

Oster-Muffins Bildrezept für Kinder

Wir brauchen



Küchenreibe, Handmixer, Muffin-Blech, Zitronenpresse, Rührschüssel, Schüssel, kleine Schüssel, Küchenwaage, Schneidbrett, scharfes Messer, Sparschäler, Muffinformen

Zutaten (für ca. 18 Muffins)



180 ml Öl, 100 g Zucker, 160 g Mehl, 80 g geriebene Mandeln, 160 g Äpfel, 140 g Karotten, drei Eier, ein Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver
Für den Zuckerguss: eine Zitrone, 200 g Staubzucker

Zubereitung

1. Backrohr auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen



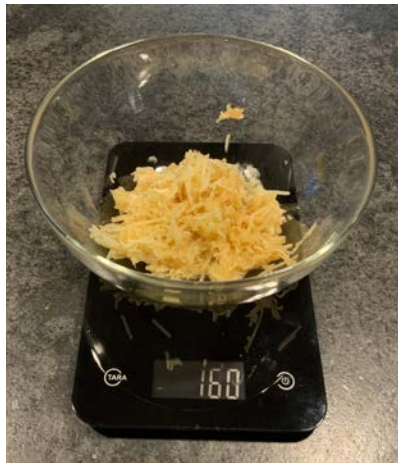
3. Äpfel und Karotten schälen



2. Papierförmchen in die Muffinform einlegen



4. Äpfel schneiden, entkernen und fein reiben



5. Karotten fein reiben



7. Zucker abwägen, Öl abmessen



6. Eier schaumig schlagen



8. Zucker, Vanillezucker und Öl in den Ei-Schaum einrühren



9. Karotten und Äpfel unterheben



11. Mehl einrieseln



10. Mehl abwägen und mit Backpulver vermischen



12. Mandeln abwägen und unterheben



13. Teig in die Formen füllen



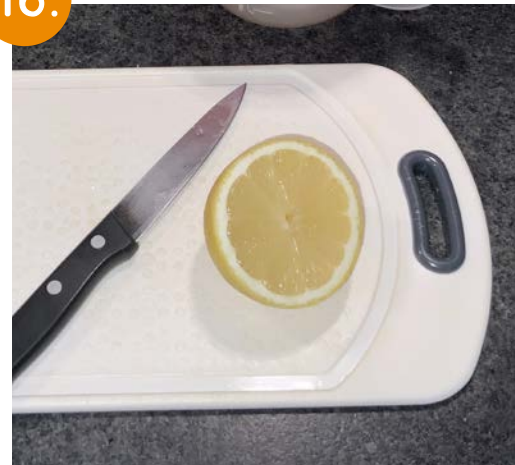
15. Muffins auskühlen lassen



14. Backrohr auf 180°C schalten und Muffins für 35 Minuten backen



16. Zitronen halbieren und auspressen



17.

Zitronensaft und Staubzucker verrühren



Guten Appetit!



18.

Zitronenglasur auf die Muffins träufeln und trocknen lassen



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, Handmixer, 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