

## 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 31

Karotten-Haferflocken-Plätzchen

Margot Schmitt



#### 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](mailto:info@edidact.de) oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



## Karotten-Haferflocken-Plätzchen

**Erfahrungsschwerpunkt:**

**Förderschwerpunkte:**

**Anspruch:**

**Alter der Kinder:**

**Anzahl der Kinder:**

**Räumliche Voraussetzungen:**

**Materialien:**

- ungewöhnliche Zutaten kennenlernen
- Motorik und Sensorik
- mittel
- ab 4 Jahren
- 4 bis 6 Kinder
- Raum mit Tisch, Backofen und Spüle
- große Backschüssel
- rechteckiges Backblech
- 1 bis 2 Kuchengitter
- Küchenwaage
- Handrührgerät mit Knethaken
- Küchentuch
- Küchenhelfer
- Küchenwecker
- Brettchen
- Tasse
- Karottenschaber
- Gemüsereibe
- 6 Teelöffel
- 2 Esslöffel
- Teigschaber
- Topflappen
- Backpapier
- 70 g Möhren
- 1 Ei Größe L
- 100 g Honig
- 2 TL Weinsteinpulver (oder Backpulver)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 90 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g zarte Haferflocken
- 2 EL Rapsöl
- 5 Euro
- 15 Minuten ohne Einkauf, 30 Minuten Ruhezeit
- Backzeit ca. 12 Minuten pro Blech

**Kosten:**

**Vorbereitung:**

**Durchführungszeit:**



### Vorbereitung:

Die pädagogische Fachkraft kauft mit oder ohne die Kinder die benötigten Lebensmittel ein und stellt sie mit allen Bedarfsgegenständen zusammen auf eine Ablage.  
Den Backofen heizt sie auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Wir backen heute Plätzchen. Keine einfachen, sondern ganz besondere.  
Wir verwenden ein Gemüse beim Backen. Das wächst unter der Erde, ist lang und orange und über der Erde wächst ein grünes Kraut. Kennt ihr den Namen?

### Einstimmung:

Die Möhre wächst im Dunklen und das Kraut oben im Tageslicht, das mögen die Häschen.

### Hauptteil:

Wer von euch hat schon mal Plätzchen gebacken? Was brauchen wir dazu? Vielleicht hilft uns ein Lied, damit wir nichts vergessen. Kennt ihr „Backe, backe Kuchen“?

Die Kinder singen das bekannte Kinderlied und suchen dabei die entsprechenden Lebensmittel heraus.

Los geht's. Wir nehmen uns ein großes, rechteckiges Backblech und legen es mit einem Blatt Backpapier aus. Wir brauchen eine große Schüssel und die Küchenwaage, stellt die bitte auf den Tisch. Dann kommt die Schüssel auf die Waage und die Waage wird auf null gesetzt. Nun können wir anfangen.  
Erinnert ihr euch noch an die Schneeflöckchen in der Traumreise?  
Wir verwenden heute auch Flocken, die fallen jedoch nicht vom Himmel, sondern wachsen am Halm aus der Erde, wer kennt den Namen? Ja, die Haferflocken. Die machen die Plätzchen schön locker.

Die Kinder wiegen 90 g Mehl ab. Anschließend werden noch 100 g Haferflocken dazugeben. Die Kinder wechseln sich beim Einwiegen der Reihe nach ab.