

## Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Thema: Kinder unter drei - Spielideen, Lernspaß, ..., Ausgabe: 8  
Titel: Quarkbrötchen und Quarkzöpfe (5 S.)

### Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus dem Programm »Kindergärten/Kita« der Mediengruppe Oberfranken.\* (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrenen Pädagoginnen und Pädagogen unsere fertig ausgearbeiteten Materialien mit vielfältigen Anleitungen, Kopiervorlagen, Liedern, Geschichten, Experimenten, Bastelideen, Exkursionen und Spielvorschlägen für alle Bildungsbereiche sowie für Kinder unter 3.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

\* Ausgaben bis zum Jahr 2016 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

### Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter [www.edidact.de/kita](http://www.edidact.de/kita).

### Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

### Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße) Fotokopien zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

### Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: [service@edidact.de](mailto:service@edidact.de)  
✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG  
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach  
☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377  
<http://www.edidact.de> | <https://bildung.mgo-fachverlage.de>



## Quarkbrötchen und Quarkzöpfe

### Kompetenz- und Bildungsbereiche:

- **Körperbezogene Kompetenz:**  
Erleben und Mitgestalten von gemeinsamen Genießer-Mahlzeiten und hauswirtschaftlichen Arbeiten; Zubereiten von leckerem Gebäck; Fördern der ganzheitlichen und taktilen Wahrnehmung des Teiges durch Kneten, Formen, Riechen und Schmecken sowie Bestreichen mit dem Pinsel
- **Kognitive und lernmethodische Kompetenz:**  
Erkennen von Zusammenhängen bei der Zubereitung von Backwaren (Veränderung des Teiges von roh zu gebacken); Entstehen eines leckeren Gerichtes durch die Verbindung verschiedener Zutaten
- **Umwelt, Mathematik und Natur:**  
Abmessen und Wiegen der Zutaten; Beobachten der Konsistenzveränderung von Zutaten; gerechtes Teilen und Verteilen der Quarkzöpfe

### Alter der Kinder:

### Anzahl der Kinder:

### Räumliche Voraussetzungen:

### Materialien:

- ab 16 Monaten
- ab 2 Kindern
- in 2er-Gruppen
- Küche mit Backofen
- Zutaten (siehe S. 19)
- Küchenwaage
- Schüssel
- Mixer
- Backpapier
- Backbleche
- Küchenpinsel
- Kuchengitter
- ca. 5,- Euro
- ca. 20 Minuten
- ca. 35 Minuten

### Kosten:

### Vorbereitungszeit:

### Durchführungszeit:

### Vorbereitung:

Teilen Sie den Kindern im Vorfeld mit, dass sie zusammen einen Quarkzopf backen wollen. Gehen Sie gemeinsam mit einigen Kindern zum Einkaufen.

**Einstimmungsphase:**

Wollen Sie den Kindern ein altes Kinderlied beibringen? Die Melodie ist allgemein bekannt und manche Kinder werden es von zu Hause kennen. Machen Sie es zum Ritual, das Lied während des Knetens zu singen. Summen oder singen sie es auch zwischendurch immer wieder einmal. Es sollte mit der Tätigkeit in Verbindung gebracht werden.



Ba-cke, ba-cke, Ku-chen, der Bä-cker hat ge-ru-fen! Wer will gu-ten  
Ku-chen ba-cken, der muss ha-ben sie-ben Sa-chen: Ei-er und Schmalz,  
But-ter und Salz, Milch und Mehl, Saf-ran macht den Ku-chen geht:  
Schieb, schieb in' O-fen nein.

(Quelle: Ludwig Erk/Franz Magnus Böhme, 1894 – Volkslied)

**Entdeckungsphase für jüngere Kinder:****Tipp:**

Bei jüngeren Kindern, die Brötchen backen, sollten nicht mehr als vier Kinder in einer Gruppe sein.

Es bietet sich an, mehrere kleine Quarkzöpfe zu backen. Das hat den Vorteil, dass mehrere Kinder einbezogen werden und die jüngeren Kinder ihren „Kuchen“ auch als Brötchen formen können. Den älteren Kindern können Sie durchaus schon zeigen, wie ein Teigzopf geflochten wird. Dazu gehören einige Arbeitsschritte mehr.

**Zutaten (für ca. 2 mittlere Zöpfe oder 20 Quarkbrötchen):**

1000 g Mehl (wenn gewünscht: 750 g Weizenmehl und 250 g Vollkornmehl)  
500 g Quark  
20 EL Milch  
20 EL Öl  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 Prise Salz