

Rezept und Mahlzeitenzubereitung:

BRATAPFEL



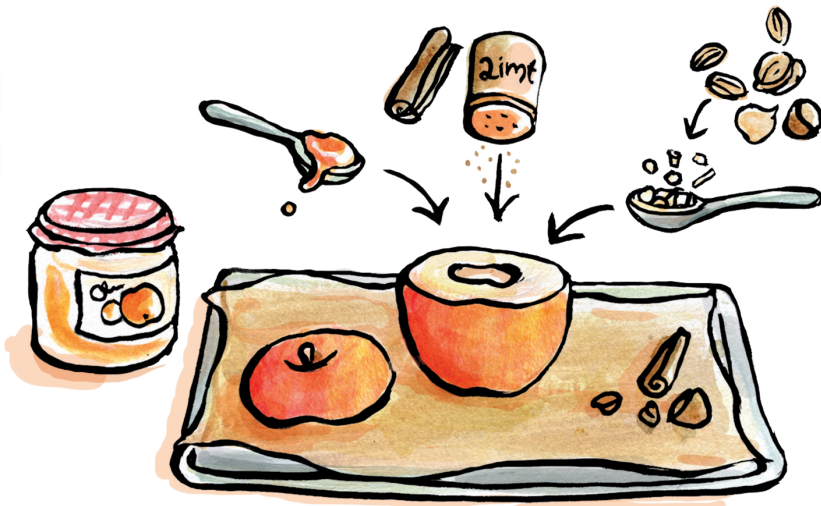
ABLAUF:

- Äpfel waschen, einen Deckel von den Äpfeln abschneiden und beiseite legen.
- Kerngehäuse ausstechen und Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Mit einer Mischung aus Marmelade, je 1 TL Nüssen, etwas Zimt kann der Apfel gefüllt werden.
- Deckel wieder aufsetzen und die Äpfel bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



Info

VORBEREITUNG: Lebensmittel einkaufen, Material bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten
ANZAHL DER KINDER: Kleingruppe
DAUER: 15 Minuten (+ 15 Minuten Backzeit)
ZUTATEN: Aprikosenmarmelade, gemahlene Haselnüsse, Zimt, pro Kind 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
MATERIAL: Apfelsausstecher, Backpapier, Blech
LERNERFAHRUNGEN: Nachttisch aus Äpfeln kennenlernen und zubereiten, in der Gemeinschaft essen



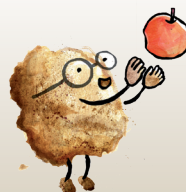
Passendes Gedicht:

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,
der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

(Volksgut)





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages