

Lebenspraktischer Bereich:

Waffeln backen

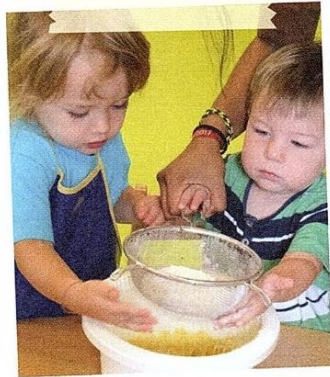
Um den Geschmackssinn Ihrer Jüngsten anzuregen, bieten sich kleinere Koch- und Backangebote natürlich hervorragend an, bei denen die Kinder mithelfen können.

ZUTATEN:

- 70 g Zucker
- 125 g Margarine oder Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1-2 TL Backpulver
- ¼ l Buttermilch
- Puderzucker

ZUSÄTZLICH:

- Rührschüssel
- Handrührgerät
- Löffel
- kleine Schüsseln
- Messbecher
- Waffeleisen
- Schöpfkelle
- Sieb



Zubereitung:

Zunächst helfen die Kleinen dabei, den Zucker und das Mehl abzumessen.

Hierzu eignet sich ein Messbecher gut, an welchen Sie im Vorfeld kleine Markierungen kleben können, damit die Kinder sehen, wie viel von den benötigten Zutaten sie einfüllen müssen.

Das Aufschlagen der Eier sollten Sie übernehmen, da dies für Ihre Jüngsten zu schwierig ist. Dann kommen Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in die große Rührschüssel, und mit dem Handrührgerät wird alles schaumig gerührt.

Wer möchte, gibt noch eine Prise Salz hinzu. Hierbei unterstützen Sie die Kleinen sicher gerne. Anschließend geben die Kinder das Backpulver zum Mehl und helfen mit, dieses zu sieben, bevor es in die Rührschüssel gegeben und verrührt wird.

Zuletzt kommt die Buttermilch dazu, und noch einmal wird die Masse mit dem Rührgerät gerührt, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Jetzt müssen die Waffeln nur noch gebacken werden. Mit Ihrer Hilfe dürfen die Kinder eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Waffeleisen geben. Je nach Gerät dauert dies einige Minuten. Doch bereits nach wenigen



WICHTIG

Achten Sie bitte unbedingt darauf, dass sich die Kleinen nicht verbrennen und während des Backvorgangs ausreichend Sicherheitsabstand zum heißen Waffeleisen haben!

Nun noch etwas Puderzucker auf die fertigen Waffeln streuen und dann heißt es: Geschmacksnerven bereithalten und guten Appetit!!!



Sekunden können die Kinder schon etwas riechen. Im ganzen Gruppenraum duftet es herrlich nach leckeren Waffeln, und bestimmt können alle es kaum erwarten, diese endlich zu probieren.

