

Was kommt wann?

Die Trainerin/ der Trainer liest dem Kind das Rezept langsam vor und das Kind soll sich sowohl die Zutaten als auch den Kochvorgang merken. Im Anschluss stellt die Trainerin/ der Trainer dem Kind Fragen.

Wenn nötig, kann die Trainerin/ der Trainer das Rezept nochmals vorlesen.

Im Anschluss kann das Kind das Rezept auch nachkochen.

Milchreis mit Fruchtsauce

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, usw.)

2 Pk Vanillezucker, 3 EL Zitronensaft, 1 l Milch, 50 g Reis, 2 EL Butter,

1 Prise Salz, 30 g Zucker

Zubereitung:

1. Für den Milchreis mit Fruchtsoße den Reis in der Milch in einem Topf weich kochen lassen, dabei öfters umrühren. Dann Salz, Zucker und Butter einrühren.
2. In der Zwischenzeit die Beeren verlesen und mit dem Zitronensaft, Vanillezucker im Stabmixer pürieren.
3. Den Milchreis auf Teller anrichten und die Sauce darüber gießen.

Fragen:

1. Für wie viele Personen ist dieses Rezept? (4)
2. Welche Zutaten benötigst du?
3. Wie viel Gramm Zucker brauchst du? (30 g)
4. Welche Beeren kannst du verwenden?
5. Beschreibe mir den Kochvorgang!