

# Bildanleitungen Znüni-Ideen



Winter



Frühling



Sommer



Herbst

# Bildanleitungen Znüni-Ideen

## Ziele

- Die Schüler:innen bereiten selbständig ein Klassen-Znüni vor (NMG.1.3).
- Sie erleben das Znüni als gemeinschaftliches Erlebnis, das Freude bereitet und Neugierde auf neue Lebensmittel weckt.

## Ablauf

- Die Schüler:innen werden in Dreier- oder Vierergruppen eingeteilt.
- Nach einer angeleiteten Phase bereitet jede Gruppe an einem Tag das Klassen-Znüni vor.
- Den Schüler:innen stehen dafür die Bildanleitungen zur Verfügung.
- Zur Vorbereitung oder Begleitung des Projekts können weitere Elemente aus dem Lernangebot eingesetzt werden (z.B. Poster, Elternbrief).

## Organisation Einkauf

Für den Einkauf der Lebensmittel steht auf den Bildanleitungen jeweils eine Zutatenliste zur Verfügung. Für den Einkauf sind verschiedene Szenarien möglich:

- DAZ-Schüler:innen werden von einer DAZ- oder SHP-Lehrperson zum Einkauf begleitet.
- Die Lehrperson organisiert eine Produktlieferung durch einen nahegelegenen Bauernhof (z.B. im Abo).
- Die Lehrperson kümmert sich um den Einkauf.
- usw.

## Durchführung

Das Projekt kann unterschiedlich in den Unterricht eingeplant werden.

Die Schüler:innen übernehmen das Klassen-Znüni z.B. jeweils:

- an einem Tag pro Woche;
- einmal pro Schuljahr während einer Woche;
- während einer Woche pro Quartal.

# Apfel-Donuts



## Zutaten für 10 Kinder

- 4 – 5 Äpfel, in 20 Scheiben, ca. 5 mm dick
- 100 g Frischkäse
- 100 g Nüsse, gehackt
- etwas Granola

## Zubehör

- kleine Ausstecher, 1 – 2 cm

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 3 Kerngehäuse aus den Apfelscheiben ausstechen.
- 4 Apfelscheiben mit Frischkäse bestreichen.
- 5 Nüsse und/oder Granola daraufstreuen.

# Apfel-Donuts



# Müesli im Glas mit Beeren



## Zutaten für 10 Kinder

- 1 kg Joghurt nature
- 300 g Vollkorn-Haferflöckli
- 1 kg Beeren oder Früchte, nach Saison
- 100 g Granola

## Zubehör

- 10 kleine Gläser und Löffel

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Grosse Beeren/Früchte in kleine Stücke schneiden.
- 3 In jedes Glas 2 – 3 EL Joghurt geben.
- 4 Je 5 – 6 TL Haferflöckli daraufstreuen.
- 5 Einige Beeren/Früchte darauflegen.
- 6 Mit Granola bestreuen.

Restliche Früchte dazu servieren.

# Müesli im Glas mit Beeren



# Müesli im Glas mit Apfelmus



## Zutaten für 10 Kinder

- 1 kg Joghurt nature
- 300 g Vollkorn-Haferflöckli
- 1 kg ungesüsstes Apfel-/Fruchtmus
- einige Nüsse, gehackt

## Zubehör

- 10 kleine Gläser und Löffel

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 In jedes Glas 3 – 4 EL Joghurt einfüllen.
- 3 Je 5 – 6 TL Haferflöckli daraufstreuen.
- 4 Je 5 – 6 TL Apfel-/Fruchtmus daraufgeben.
- 5 Mit Nüssen bestreuen.

Restliches Apfel-/Fruchtmus dazu servieren.

Dieses Müesli eignet sich besonders gut für den Winter, wenn nur wenig Schweizer Früchte Saison haben.

# Müesli im Glas mit Apfelmus



# Snackblume mit Hüttenkäse



## Zutaten für 10 Kinder

- ½ Gurke
- 3 – 4 Rüebli
- 500 g Hüttenkäse
- 150 g Cherrytomaten

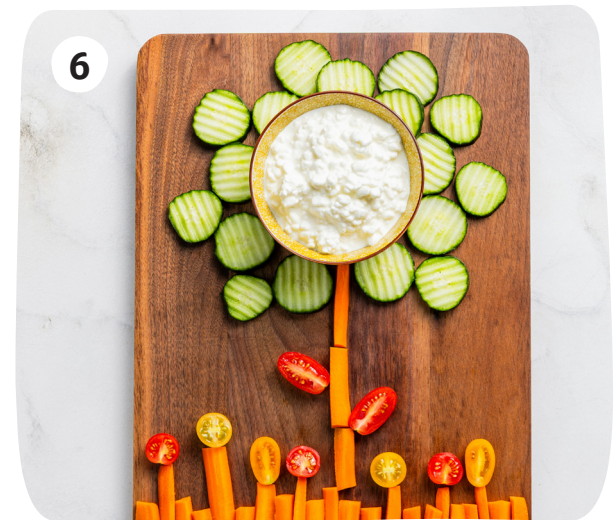
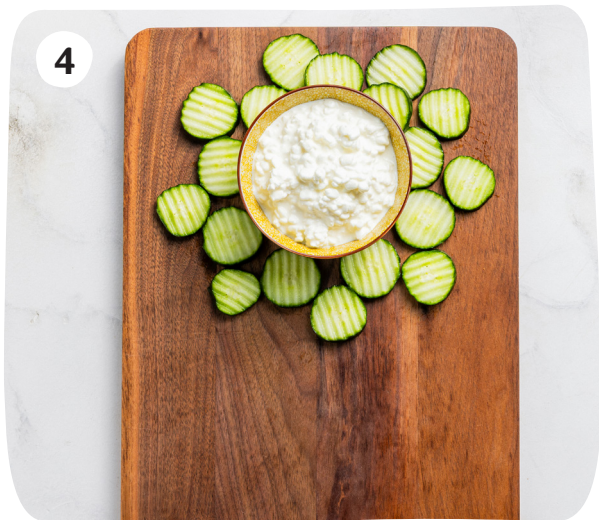
## Zubehör

- kleine Schale
- grosses Schneidebrett oder Teller

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Gurke in Scheiben schneiden, beiseitestellen.
- 3 Rüebli nach Belieben schälen, in kurze Stängeli schneiden, beiseitestellen.
- 4 Blumen legen: Schälchen mit Hüttenkäse in das obere Drittel eines grossen Bretts stellen. Gurkenscheiben um das Schälchen legen.
- 5 Mit Rüeblistängeli Wiese und Blumenstiel legen.
- 6 Mit halbierten Cherrytomaten Blüemli und Blätter legen.

# Snackblume mit Hüttenkäse



# Knabbersticks im Dip-Gläsli



## Zutaten für 10 Kinder

- 6 – 7 Rüebli
- 1 TL Curry
- 500 g Quark
- 80 g Apéro-Sticks, z.B. Sesam-Sticks, Randen-Sticks, dünne Grissini

## Zubehör

- 10 kleine Gläser

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Rüebli nach Belieben schälen, in Stängeli schneiden, beiseitestellen.
- 3 Curry zum Quark geben.
- 4 Rühren. Curry-Quark in Gläsli füllen.
- 5 In jedes Glas 3 – 5 Rüeblistängeli und einige Apéro-Sticks stellen.

Restliche Rüebli dazu servieren.

# Knabbersticks im Dip-Gläsli



# Fruchtsonne mit Käse



## Zutaten für 10 Kinder

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 100 g Vollkorn-Cracker
- 80 g getrocknete Aprikosen
- 150 g Käse, z.B. Tilsiter oder Bergkäse
- 100 g Sesambretzeli
- 50 g Nüsse, gehackt

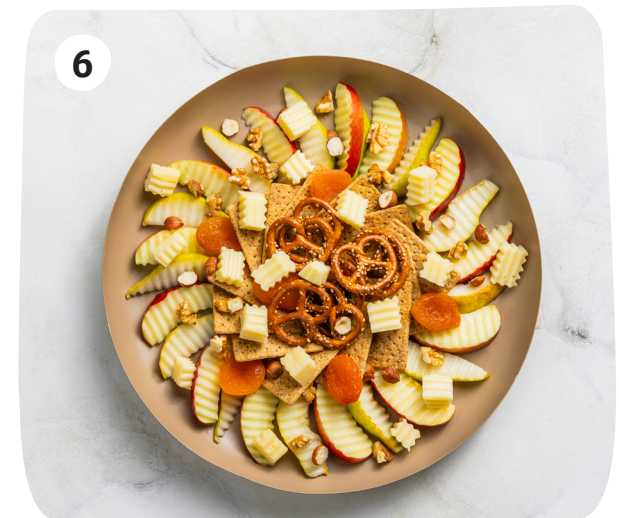
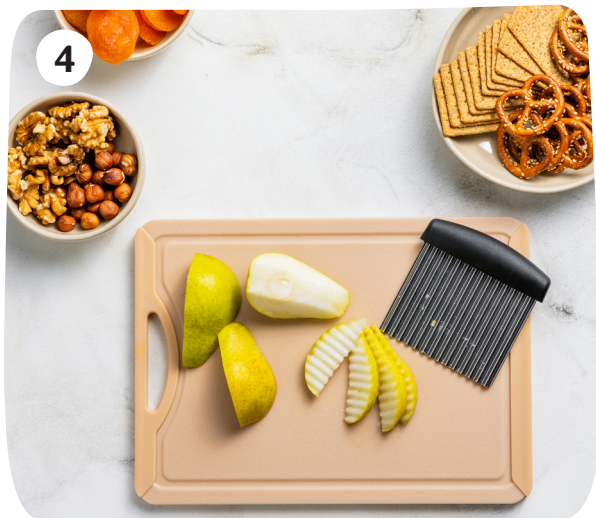
## Zubehör

- grosser Teller

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Käse in 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden, beiseitestellen.
- 3 Äpfel in Schnitze schneiden, beiseitestellen.
- 4 Birnen in Schnitze schneiden.
- 5 Sonne anrichten: Apfel- und Birnenschnitze kreisförmig auf einen Teller legen. Cracker und Aprikosen darauf verteilen.
- 6 Käse, Bretzeli und Nüsse darauf verteilen.

# Fruchtsonne mit Käse



# Tomaten-Mozzarella-Spiessli



## Zutaten für 10 Kinder

- 1 Gurke
- 120 g Mozzarella-Perlen
- 250 g Cherrytomaten
- 3 Scheiben Vollkornbrot, in Würfeln

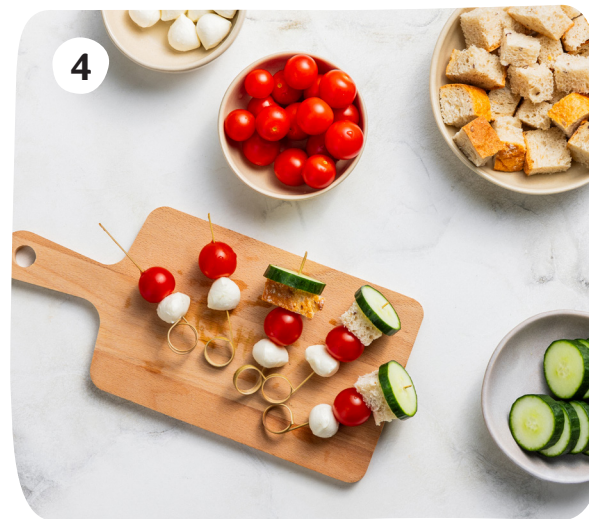
## Zubehör

- ca. 30 kleine Spiessli

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Gurke in 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden, beiseitestellen.
- 3 Je 1 Mozzarella-Perle und 1 Tomate an die Spiessli stecken.
- 4 Je 1 Brotstück und 1 Gurkenscheibe an die Spiessli stecken.

# Tomaten-Mozzarella-Spiessli



# Segel-Böötli



## Zutaten für 10 Kinder

- 4 – 5 bunte Peperoni
- ½ Gurke
- 150 g Käse, z.B. Emmentaler oder kleine Mozzarella-Kugeln

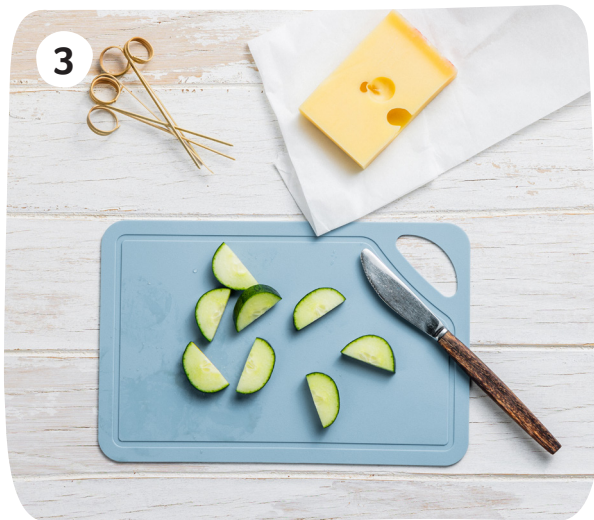
## Zubehör

- 30 Spiessli

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Peperoni in 3 – 4 cm breite Schnitze schneiden, beiseitestellen.
- 3 Gurke halbieren, in Scheiben schneiden, beiseitestellen.
- 4 Käse in 1x1 cm grosse Würfel schneiden, beiseitestellen.
- 5 Böötli zusammensetzen: Je 1 Gurkensegel und 1 Käsewürfel aufspießen, in die Peperoni stecken.

# Segel-Böötli



# Gespickte Brot-Halbmonde



## Zutaten für 10 Kinder

- 5 Vollkornbrötli, halbiert
- 200 g Käse, z.B. Gruyère
- 3 Äpfel
- 500 g Trauben

## Zubehör

- 30 Spiessli

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Käse in 1,5 x 1,5 cm grosse Würfel schneiden, beiseitestellen.
- 3 Äpfel in ähnlich grosse Stücke schneiden.
- 4 An jedes Spiessli je 1 Apfelstück oder 2 Trauben und 1 Käsewürfel stecken.
- 5 6 Je 3 Spiessli in die Brötchenhälften stecken.

Restliche Früchte dazu servieren.

# Gespickte Brot-Halbmonde



# Beeren-Reiswaffeln



## Zutaten für 10 Kinder

- 100 g Mini-Reiswaffeln, 5 – 6 Stück pro Kind
- 300 g Frischkäse
- 1 kg Beeren

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Reiswaffeln mit Frischkäse bestreichen.
- 3 Mit Beeren belegen.

Restliche Beeren dazu servieren.

# Beeren-Reiswaffeln



# Gurken-Schmetterlinge



## Zutaten für 10 Kinder

- 2 Gurken
- 150 g Frischkäse
- 50 Sesambretzeli, ca. 1 Pack

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Gurken in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Gurkenscheiben mit reichlich Frischkäse bestreichen.
- 4 Pro Gurke 2 Bretzeli als Flügel in den Frischkäse stecken.

# Gurken-Schmetterlinge



# Lustige Cracker-Gsichtli



## Zutaten für 10 Kinder

- 20 Vollkorn-Cracker oder pro Kind 0,25 – 0,5 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 1 Gurke, in dünnen Scheiben
- 3 – 5 Radiesli, in dünnen Scheiben
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 10 Rosetten Tête de Moine AOP
- 2 Rüebli, in kleinen Stücken
- Schnittlauch und Peterli

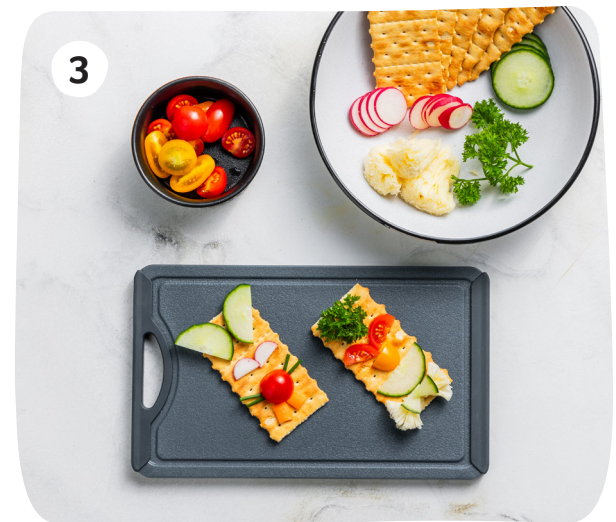
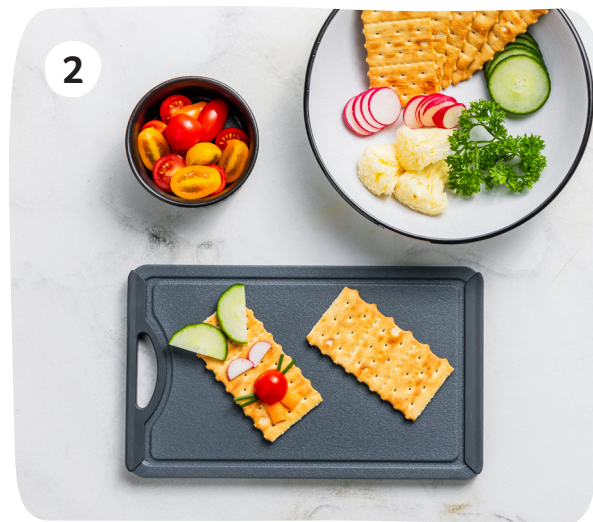
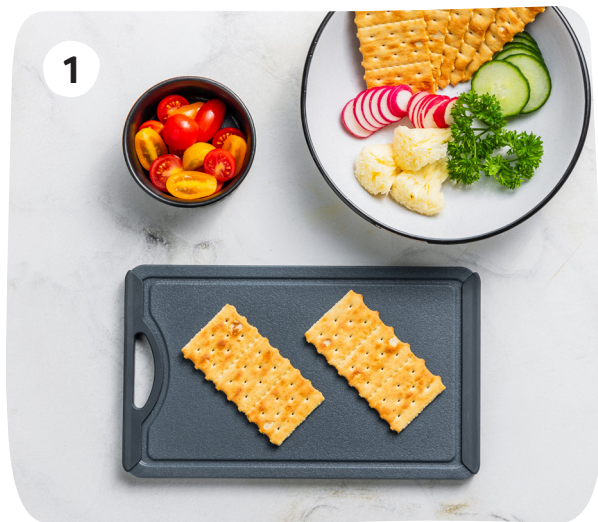
## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Nach Lust und Laune Gsichtli kreieren: Cracker mit Gemüse, Käse und Kräutern belegen.
- 3 Pro Kind 2 Cracker servieren.

Restliches Gemüse dazu servieren.

Das Gemüse kann passend zur Saison gewählt werden.

# Lustige Cracker-Gsichtli



# Gemüse-Hüetli



## Zutaten für 10 Kinder

- 5 Vollkorn-Wraps
- 150 g Frischkäse
- 2 Peperoni
- 1 Gurke
- einige Salatblätter

## Zubehör

- 10 Gläser für die Cornets

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen. Wrap halbieren.
- 2 Wrap-Hälften mit Frischkäse bestreichen, zu einem Cornet rollen, in die Gläser stellen.
- 3 Peperoni und Gurke in Stängeli schneiden.
- 4 Gemüse und Salat in die Cornets füllen.

Restliches Gemüse dazu servieren.

Das Gemüse kann passend zur Saison gewählt werden.

# Gemüse-Hüetli



# Lustige Brot-Gsichtli



## Zutaten für 10 Kinder

- 10 Scheiben Vollkornbrot oder Vollkorn-Toastbrot
- 150 g Frischkäse
- 2 – 3 harte Eier, in Scheiben
- ½ Gurke, in Scheiben
- 1 Peperoni, in Stängeli
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 3 – 5 Radiesli, in dünnen Scheiben
- 2 Rüebli, in Stängeli und kleinen Stücken
- 10 Rosetten Tête de Moine AOP

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 4 Brot oder Toast mit Frischkäse bestreichen.
- 3 5 6 Nach Lust und Laune die Brote/Toasts mit Eiern, Gemüse und Käse belegen und lustige Gesichter kreieren.

Restliches Gemüse dazu servieren.

Das Gemüse kann passend zur Saison gewählt werden.

# Lustige Brot-Gsichtli



# Eulenbrot



## Zutaten für 10 Kinder

- 10 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 150 g Frischkäse
- 5 Rosetten Tête de Moine AOP
- 5 – 10 Salatblätter
- 150 g Cherrytomaten, halbiert oder in Scheiben
- 1 Gurke, in Scheiben
- 4 – 5 Radiesli, in Scheiben

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Pro Eule 2 Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen.
- 3 Für die Füße auf die unteren Ecken Käse legen, sodass dieser leicht übersteht.
- 4 Salat und Tomaten auf einer Brotscheibe verteilen.
- 5 Zweite Brotscheibe darauflegen. Flügel schneiden.
- 6 Mit Gurke und Radiesli Augen legen. Aus etwas Käse Schnabel formen.

Restliches Gemüse dazu servieren.

Das Gemüse kann passend zur Saison gewählt werden.

# Eulenbrot



# Konfi-Quark



## Zutaten für 10 Kinder

- 4 EL Konfitüre
- 500 g Quark
- 1 kg saisonale Früchte, z.B. Äpfel, in Schnitzen oder Beeren

## Zubehör

- Schale oder 10 kleine Gläser

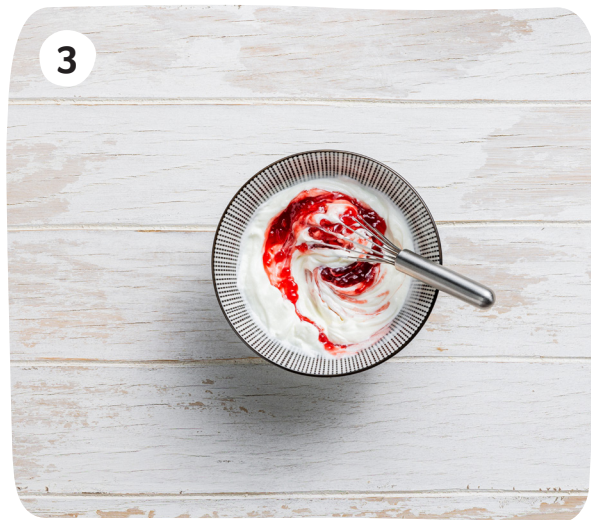
## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Konfitüre zum Quark geben.
- 3 4 Gut mischen.

Mit Vollkornflöckli oder als Brotaufstrich zu Früchten servieren.

Die Konfitüre kann auch durch Fruchtmus ersetzt werden.

# Konfi-Quark



# Kresse-Quark



## Zutaten für 10 Kinder

- ¼ TL Salz
- 500 g Quark
- ½ Pack Kresse
- 1 kg Gemüse, z.B. 2 Gurken oder 5 – 8 Rüebl, in Scheiben oder Stängeli

## Zubehör

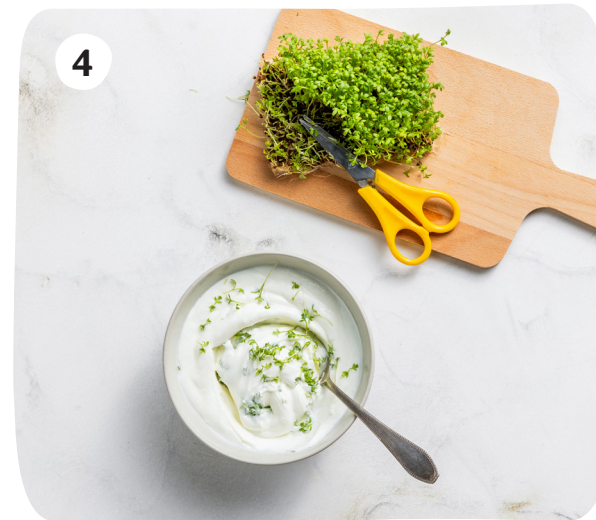
- Schale

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Salz zum Quark geben.
- 3 Kresse mit der Schere direkt in den Quark schneiden.
- 4 Gut mischen.

Mit Gemüse servieren.

# Kresse-Quark



# Chäs-Igeli



## Zutaten für 10 Kinder

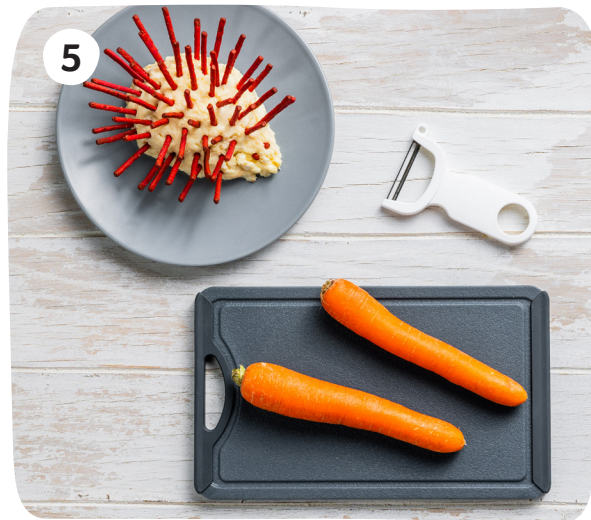
- 250 g Brie Suisse
- ½ TL Paprika
- 150 g Apéro-Sticks, z.B. Sesamstängeli, Randen-Sticks, dünne Grissini
- 8 – 10 Rüebl

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Brie mit einer Gabel zerdrücken.
- 3 Paprika dazugeben, mischen.
- 4 Formen: Aus der Käsemasse einen Igel formen, Stängeli als Stacheln einstecken.
- 5 Rüebl nach Belieben schälen.
- 6 Rüebl in Stängeli schneiden, mit dem Igeli servieren.

Restliche Rüebl dazu servieren.

# Chäs-Igeli



# Beeren-Raupen



## Zutaten für 10 Kinder

- ca. 10 Maisstangen, Sesamstängeli oder Grissini
- 450 g Beeren, z.B. Heidel-, Johannis- und Erdbeeren
- 3 Äpfel
- 100 g ungesüßtes Nussmus, z.B. Mandel oder Erdnuss
- Zuckeraugen, nach Belieben

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Stängeli halbieren: Maisstangen sowohl quer als auch längs, Sesamstängeli/Grissini nur quer.
- 3 Früchte schneiden: Apfel in Scheiben schneiden, grosse Beeren halbieren.
- 4 Früchte in Nussmus tunken, auf die Stängeli setzen. Oder etwas Nussmus auf die Stängeli geben, Früchte aufsetzen.
- 5 Nach Belieben mit Augen ergänzen.

Restliche Früchte dazu servieren.

