



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.