

Projekt der Hasen

KW19

Thema: Haustiere

Wir stellen Knabberstangen (Müsliriegel) her

Zu Beginn des Projektes wuschen wir uns die Hände mit Seife. Anschließend gingen wir in die Cantinella und setzten uns um einen Tisch, auf dem die Zutaten für unser Projekt bereitstanden.



Wir besprachen jede Zutat einzeln, sahen sie uns genau an, rochen daran und probierten, wie sie schmeckt.

Danach sahen wir uns das Rezept, indem die Mengen tassenweise angegeben sind an.













Nun durfte jedes Kind reihum eine Tasse in eine große Schüssel füllen und umrühren.

Während unsere Müsliriegel im Backofen waren, machten wir ein kurzes Experiment, um zu erforschen, wie Öl und Wasser zusammen agieren. Dazu füllten wir zeitgleich Wasser und Öl in ein Glas und beobachteten es. Innerhalb von Sekunden war zu erkennen, dass sich die beiden Stoffe nicht wie erwartet vermischten, sondern setzte sich das Wasser unten absetzte und das Öl an der Oberfläche schwamm.

Zum Abschluss bekam jedes Kind das Rezept mit nach Hause. Die Müsliriegel wurden am nächsten Kitatag bei der Brotzeit gegessen.



Müsliriegel

		4 Tassen Haferflocken (zart)
		1 Tasse Sesam
		1 Tasse Sonnenblumenkerne
		1 Tasse gemahlene Mandeln
		½ Tasse Sonnenblumenöl
		1 Tasse Honig

Wer mag kann auch Rosinen oder andere Trockenfrüchte, Schokotropfen oder Nüsse hinzufügen.

1. Alle Zutaten in einer Schüssel verkneten.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (1-2 cm dick)
3. Bei 150°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen
4. Im warmen Zustand in Riegel schneiden und abkühlen lassen