

REZEPTE:

Brot-Raupe

ZUTATEN:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- verschiedene Körner wie z.B. Sonnenblumenkerne, Mohnsamen, Sesamkörner, ...

ZUBEREITUNG:

Mehl, Hefe, Öl, Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig gut durchkneten. Eine lange Rolle formen und davon kleine Stücke abschneiden. Diese jeweils zu einer Kugel rollen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aneinander legen. Eine etwas größere Kugel wird der Kopf. Das Eigelb mit der Milch vermengen und damit die Raupe einpinseln. Die unterschiedlichen Segmente mit den verschiedenen Körnern bestreuen.

Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Schmetterlings-Kekse

ZUTATEN FÜR CA. 150 PLÄTZCHEN:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 2 EL Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter
- Puderzucker
- Zitronensaft
- bunte Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG:

Das Mehl, den Zucker, das Eigelb, die Milch und den Vanillezucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zu den übrigen Zutaten hinzufügen. Alles zu einem festen Teig verkneten und luftdicht abpacken. Für eine Stunde den Teig in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 185 °C vorheizen und die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Jetzt die Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen ca. 10–15 Minuten backen. Nach dem Erkalten aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Mit den Zuckerstreuseln verzieren.

BUCHTIPP:



Judith Anderson/Mike Gordon

Kleine Forscher entdecken: Die Raupe

FISCHER Meyers Kinderbuch

Frankfurt am Main 2012

ISBN: 978-3-7373-7056-1

In diesem Bilderbuch wird sehr anschaulich der Kreislauf „Ei – Raupe – Puppe – Schmetterling – Ei“ gezeigt und beschrieben. Dabei werden die Informationen im Text kindgerecht ausgedrückt. Die witzigen, aber liebevollen Bilder illustrieren den Inhalt ansprechend und regen an, das Buch oft in die Hand zu nehmen. Im Anhang schließen sich Tipps für Eltern und Erzieher/-innen an.



BROT-RAUPE