

Würzig-süßer Eierschmaus

Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Gruppenverband üben
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Küchengeräte richtig handhaben und benennen können

Vorbereitung – Material

- Küchenutensilien herrichten- Brettchen, Messer, Löffel, Plastikschüsseln, Mixer, Spritzsack, Sieb
- Lebensmittel bereitstellen (siehe Rezepte)

Schmatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung

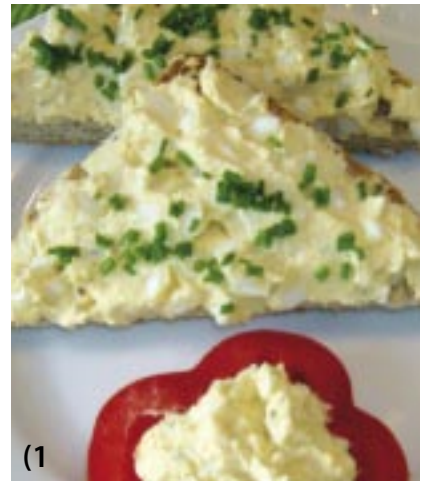
Eiermaus

Ihr braucht:

4 hartgekochte Eier
1 Essiggurkerl
8 Pfefferkörner
Schnittlauch

- Das Ei der Länge nach etwas abflachen – damit es besser steht
- Essiggurkerl in dünne Scheiben schneiden
- Mit dem Messer für die Ohren zwei kleine Einschnitte machen
- Gurkenscheiben als Ohren hineinstecken
- Für die Augen kleine Einschnitte machen und Pfefferkörner hineinstecken
- Für die Nase ein Kreuz in die Eispitze schneiden und Schnittlauchhalme stecken
- Für den Schwanz ebenso Schnittlauchhalme verwenden

(3)



(1)



(2)



(3)



(4)

Eiaufstrich

Ihr braucht: (4 Personen)

1 EL Senf
4 Eier
200 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer

- Eier hart kochen
- Frischkäse mit Eigelb, Senf, Pfeffer und Salz vermengen
- Eiweiß hacken und dazugeben
- Brote mit Aufstrich bestreichen
- Garnieren mit gehackten Kräutern

(1)

Süßes Spiegelei

Ihr braucht:

4 Pfirsichhälften
150 ml Schlagobers
1 Pk. Vanillezucker
250 g Topfen
1 EL Zucker
4 EL Pfirsichsaft
4 Scheiben Rosinenbrot
1 EL gehackte Pistazien

- Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen
- Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen
- Topfen, Zucker, Vanillezucker, Pfirsichsaft und geschlagenes Obers verrühren
- Topfenmasse auf dem Rosinenbrot verteilen
- Pfirsichhälfte draufsetzen und mit Pistazien bestreuen (Rosinenbrot kann vorher auch getoastet werden)

(4)

Gefüllte Eier

Ihr braucht: (4 Personen)

4 Eier
6 dag Butter
1 KL Senf
1 KL Sauerrahm
Salz, Pfeffer

- Eier kochen
- Eier mit kaltem Wasser abschrecken – lassen sich besser schälen
- Geschälte Eier der Länge nach halbieren
- Butter flaumig rühren und Dotter, Senf, Sauerrahm, Salz und Pfeffer einrühren
- Creme in einen Spritzsack füllen und die leeren Eihälften füllen
- Anrichten auf Vogerlsalat

(2)

Hygienisches Arbeiten und Sauberkeit in der Küche sind wichtig!

