alten Schule
- Ganz gut.

MOTTO DES MONATS

Sei einfach du selbst.

Alle andere gibt es schon!

FILMTIPP FÜR DEN HERBST

Eins und eins macht vier

Unser Rezepttipp für euch: Blaubeermuffins



Zutaten (12 Stück)

75g weiche Butter
100g Zucker
1 Packung Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
150g Naturjoghurt
250g Weizenmehl (Type 405)
2TL Backpulver
1 Prise Salz
250g Blaubeeren

Zubereitung

1. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Den Joghurt zugeben und ebenfalls unterrühren.
2. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Alles gut verrühren. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die Blaubeeren ebenfalls verteilen und etwas in den Teig eindrücken. Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Quelle: https://www.einfachbacken.de/rezepte/blaubeer-muffins-mit-joghurt-schnelles-rezept [30.10.26].

Veröffentlicht von: Karla, Anna, Emilia, Rieke, Finn und Frau Weidemann