



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni

Aufgabe

Auf den Bildern siehst du lustige Znüni.
Welches Wort passt zum Bild? Kreuze an.



- Auto
- Zug
- Velo



- Würstli
- Pommes
- Brötli



- Ameise
- Schnecke
- Würmli



- Körbchen
- Kiste
- Koffer



- Sonne
- Schirm
- Schnee



- Hund
- Katze
- Igel



Kindergarten/Unterstufe

Lösung

Lustige Znüni



Auto

Zug

Velo



Würstli

Pommes

Brötli



Ameise

Schnecke

Würmli



Körbchen

Kiste

Koffer



Sonne

Schirm

Schnee



Hund

Katze

Igel



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Sandwich-Auto

Für 1 Stück

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Utensilien

Rüstmesser
Schneidebrett
1 Apfelsausstecher
5 Zahnstocher
evtl. 1 Papierfähnchen

Zutaten

1 ovales Brötchen, z.B. Vollkorn oder Nuss, ca. 50 g
Butter zum Bestreichen
2–3 Tranchen gekochter Schinken oder Fleischkäse, ca. 40 g
2 dünne Scheiben Gruyère AOP, ca. 40 g
1 Blatt Eisbergsalat, nach Belieben
5 Gurkenscheiben, je ca. ½ cm dick
1 Stück einer dünnen Salatgurke, ca. 4 cm lang, oder 1 Essiggurke
3 Cherrytomaten

Zubereitung

1 Brötchen horizontal halbieren. Für den Fahrersitz mit dem Apfelsausstecher aus dem Brotdeckel ein Loch ausschneiden. Schnittflächen mit Butter bestreichen. Brötchen mit Käse, Fleisch und evtl. Salat füllen.
2 Räder: Je 1 Gurkenscheibe und ½ Cherrytomate an Zahnstocher stecken, seitlich am Sandwich fixieren.
3 Lenkrad: Von der übrigen Gurkenscheibe ein Viertel ausschneiden. Vor dem Fahrersitz das Brot einschneiden, den Gurkenschnitt als Lenkrad befestigen.
4 Autofahrer: Gurkenstück grosszügig schälen oder Essiggurke verwenden. Mit einem Zahnstocher 1 Cherrytomate als Kopf auf dem Gurkenkörper befestigen. Nach Belieben den Gurkenstiel als Mütze auf der Cherrytomate feststecken. Fähnchen anbringen.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Knackige Pommes frites

Für 1 Portion

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Utensilien

Sparschäler

Schneidebrett

Rüstmesser

evtl. Esslöffel zum Entkernen der Gurke

Pommes-frites-Tüte oder Sandwichbeutel

Zutaten

½ – 1 Pfälzerrüebli oder Rüebli, geschält

½ gelbe Peperoni, entkernt

1 Stück Salatgurke (8 – 10 cm), geschält, entkernt

30 – 40 g milder Gruyère AOP

Zubereitung

1 Gemüse und Käse in Stängel schneiden.

2 In die Pommes-frites-Tüte stecken.



Tipp

Je nach Saison Peperoni und Salatgurke weglassen und diese durch Rüebli ersetzen.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Trauben-Würmli

Für 1 Portion/2 Würmli

Zubereitung: ca. 5 Minuten

Utensilien

Schneidebrett

Rüstmesser

2 Holzspiesse, ca. 16 cm lang

ZnüniBOXli

Zutaten

12 weisse ovale Trauben

2 rote Cherrytomaten

4 Gewürznelken, nach Belieben

1 roher Spaghetto, in Stücken

Zubereitung

1 Trauben an Spiesschen stecken.

2 Als Kopf 1 Cherrytomate anstecken. Für die Augen nach Belieben Gewürznelken in die Tomaten stecken.

3 Für die Fühler Spaghettestückchen hineinstecken.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Früchtekörbchen

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Utensilien

Schneidebrett
Rüstmesser
Apfelausstecher
Zahnstocher
kleines Gefäss für Sauce

Zutaten

4 rotschalige kleine Äpfel, z.B. Cox Orange
Zitronensaft zum Bestreichen
250 g verschiedene Beeren, z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren

Sauce:

125 g Quark
½ – 1 TL Puderzucker
½ TL Vanillezucker

Zubereitung

1 Von den Äpfeln einen Deckel wegschneiden, ca. ¼ des Apfels. Unteren Teil aushöhlen, Ausgehöhltes in Stücke schneiden. Aus dem Deckel 6 blattförmige Stücke ausschneiden. Alles mit Zitronensaft bestreichen.
2 Beeren mischen. Erst Apfelstücke, dann Beeren in die Äpfel füllen. Deckel erst an Zahnstocher, dann auf die Körbchen stecken.
3 Sauce: Alle Zutaten verrühren, in ein kleines Gefäss füllen. Zum Früchtekörbchen servieren.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Apfel-Schirm mit Wöckli

Für 1 Portion

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Utensilien

Schneidebrett

Rüstmesser

Schere

evtl. Wolken-Ausstechförmchen

1 Bambusspiesschen (mit Knoten)

Znünihöckli

Zutaten

1 rotschaliger Apfel mit Stiel, z.B. Pinova, Jonathan

Zitronensaft zum Bestreichen

1 Scheibe Vollkorntoastbrot oder anderes Vollkornbrot

2 Scheiben Tilsiter

Zubereitung

1 Schirm: Apfel horizontal und vertikal halbieren. Bei einem Apfelstück Schale erst einritzen, dann abschälen. Schnittflächen mit Zitronensaft bestreichen. Für den Schirmknauf Bambusspiesschen durch den Apfel stossen.

2 Wolke: Brot oval ausschneiden. Aus dem Käse je eine grosse und eine kleine Wolke ausschneiden oder ausstechen. Brot damit belegen.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lustige Znüni



Birnen-Käse-Igel

Für 2 Portionen / 1 Igel

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Utensilien

Schneidebrett
Rüstmesser
Zahnstocher

Zutaten

1 kleine Birne
2 Tête-de-Moine-Rosetten
ca. 125 g kleine Rosétrauben
2 Gewürznelken

Zubereitung

- 1 Von der Birne längs ein dünnes Stück wegschneiden, damit der Igel gut aufliegt.
- 2 Für die Schnauze Tête-de-Moine-Rosetten um die Birnenspitze legen. Als Nase eine halbe Traube feststecken. Mit zwei Gewürznelken die Augen stecken.
- 3 Trauben mit Zahnstocher am Igel-Rumpf feststecken.