# Beeren-Raupen



# Eier-Häschen und -Mäuschen



## Zutaten für 10 Kinder

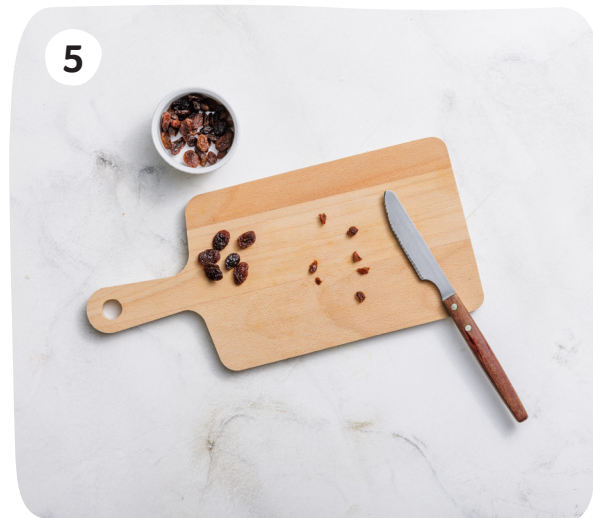
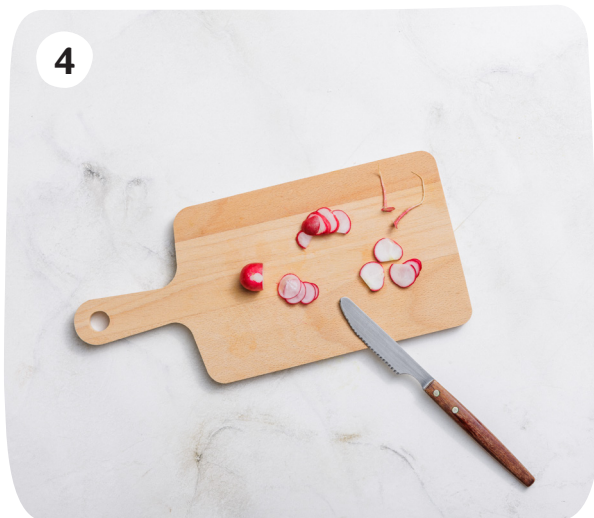
- 5 gekochte Eier
- ca. 5 Radiesli
- 7 Rüebli
- etwas Kresse
- einige Rosinen

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Eier schälen und halbieren.
- 3 Rüebli in feine Stifte schneiden.
- 4 Radiesli in dünne Scheiben schneiden.
- 5 Rosinen halbieren oder vierteln.
- 6 Eier ausgarnieren.

Restliches Gemüse dazu servieren.

# Eier-Häschen und -Mäuschen



# Raupe Nimmersatt



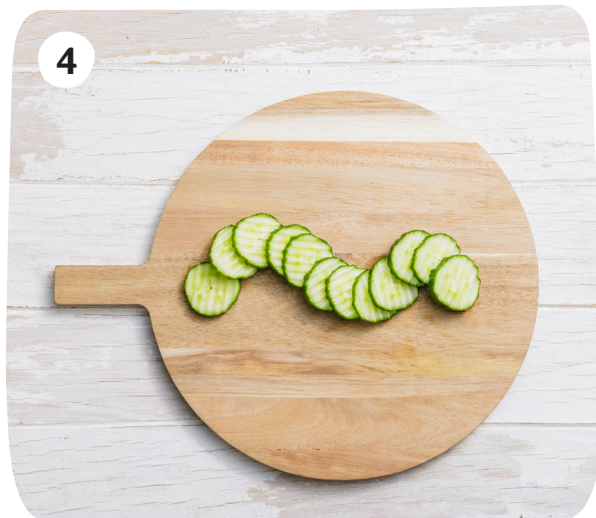
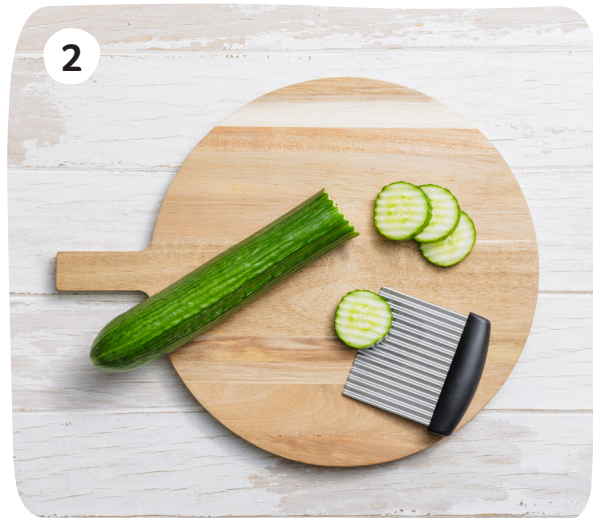
## Zutaten für 10 Kinder

- 1 – 2 Gurken
- 250 g Cherrytomaten

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Gurke in Scheiben schneiden.
- 3 Tomaten vierteln sowie 2 Scheiben für die Augen schneiden.
- 4 Gurke ziegelartig als Raupe auf Brett/Teller anrichten.
- 5 Mit den Tomaten Augen und Beine legen.
- 6 Restliche Tomaten dazu servieren.

# Raupe Nimmersatt



# Frucht-Schmetterlinge



## Zutaten für 10 Kinder

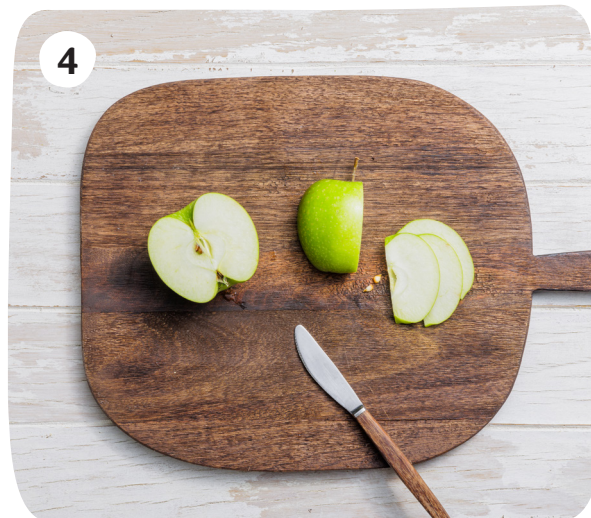
- 150 g Trauben
- 2 – 3 Äpfel
- 2 – 3 Birnen
- 150 g Apéro-Sticks, z.B. Sesamstängeli, Randen-Sticks, dünne Grissini

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Trauben halbieren.
- 3 Birnen in Scheiben schneiden.
- 4 Äpfel in Scheiben schneiden.
- 5 Auf Brett/Teller Schmetterlinge legen.  
Mit den Apéro-Sticks Fühler machen.

