

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Bewegung, Gesundheit & Ernährung – Ausgabe 24

„Die spannende Welt der Lebensmittel“ – Vielfältige Ernährung

Das Spiegelei-Dessert

Elke Grimpe



Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Kindergarten“ der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

► Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie hier.



Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

► Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie hier.



Haben Sie noch Fragen?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Schreiben Sie an info@edidact.de oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Das Spiegelei-Dessert

Erfahrungsschwerpunkt:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

- Nahrungsmittelzubereitung
- Geschmackswahrnehmung
- Kennenlernen von Lebensmitteln
- Zubereitungsmethoden
- mittel bis hoch
- 4 bis 6 Jahre
- 6 Kinder
- Gruppenraum oder Kinderküche mit 2 Tischen und 7 Stühlen
- 1 Kochplatte
- 7 Teelöffel
- 7 Dessertschälchen oder kleine Teller
- 400 ml Milch
- 250 g Quark, 20 %
- 40 g Stärke
- 1 EL Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 Dose Aprikosenhälften (225 ml)
- 1 Kochtopf
- 1 Schneebesen
- 1 Schüttelbecher mit fest verschließbarem Deckel (500 ml Inhalt)
- 1 Waage
- 1 größerer Beilagenlöffel
- 2 Esslöffel
- 1 Gummischaber
- 1 Abtropfsieb
- 1 Schüssel
- Topflappen
- ca. 5 Euro
- ca. 10 Minuten ohne Einkauf
- ca. 60 Minuten

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft besorgt die benötigten Lebensmittel und stellt alle Bedarfsgegenstände zusammen.



Einstimmung:

Heute kochen wir ein Dessert, das wie ein Spiegelei aussieht. Könnt ihr euch das vorstellen?

Die Kinder überlegen, was das sein könnte.

Hauptteil:

Das ist schon ein besonderer Nachtisch und da ist gar kein Ei drin, es sieht aber so aus: Wir kochen einen weißen Vanillepudding, füllen den in unsere Dessertschälchen und legen eine halbe Aprikose mit der runden Seite nach oben drauf. Dann sieht unser Dessert wie ein Spiegelei aus!

Holt bitte den Kochtopf, Milch, Vanillezucker, Zucker und die Stärke. Bringt die Küchenwaage mit, den Schneebesen, den Schüttelbecher, das Litermaß und den großen Esslöffel.

Die Kinder holen die Zutaten. Der Topf wird auf den Herd gestellt.

Zwei Kinder messen jetzt die Milch ab. In diesem Litermaß muss die Milch bis zu der Zahl 3-0-0 gehen, dann füllen wir sie in den Topf und stellen die Herdplatte an (wählen sie als Ankocheinstellung max. 2/3 der höchsten Einstellung, dann braucht die Milch etwas länger, bis sie auf Temperatur ist, setzt aber auch nicht so stark am Boden an). Damit uns die Milch nicht anbrennt, rührt ihr langsam und abwechselnd mit den Schneebesen die Milch.

Zwei Kinder messen die Stärke ab. Dazu stellt ihr den Schüttelbecher auf die Waage. Dann füllt ihr langsam mit dem Esslöffel Stärke in den Behälter, bis die Waage auf 4-0 steht. Auf die Stärke kommt noch Milch. Zwei Kinder messen die Milch im Litermaß ab und zwar bis zu der Zahl 1-0-0. Prima, und jetzt kommt die Milch auf die Stärke. Nun den Deckel fest darauf setzen und die Milch mit der Stärke schütteln, damit sich die Stärke gut in der Milch verteilt. Da können alle einmal schütteln, sonst ist es zu anstrengend für ein Kind.

Alle Kinder sind mit Rühren und Abmessen beschäftigt. Die pädagogische Fachkraft unterstützt die Kinder nach Bedarf.

So langsam kommt die Milch zum Kochen, seht ihr? Die Stärke noch einmal gut schütteln. Holt den Zucker und den Vanillezucker. Jetzt übernehme ich das Rühren, denn nun kocht die Milch und wenn wir die Stärke eingießen, kann es spritzen. Die heißen Spritzer tun ziemlich weh.



Die pädagogische Fachkraft rührt die kochende Milch und gießt unter ständigem Rühren die Stärke mit Milch hinein. Die Kinder können ganz vorsichtig den Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Nun muss alles unter Rühren aufkochen und anschließend auf kleinster Einstellung oder ausgeschalteter Platte 2 Minuten köcheln. So verliert sich der Stärkegeschmack und der Pudding ist fertig. Die pädagogische Fachkraft nimmt den Topf vom Herd und füllt den Pudding in eine Schale um.

Prima, der Vanillepudding ist fertig. Gebt jetzt das Päckchen Quark dazu und verrührt es gut in der Schale. Ein Kind hält die Schüssel am Rand mit den Topflappen fest. Anschließend verteilt ihr es auf unsere Schälchen. Achtung, es ist alles ziemlich heiß, schön vorsichtig arbeiten. Zum Verteilen nehmt ihr den großen Löffel und füllt immer einen Löffel voll in ein Schälchen. Wenn alle Schälchen gefüllt sind, schauen wir, was noch da ist und verteilen das noch auf die Schälchen
Zwei Kinder füllen den Pudding ein, zwei Kinder helfen, die Schälchen hin und her zu schieben. Immer vorsichtig, da sie heiß sind.
Zwei Kinder helfen mir: Holt bitte das Sieb und die Schüssel. Ich öffne die Dose mit Aprikosen, das geht für Kinder noch sehr schwer, und ihr schüttet sie in das Sieb, das wir in die Schüssel hängen. Dann können die Aprikosen erst einmal abtropfen.

Der Pudding wird auf alle Schälchen aufgeteilt, bis alles verbraucht ist. Zum Schluss evtl. die Schälchen vorsichtig etwas schütteln, damit der Pudding eine glatte Oberfläche bekommt.

Jetzt ist schon das Eiweiß für unser Spiegelei-Dessert fertig. Nun dürft ihr immer eine Aprikosenhälfte mit der flachen Seite nach unten in die Mitte auf das Schälchen legen und fertig ist unser Spiegelei-Dessert. Ich finde es richtig, richtig toll! Jetzt lassen wir es zum Abkühlen stehen und räumen alles, was wir benutzt haben, zurück auf den Wagen. Die restlichen Aprikosen schneiden zwei Kinder in Stückchen. Die können wir nachher noch zum Spiegelei-Dessert essen.

Zwei Kinder schneiden die restlichen Aprikosenhälften in Stücke und füllen sie in eine Dose mit Deckel. Alle anderen räumen zusammen auf.

Ich freue mich schon so darauf, das schmeckt garantiert total lecker. Ich habe das Rezept für eure Eltern aufgeschrieben. Wenn ihr Lust habt, könnt ihr in die ausgedruckten Spiegeleier noch das Eigelb hineinmalen.

Die Kinder malen das Eigelb auf dem Rezept aus und verschenken das Rezept an ihre Eltern.



Abschluss:

Anschließend probieren alle das Dessert.

Wie schmeckt es euch? Ich finde es sehr lecker. Wisst ihr noch, wie wir das Dessert gemacht haben?

Die Kinder reflektieren mit der pädagogischen Fachkraft die Herstellung des Spiegelei-Desserts.

Vorschau