

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

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

Kreative Ideenbörse Kindergarten – Ausgabe 7

Lebensmittel & Rezeptideen

Herzlich willkommen – ein Kuchen von den „Großen“ für die „Kleinen“

Yvonne Wagner



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



Herzlich willkommen – ein Kuchen von den „Großen“ für die „Kleinen“

Yvonne Wagner

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- Kuchen backen
- neue Kinder willkommen heißen
- Umgang mit einem Rezept lernen
- selbstständig Zutaten erkennen und auswählen
- in einer Kleingruppe arbeiten
- soziales Verhalten üben
- hoch
- 5 bis 6 Jahre
- 3 bis 5 Kinder
- Küche
- siehe Rezept Seite 79
- ca. 4 Euro
- ca. 30 Minuten
- ca. 1 Stunde

Vorbereitung:

Besorgen Sie alle Zutaten und stellen Sie die Materialien in der Küche bereit. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz in geeigneter Höhe für die Kinder zur Verfügung steht, damit sie in Ruhe arbeiten können. Ggf. können die Kinder den Kuchen auch an einem Gruppentisch vorbereiten.

Wenn möglich, sammeln Sie vorab mit den Kindern gemeinsam Fallobst. Ideal sind Apfelsorten, die eher sauer schmecken. Wenn Sie das Ritual an einem Nachmittag mit den neuen und großen Kindern durchführen wollen, laden Sie alle rechtzeitig dazu ein und bereiten Sie den Raum dafür vor.

Einstimmung:

Setzen Sie sich mit den Kindern der Gruppe im Kreis zusammen. Sprechen Sie an, dass nun bald neue Kinder in die Gruppe kommen bzw. diese schon da sind. Lassen Sie die Kinder zurückschauen, wie es ihnen damals erging, als sie neu in die Gruppe kamen.

Fragen Sie die Kinder:

Was hat dir geholfen, dich hier wohlfühlen?



Wir gehen jetzt alle zusammen in den Garten. Zieht bitte in der Garderobe eure Jacken und Schuhe an.

Becherkuchen mit Fallobst

(für ein Blech, ca. 15 Stücke, 1 Becher = ca. 250 ml)

Zubehör

- Backblech
- Rührschüssel
- Rührgerät
- Ess- und Teelöffel
- Becher (250 ml)
- kleine Messer
- Schneidbrett
- Zitruspresse
- evtl. Sparschäler

Zutaten

- 20 mittelgroße Äpfel, süße und saure gemischt (geschnitten ca. 2 l)
- 1 Zitrone (ca. 3 EL Zitronensaft)
- 1/3 Becher Rohrzucker
- 1 EL Zimt
- 4 Eier
- 1 Becher Sahne
- 2 Becher Dinkelvollkornmehl oder Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Becher Rohrzucker
- 1 EL Butter (oder Distelöl)
- 1/3 Becher Haferflocken



© Irina Schmidt – stock.adobe.com

Die Äpfel schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Den Zitronensaft dazugeben und umrühren, damit die Äpfel nicht zu schnell braun werden. Den Zucker und Zimt unterrühren. Die Eier schaumig schlagen. Alle übrigen Zutaten dazugeben und rühren, bis ein weicher Teig entsteht.

Das Backblech einfetten und mit Haferflocken bestreuen. Den Rand nicht vergessen! Den Teig hineingeben. Die Äpfel darauf verteilen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 175 Grad Umluft auf mittlerer Schiene ca. 1 h backen.



Tipp:

Das Vollkornmehl macht den Kuchen dunkler, was für viele Kinder und Erwachsene ungewohnt aussieht. Der Teig schmeckt jedoch viel intensiver als ausgemahlenes Mehl (550), oft sogar leicht nussig.