Restliche Früchte dazu servieren.

# Frucht-Schmetterlinge



# Rüebli-Röllchen



## Zutaten für 10 Kinder

- 5 Vollkorn-Wraps
- 8 – 10 Rüebli
- 150 g Hummus

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Rüebli in feine Streifen schneiden/raffeln.
- 3 Wraps mit Hummus bestreichen.
- 4 Rüebli jeweils ans untere Ende legen.
- 5 Wraps satt aufrollen.
- 6 Gerollte Wraps in 2 – 3 cm breite Stücke schneiden.

Anstelle von Wraps kann auch Vollkorntoast genommen werden. Diesen vor dem Bestreichen mit dem Wallholz flach drücken.

Restliche Rüebli dazu servieren.

# Rüebli-Röllchen



# Apfel-Nussmus-Waffeln



## Zutaten für 10 Kinder

- 5 – 7 Äpfel
- 100 g Mini-Reiswaffeln, 5 – 6 Stück pro Kind
- 150 g ungesüßtes Nussmus, z.B. Mandel oder Erdnuss

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Apfel in Scheiben schneiden. Scheiben quer halbieren.
- 3 Waffeln mit Nussmus bestreichen.
- 4 5 Mit Apfelscheiben belegen.

Restliche Äpfel dazu servieren.

# Apfel-Nussmus-Waffeln



# Frucht-Raketen (Fruchtspiesse)



## Zutaten für 10 Kinder

- 500 g Erdbeeren
- 4 Äpfel oder Birnen
- weitere Beeren und Früchte nach Saison

## Zubehör

- evtl. kleine Ausstecher, ca. 2 cm Ø
- diverse Spiesse

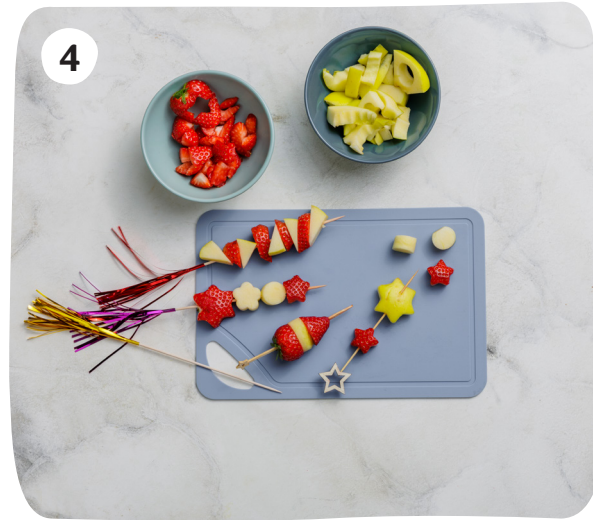
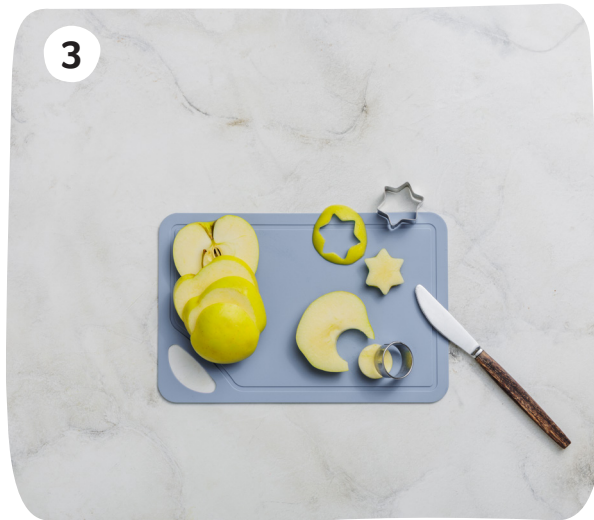
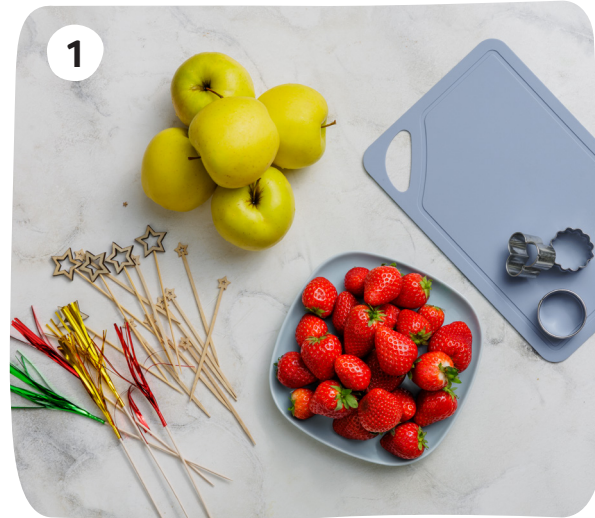
## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Erdbeeren schneiden: Halbieren oder mit Ausstechformen ausstechen.
- 3 Äpfel/Birnen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kerngehäuse entfernen. In beliebige Formen schneiden oder ausstechen.
- 4 5 Früchte nach Belieben auf Spiesse aufreihen. Mit restlichen Früchten und Beeren und den Abschnitten servieren.

