

Konzept für Martha und Jenny für den 18.01.2017

→ Rezept lesen und Einkaufsliste schreiben

9:00-12:00Uhr

Teil 1 von 9:00-11:00 Uhr

→ Treff ganz oben im mittlerem Zimmer 9:00Uhr

1. Begrüßung

- Geburtstagsständchen für Martha
 - * kleines Geschenk überreichen
- kleines erneutes kennen lernen
 - * kurzes vorstellen von mir und der Mädchen

2. Lebensmittel vorstellen

- Welche Lebensmittel kennen die Mädchen?
 - *karte aussuchen von LM die sie am liebsten essen
 - * Bildkarten verwenden/ LM Attrappen
- Was wurde schon alles gekocht?
- Was machen die Mädchen am liebsten?
 - * backen, kochen, schneiden,...
- bekannte LM die viel und weniger verzehrt werden sollten?
 - * Bildkarten bzw. Attrappen verwenden

3. Vorstellung meines Rezeptes

- erstes hinein lesen
- mit bildliche Darstellung
 - *Karten hinlegen mit anderen die für Rezept benötigt werden
 - *Rezept umrechnen lassen (Halbieren)
- wird etwas von den Mädchen nicht verstanden?
- Waage mit hoch nehmen, Mehl, Zucker, Schüssel, EL, TL, Tasse, gr, + kl. Schüssel
 - *selbst abwiegen lassen ob sie das können
 - *Welche Größen sollen sie erraten – wie viel Gramm?

→ Pause machen (Zeitabhängig)

4. Einkaufsliste

- mit den Mädchen aus dem Rezept heraus eine Einkaufsliste schreiben
 - * Mädchen erstmal alleine erstellen lassen bzw. sprechen lassen
 - * Blätter und Stifte bereitstellen

Apfel Muffins

Zutaten für 12 Stück:

- 250ml Buttermilch
- 150g Butter
- 2 Eier
- 90g Zucker
- Buttermesser
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Tüte Backpulver
- 300g Weizenmehl Typ 405
- Prise Salz
- 2 Apfel

Stelle bereit:

- 1 Schneidebrett
- 1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln
- 1 Sparschäler
- 1 mittelgroßes Messer, 1
- 1 Messbecher, Waage
- 1 TL, 1 EL
- Muffin Backblech
- 6 Muffin Förmchen
- Handrührgerät



Zubereitung:

Arbeitsmittel:

- Schneidebrett
- mittelgroßes Messer
- Sparschäler
- Abfallschüssel

- 1 gr. Schüssel
- Messerbecher
- Waage
- Handrührgerät
- Teelöffel
- Esslöffel

- Muffin-Förmchen
- Muffin-Blech
- Esslöffel

Arbeitsschritte:

Apfel unter fließendem Wasser abwaschen. Mit einem Messer auf einem Schneidebrett den Apfel in der Mitte halbieren und mit dem Sparschäler die Schale abschälen und die Kerne der Mitte entfernen.

Von der einen Hälfte des Apfels 6 dünne Scheiben abschneiden und den restlichen Apfel in kleine Würfel schneiden und zur Seite legen.



Den Backofen auf 170°C stellen und auf das Zeichen für Umluft.



Für den Teig wird eine große Schüssel benötigt und es wird erstmal die Buttermilch, Butter, Zucker und Zimt abgewogen und in die große Schüssel gegeben. Danach kommt noch ein Ei und die halbe Tüte Vanillezucker dazu. Mit dem Handrührgerät die Zutaten auf der 1 Stufe gut verrühren. Danach wird noch das Mehl abgewogen und mit dem Backpulver erstmal verrührt und zu dem flüssigen Teig gegeben und nochmal mit dem Handrührgerät auf der 2 Stufe zu einem glatten Teig verrührt.

Zum Schluss kommen die Apfelwürfel dazu, aber diesmal wird alles mit einem Esslöffel gut verrührt.



Nun muss das Muffin-Förmchen in das Muffin-Blech gesteckt werden.

Mit dem Esslöffel wird der Teig vorsichtig in die Förmchen gleichmäßig verteilt. Zum Schluss kommen auf den Teig die am Anfang vorbereiteten Apfelscheiben, diese werden einfach locker auf den Teig gelegt.

Der Muffin-Teig kann jetzt für 20 Minuten in den Backofen.

Nach 20 Minuten heraus nehmen.

