

Apfelküchlein

Zutaten:

Du benötigst für 20 Apfelküchlein:

250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, ½ Teelöffel Zimt, Saft von ½ Zitrone, 1,5 kg Äpfel, Puderzucker zum Bestäuben

Du brauchst:

1 Rührschüssel, 1 Mixer, 1 Schneidebrettchen, 1 Obstmesser, Backpapier, 1 Saftpresse, 1 Esslöffel

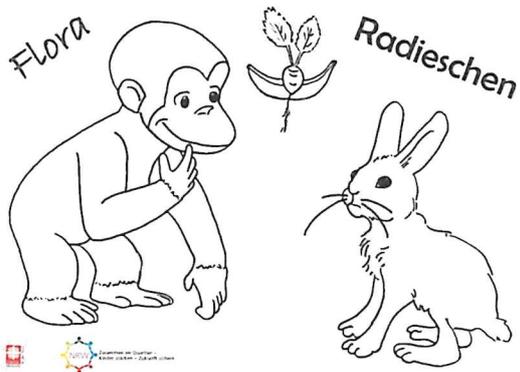
Das musst du tun:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Dann Mehl und Backpulver unterrühren. Anschließend kannst du Zimt und Zitronensaft zufügen. Nun musst du die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel nun in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.

Das Backblech mit dem Backpapier auslegen. Jetzt kannst du mit einem Esslöffel den Teig löffelweise auf das Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Gasheerd: Stufe 3) 15-20 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker kannst du nun die Küchlein bestäuben.

Guten Appetit! 😊



Gemüsemännchen

Zutaten:

Du benötigst für ein Gemüsemännchen

eine Möhre,

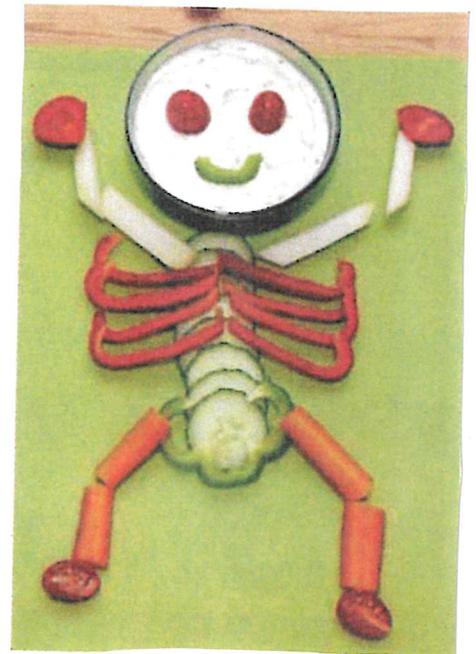
eine rote und eine grüne Paprika,

eine Schlangengurke,

eine Kohlrabi,

kleine Tomaten sowie

Kräuterquark (Den Dip kannst du auch selber anrühren.)



Dein Lieblingsgemüse wurde für das Gemüsemännchen nicht gebraucht? Natürlich darfst du kreativ sein und dir dein eigenes Gemüsemännchen aus Gemüse zusammenbauen 😊

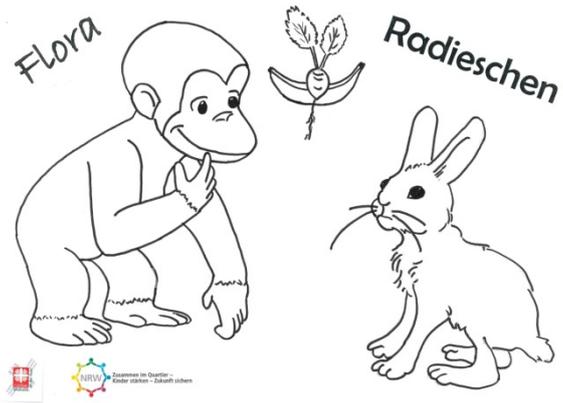
Du brauchst:

Ein Schneidebrett und ein Gemüsemesser sowie einen Teller für dein Gemüsemännchen.

