

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 12

Merk ich mir – wir trainieren unser Gedächtnis

Lebensmittel & Rezeptideen – Einkaufen für die Weihnachtsbäckerei

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 / 949-410.

Ihr Team von eDidact



Einkaufen für die Weihnachtsbäckerei

Yvonne Wagner

Ziel:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- einen Einkauf ohne Einkaufszettel erledigen
- ein Rezept aus dem Kopf umsetzen
- Merkfähigkeit
- Sprechfreude
- Kommunikationsfähigkeit
- mittel
- 3 bis 6 Jahre
- 2 bis 4 Kinder + ggf. Fototeam aus zwei Kindern
- Gruppenraum mit Kaufladen oder Supermarkt
- siehe Rezept
- kleine Zettel und Stift
- Schleifenbänder
- ca. 6 Euro
- ca. 10 Minuten
- 15 Minuten (Kaufladen) oder ca. 1 Stunde (Supermarkt), ca. 30 Minuten zum Backen der Kekse (plus 1 Stunde Kühlung)

Auch ein einfaches Plätzchenrezept kann zur Herausforderung werden, und zwar wenn man sich Zutaten, Material und Herstellungsprozess merken muss. In diesem Beitrag finden Sie ein Beispiel, das alle drei Ebenen aufgreift.

Vorbereitung:

Richten Sie den Kaufladen her: Wichtig sind ausreichend Spiel-Lebensmittel. Was nicht vorhanden ist, können Sie mit den Kindern selbst basteln, z. B. aus kleinen Verpackungsschachteln. Natürlich können Sie auch echte Lebensmittel verwenden, da sie ja später zum Backen benötigt werden. Außerdem können Sie das Zubehör fürs Backen in den Kaufladen stellen. Zeichnen Sie auf kleine Zettelchen zwei, drei, vier und fünf Sterne und falten sie diese zusammen. Jedes teilnehmende Kind sollte eine andere Anzahl haben.



© photosbysabkapl – stock.adobe.com

Einstimmung:

Sprechen Sie mit den Kindern über die Weihnachtsbäckerei, die bald eröffnet werden soll. Sicherlich wollen Sie mit ihnen ein paar Plätzchen backen.



Sternentürmchen



Zutaten für ca. 60 Plätzchen

- ♥ 300g Vollkorn-Weizenmehl
- ♥ 200g Butter
- ♥ 70g Zucker (normalerweise 100g, aber die Marmelade ist ebenfalls süß)
- ♥ 1 Ei
- ♥ Marmelade (möglichst dickflüssig)
- ♥ Puderzucker
- ♥ zum Verfeinern Kakao, etwas Zitronensaft oder Vanille



Zubehör

- ♥ große Schüssel
- ♥ Deckel oder Teller
- ♥ Waage
- ♥ Teelöffel
- ♥ Keksförmchen Sterne in zwei Größen
- ♥ Nudelhölzer
- ♥ Backbleche und Backpapier (alternativ einfetten und bemehlen)
- ♥ Gitter oder Papier zum Auskühlen
- ♥ feines Sieb oder Puderzuckerstreuer
- ♥ große Dose (Blech oder Kunststoff) mit Deckel zum Aufbewahren

Mehl, Zucker und die Eier in die Schüssel wiegen und mit den Händen gründlich verkneten. Die Schüssel mit einem Deckel oder Teller abdecken und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



© Arthur Kattowitz – stock.adobe.com



© Arthur Kattowitz – stock.adobe.com

Auf einer sauberen Arbeitsfläche etwas Mehl ausstreuen und den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen (ca. 5mm). Das geht noch besser, wenn man den Teig zwischen zwei Backpapierbögen legt.