

Interessante Stunden mit Kindern

Tagelang spielen kann ermüdend sein und wird mit der Zeit langweilig.

Süße Leckereien mit den Kindern oder Enkeln herstellen bringt für beide Seiten Freude und interessante Stunden. Dabei kann man den Kindern zeigen, wie Rezepte korrekt umgesetzt werden, den Umgang mit den Lebensmitteln vermitteln aber auch mal Rezepte auf mehr oder weniger Personen umrechnen. Im Gespräch kann man so manche Informationen an die Kinder bringen z.B. über den Kakao, den Zucker, das Mehl usw. Da ist man auch schnell mal im Bereich der Geographie, der Biologie oder auch der Gärtnerei. So kann die gemeinsame Zeit leckere Süßigkeiten ergeben aber auch so manche Lehrstunde für die Kinder.

Ich hatte es probiert und alle Beteiligten waren von dem Ergebnis begeistert. Hier die Rezepte zum Ausprobieren:

1. Gebrannte Mandeln oder andere Nüsse
200g ungeschälte Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)
200g Rohrohrzucker
1Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Zimtpulver
 - 125ml Wasser in einen Topf füllen und das Gemisch aus Zucker, Vanillezucker und Zimt zugeben
 - Unter Rühren aufkochen
 - Die gewünschten Nüsse zugeben
 - Unter ständigem Rühren und mittlerer Wärme karamellisieren lassenPhasen: erst flüssig – dann wieder trocken – anschließend glasig – fertig
Auf einem Backblech vereinzeln und nach dem Erkalten in Klarsichttüten verpacken
2. Schoko-Frucht-Flocken
130g Dörrobst(Pflaume, Aprikose)
50g Cornflakes
1 Tafel Vollmilchschokolade
1 Tafel Halbbitterschokolade
Vorbereitung: Dörrobst fein hacken und mit dem leicht gestoßenen Cornflakes vermischen
 - Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad unter Rühren schmelzen
 - Die Dörrobst-Cornflakes-Masse unterheben
 - Kleine Flocken formen und sie auf ein mit Backpapier belegten Teller setzen
 - Abkühlen lassen und anschließend in kleine Plastebeutel verpacken
3. Schoko-Nuss-Trüffel
200g weiche Butter
160g Puderzucker
3 Eigelb
60g Kakao
2½ Tafeln Halbbitterschokolade(70%)
 - Zuerst die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen

- Butter, Vanillezucker, Staubzucker zufügen und glatt einrühren
 - Eigelb nach und nach zufügen und ständig rühren
 - Ungefähr 60 Minuten kühlen
 - Mit einem Rührgerät noch einmal gut durchmischen
 - Mit einem Kugelformer kleine Kugeln herstellen und in Nusssplittern oder Kakao wälzen
- Die Kugeln getrennt sammeln und kühlen. In der Zwischenzeit kann man kleine Schachteln basteln und die Kugeln als Sortierung mit entsprechender Papiereinlage als Geschenk verpacken.
- Vor einigen Tagen hatte ich noch Thymian im Garten ernten können. Es ist nicht der richtige Zeitpunkt für die Ernte aber er war noch sehr aromatisch. Damit konnten wir sogar noch echte Thymian-Hustenbonbons herstellen.

Rezeptideen aus „Landlust“ Sonderheft Weihnachten

Es grüßt euch euer Kreisfachberater