

Heute backen wir Palatschinken mit Topfenfülle

Zutaten für den Palatschinkenteig:

Mehl – Eier – Milch – Butter – Zucker – Salz

Zutaten für die Topfenfülle:

Eiklar – Vanillezucker – Topfen – Zitronenschale – Butter –
Rosinen

Zubereitung:

Die Eier mit Milch und Mehl verrühren.

Eine Prise Salz und Zucker begeben.

Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.

Eine flache Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen.

Die Teigmasse gleichmäßig einfüllen und goldbraun backen.

Das Eiklar zu Schnee schlagen.

Die restlichen Zutaten vermengen und den Schnee unterheben.

Anleitung

Lies zunächst die Zutaten für den Palatschinkenteig vor. Zu Beginn nur die erste Zutat – das Kind wiederholt – dann die erste Zutat und die zweite – Kind wiederholt – bei jeder Wiederholung kommt eine weitere Zutat dazu, bis alle Zutaten vorgelesen wurden. Für die Topfenfülle wiederhole die Übung.

Schneide die Wörter unten aus und lege alle Wörter eines Satzes in einer Reihe auf. Die Wörter sollten allerdings durcheinander aufgelegt werden. Das Kind soll nun nach jedem vorgelesenen Satz die Wörter richtig ordnen.

Die Eier mit Milch und Mehl verrühren.

Eine Prise Salz und Zucker beugeben.

Die geschmolzene Butter langsam unterrühren.

Eine flache Pfanne erhitzen und etwas Butter zerlassen.

Die Teigmasse gleichmäßig einfüllen und goldbraun backen.

Das Eiklar zu Schnee schlagen.

Die restlichen Zutaten vermengen und den Schnee unterheben.