

Die genussvolle Erdbeere



Mit Erdbeeren kann man köstliche Gerichte zubereiten. Die Erdbeeren könnte man selbst im Erdbeerland pflücken, sie müssen aber immer gleich verarbeitet werden. Sie sind ein Produkt, das nur saisonbedingt verwendet werden soll.

Erdbeereis (1)

Ihr braucht:

- 250 g Erdbeeren
- 2 Tassen Buttermilch
- ½ Tasse Zucker

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, Stiel und Blätter entfernen
- Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken
- Erdbeermus mit Zucker und Buttermilch verrühren
- Masse in eine Eiswürfelschale gießen und im Tiefkühlfach einige Stunden gefrieren lassen
- Eis einige Minuten antauen lassen und dann auf ein Teller stürzen
- Zahnstocher hineinstecken und das köstliche selbstgemachte Eis genießen

Erdbeereis auf Zahnstochern? Eine kleine aber feine Erfrischung!



Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Gruppenverband üben
- ✓ Handwerkliche Fähigkeiten im kreativen Gestalten fördern
- ✓ Kochutensilien kennenlernen, benennen können und damit umgehen lernen
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsfläche und der Arbeitsgeräte üben

Vorbereitung – Material

- Zutaten / Utensilien für Rezepte (siehe Anleitung)

Schatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung



Vorbereitung - Material:

Lebensmittel besorgen laut Rezept
 Küchengeräte herrichten
 (Brettchen, Messer, Gabel, Schüssel, Eiswürfelschale, Zahnstocher)



Erdbeer-Shake: (2)

Ihr braucht:

- 200 g Erdbeeren
- 2 St. Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- ½ l Joghurt
- ¼ l Milch

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen und pürieren
- Bananen schälen und pürieren
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mit dem Pürierstab verrühren
- In Gläser füllen und mit Erdbeerscheiben verzieren

Vorbereitung - Material:

Lebensmittel laut Rezept besorgen
 Küchengeräte herrichten
 (Schüssel, Pürierstab, Gläser, Löffel, ev. Strohhalm)



Die genussvolle Erdbeere

Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten im Gruppenverband üben
- ✓ Handwerkliche Fähigkeiten im kreativen Gestalten fördern
- ✓ Kochutensilien kennenlernen, benennen können und damit umgehen lernen
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsfläche und der Arbeitsgeräte üben

Vorbereitung – Material

- Zutaten / Utensilien für Rezepte (siehe Anleitung)

Schmatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung

Mit Erdbeeren kann man köstliche Gerichte zubereiten. Die Erdbeeren könnte man selbst im Erdbeerland pflücken, sie müssen aber immer gleich verarbeitet werden. Erdbeeren sollten vorzugsweise jahreszeitgemäß verwendet werden.

Erdbeerbowle:**Ihr braucht:**

400g Erdbeeren
 ½ l Traubensaft
 1 St. Zitrone- Saft
 1 EL Honig
 1 l Mineralwasser

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen und klein aufschneiden
- Mit Traubensaft, Honig und Zitronensaft mischen
- Ca. eine Stunde kalt stellen
- Mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser aufgießen

Vorbereitung - Material:

Lebensmittel laut Rezept besorgen
 Küchengeräte herrichten
 (Brettchen, Messer, Schüssel, Löffel)

Wie das duftet!
 Mir rinnt das
 Wasser im Mund
 zusammen!

**Erdbeertiramisu:****Ihr braucht:**

1 P. Biskotten
 1 kg Erdbeeren
 500 g Mascarpone
 250 g Joghurt
 Zucker nach Belieben
 Vanillezucker

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen und klein schneiden, Zucker und Vanillezucker dazugeben – kurz ziehen lassen
- Mascarpone und Joghurt sowie Zucker in einer Schüssel gut abrühren
- In eine Form Biskotten einlegen und mit den marinierten Erdbeeren belegen und mit Creme abdecken – noch einmal je eine Schicht Biskotten, Erdbeeren und Creme einfüllen
- Mit einem Sieb Kakaopulver darüber streuen und garnieren

Vorbereitung - Material:

Lebensmittel laut Rezept besorgen
 Küchengeräte herrichten
 (Brettchen, Messer, Schüssel, Form, Schneebesen, Löffel, Sieb, Teller)

