

Didaktische Hinweise

- Alle benötigten Materialien und Zutaten benennen und deren Eigenschaften mit den Kindern besprechen.
- Auf richtige Handhabung achten
- Auf Gefahren hinweisen (Umgang mit Sparschäler, Messer, Pürierstab, Zitronensäure, ...)
- Die Kinder niemals unbeaufsichtigt mit den Küchenutensilien lassen!
- Das Bildrezept gemeinsam durchschauen und alle Arbeitsschritte genau besprechen.
- Hilfestellung leisten

Bildungsziele

- Bezug zur Nahrung herstellen
- Handlungsabläufe planen und umsetzen
- Informationen zu Nahrungsmitteln und Küchenutensilien erwerben
- Feinmotorik schulen

Auf den nächsten Seiten folgen die Abbildungen zum Ausdrucken!

1


Wir brauchen:

- Kochlöffel
- Sparschäler
- Küchenwaage
- Schneidbrett
- Messer
- Pürierstab
- Zitronenpresse
- Topf

2


Zutaten (für 4 Personen):

- 125 ml Wasser
- 1 Zitrone
- 1 kg Äpfel
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Pkg Vanillezucker

3



Zubereitung:

Äpfel wiegen

4



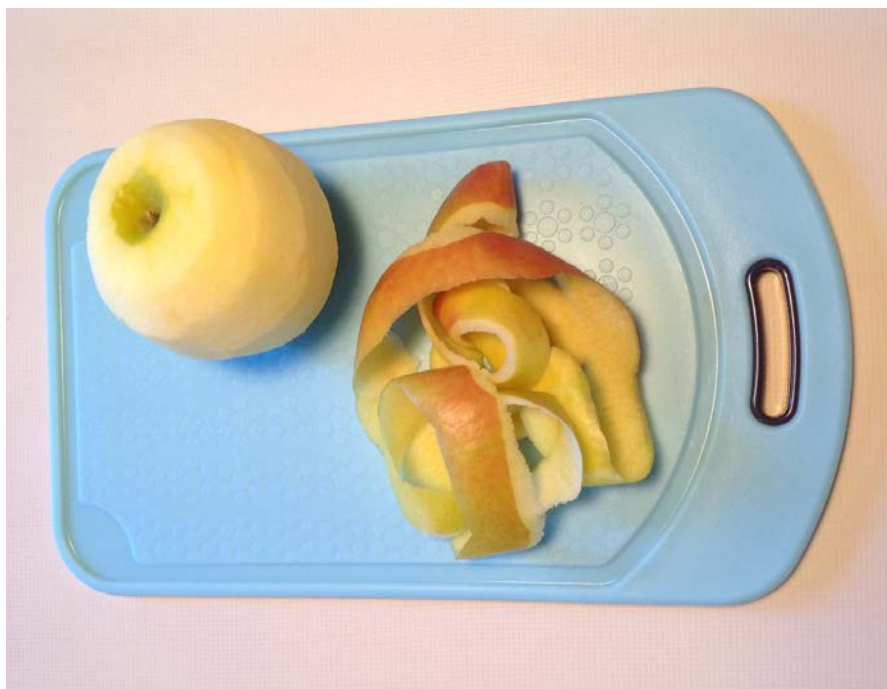
Zubereitung:

Zitrone halbieren
und auspressen

5

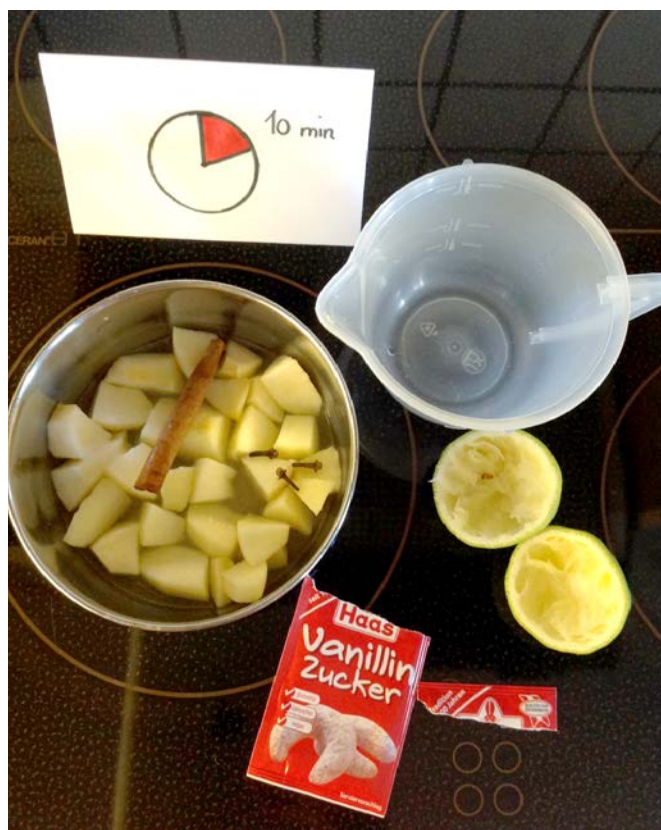
Zubereitung:

Äpfel schälen



6

Zubereitung:Äpfel entkernen
und klein schneiden


7

Zubereitung:

Apfelstücke mit Zitronensaft, Wasser, Vanillezucker, Zimtstange und Nelken ca. 10 bis 15 Minuten bei niedriger Stufe weich kochen


8

Zubereitung:

Zimtstange und Nelken entfernen



Zubereitung:

Äpfel pürieren
und erkalten lassen



Guten Appetit!