Das musst du tun:

Das Gemüse musst du zuerst waschen. Dann kannst du es vorsichtig mit dem Gemüsemesser auf dem Schneidebrett in Streifen/Scheiben schneiden. Nun kannst du das Gemüsemännchen auf dem Teller zusammenlegen.

Guten Appetit!



Fruchtige Cocktails für Kinder

Okimi

50 ml Orangensaft

50 ml Kirschsaf

100 ml Mineralwasser

Kiba

100 ml Bananensaft

100 ml Kirschsaf

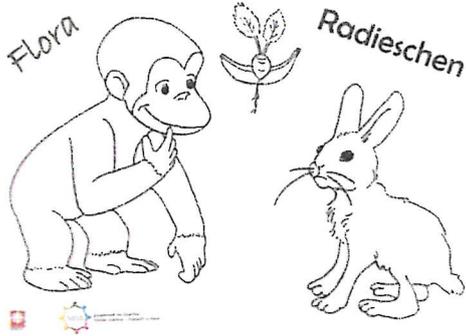
Wundersaft

50 ml Orangensaft

50 ml Apfelsaft

100 ml Mineralwasser

Schuss Karottensaft



Backrezept für Mehrkornbrot

Zuerst müssen sich alle Bäcker gründlich die Hände waschen!

Du brauchst diese Zutaten:

Schüssel
 Waage/ Messbecher
 Teelöffel/Esstöffel
 200 g Weizenmehl
 200 g Roggenmehl
 50 g Haferflocken
 100 g Körner nach Wahl
 (Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Sesam)
 1 Teelöffel Salz
 1 Esstöffel Zucker
 1 Päckchen Hefe
 350 ml Wasser (nicht zu kalt)

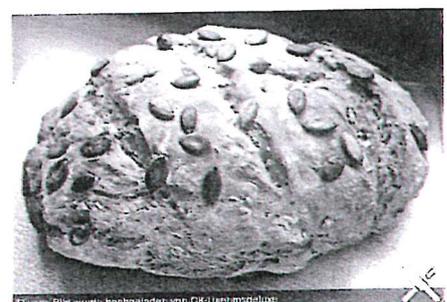


Zubereitung:

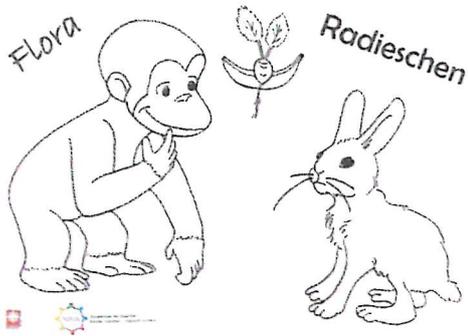
- Mehl, Haferflocken, Körner, Salz, Zucker und Hefe abwiegen, dann in der Schüssel vermischen
 - Wasser hinzufügen und nun alles gut mit den Händen verkneten
 - Teig in zwei gleich große Mengen teilen
 - Jeder Bäcker formt mit einer Teighälfte sein Brot
- Brot mit einigen Körnern bestreuen

Backen:

- Brotlaib auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Brot bei 190 ° C ca. 45 Minuten backen



Picture: Bild wurde hochgeladen von DK-User:msdeltax



Backrezept für Vollkornbrötchen

Dazu brauchen wir:



Das müssen wir tun:

1. Mehl in eine Schüssel schütten. Wasser, Salz, Honig und Hefe hinzugeben.
2. Alles vermischen und 15 Minuten lang kneten. Den Teig dann 10 Minuten lang ruhen lassen.
3. Den Teig zu einer Rolle formen.
4. Die Teigrolle mit einem Messer in 30 gleiche Stücke teilen.
5. Die einzelnen Teile zu Brötchen formen und auf ein Backblech legen.
6. Die Brötchen 20 Minuten lang ruhen lassen.
7. Das Blech bei 240°C in den vorgeheizten Backofen schieben und die Ofentür schnell schließen. Die Brötchen müssen bei 240°C 18-20 Minuten backen.