

UNSERE APFELWOCHE IM KINDERGARTEN

Vanessa, unsere Anerkennungspraktikantin, hat uns von zu Hause eine große Tüte Äpfel mitgebracht. In der Kinderkonferenz haben wir gemeinsam überlegt, was man alles aus Äpfeln kochen und backen kann.

Wir haben uns entschieden im Kindergarten Apfelkuchen zu backen und Apfelmus zu kochen.



APFELKUCHEN

Die Kinder, die sich für den Apfelkuchen entschieden haben, trafen sich im Bistro.

Zuerst haben wir gemeinsam die Zutaten abgewogen, die wir benötigen. Dann gings los 😊

Als Erstes wurden die Eier getrennt und das Eiweiß mit bisschen Zucker vermischt. Und siehe da, als wir mit dem Handrührgerät lange gerührt hatten, wurde aus dem durchsichtigen Eiweiß weißer Schnee und der viel nicht mal aus der Schüssel, obwohl wir sie auf den Kopf gestellt hatten. WOW!

Danach wurden Eigelb, Zucker, Butter und Mehl zusammen verrührt und mit dem Eischnee vermischt.

Zum Schluss konnten noch ein paar Kinder Äpfel schneiden und schön auf dem Kuchen dekorieren.

Und so ungefähr eine Stunde später hat es in unserem Kindergarten lecker nach frisch gebackenem Kuchen gerochen 😊

Die Kinder haben dabei gelernt:

- Aus welchen Zutaten ein Kuchen besteht.
- Was passiert wenn man Eiweiß rührt.
- Dass Eischnee nicht aus der Schüssel fällt
- Dass Abwiegen gar nicht so einfach ist, weil man genau schauen muss, damit man nicht zu viel in die Schüssel gibt.
- Wie man achtsam und richtig mit einem Messer umgeht beim Äpfel schneiden
- UND NATÜRLICH WIE SUPERLECKER EIN SELBSTGEMACHTER KUCHEN SCHMECKT!

UNSER REZEPT

5 Eiweiß

90g Zucker steif schlagen

5 Eigelb

90g Zucker

80g Butter schaumig rühren

180g Mehl

½ Päckchen Backpulver dazugeben

Nun den Eischnee unterheben

Mit Apfelstückchen belegen und bei 180Grad 40-50 Min backen.

Viel Erfolg



APFELMUS

Mit den interessierten Kindern traf ich mich im Bistro.
Zuerst wurde genau besprochen und geschaut, wie ein Apfel aussieht und welche Teile wir für das Apfelmus verwenden können.

Bevor es los ging mit Apfelschneiden wurde noch der Umgang mit dem Küchenmesser besprochen.



Als unser Topf voll war wurden die Äpfel gekocht. Es duftete herrlich im Haus.

Der erste Topf war fertig gekocht und der Zweite war voll mit frisch geschnittenen Äpfeln. Nun konnten wir die Konsistenz, das Aussehen und den Duft der Äpfel vergleichen und mit allen Sinnen wahrnehmen.



Als das Apfelkompott abgekühlt war drehten wir es abwechselnd durch die
FLOTTE LOTTE.



Am nächsten Tag wurden wir bei der Bistrorunde mit einer riesigen Schüssel
leckerm Apfelmus verwöhnt.