Je nach Fähigkeiten der Kinder die Früchte vorbereiten oder von den Kindern schneiden lassen.

Die Früchte können passend zur Saison gewählt werden.

# Frucht-Raketen (Fruchtspiesse)



# Polenta-Cracker mit Früchten



## Zutaten für 10 Kinder

- 2,5 dl kochend heisses Wasser\*
- 2 dl feine Polenta
- 2 dl Samen und/oder Kerne, z.B. Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen
- 4 EL Rapsöl
- jodiertes Salz
- 6 – 7 Birnen oder Äpfel

## Zubehör

- Backpapier
- 2 ofengrosse Bleche
- 1 – 2 Gläser mit 2 dl Inhalt

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen. Wasser aufkochen,\* von der Platte nehmen. Polenta, Samen/Kerne und Öl unter Rühren in das heisse Wasser geben.
- 2 10 Minuten quellen lassen, bis eine streichfähige Masse entstanden ist. Umrühren.
- 3 Die Hälfte der Masse zwischen zwei Backpapiere geben, dünn austreichen. Oberes Papier entfernen. Mit Salz bestreuen. Mit der zweiten Hälfte gleich verfahren. Ohne Vorheizen bei 130°C Umluft 40 – 50 Minuten knusprig backen (Ober-/Unterhitze 150°C, Bleche nach 20 Minuten tauschen). Herausnehmen, auskühlen lassen, in Stücke brechen.
- 4 5 Birnen/Äpfel in Schnitze schneiden, dazu servieren.

Je nach Fähigkeiten der Kinder die Früchte vorbereiten oder von den Kindern schneiden lassen.

\*Das Wasser muss kochend heiss sein, hier sollte die Lehrperson unterstützen.

# Polenta-Cracker mit Früchten



# Zucchini-Röllchen



## Zutaten für 10 Kinder

- 4 – 5 Zucchini oder Gurken
- 200 g Frischkäse
- ½ Bund Kräuter, z.B. Schnittlauch oder Peterli, gehackt

## Zubehör

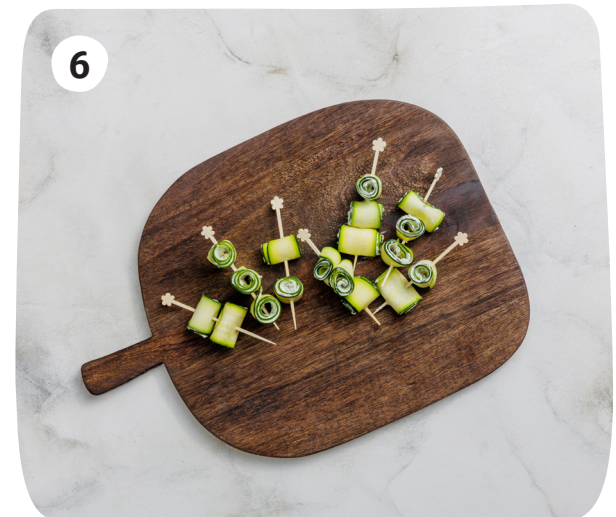
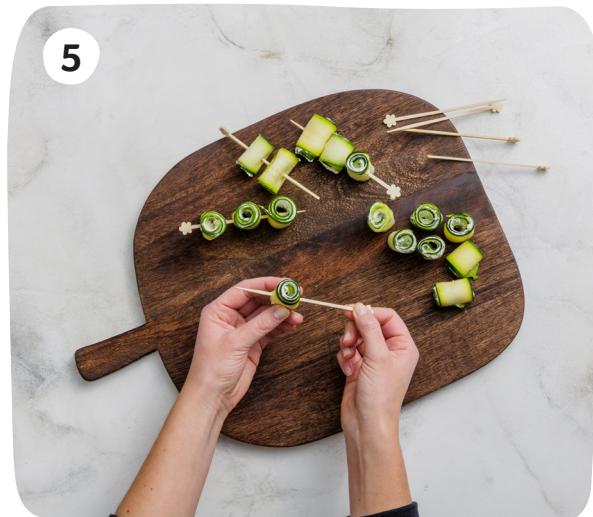
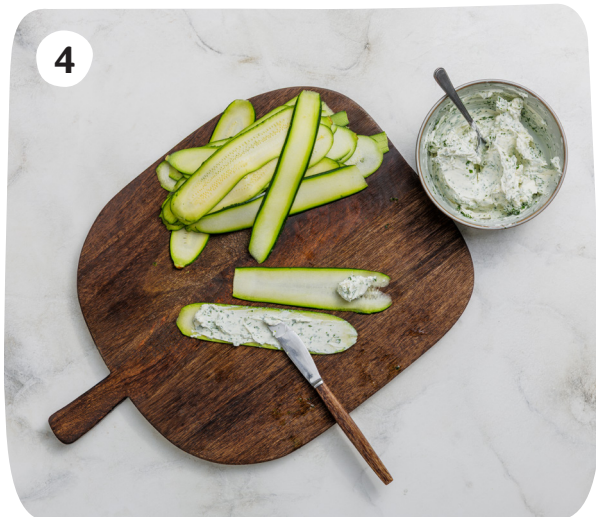
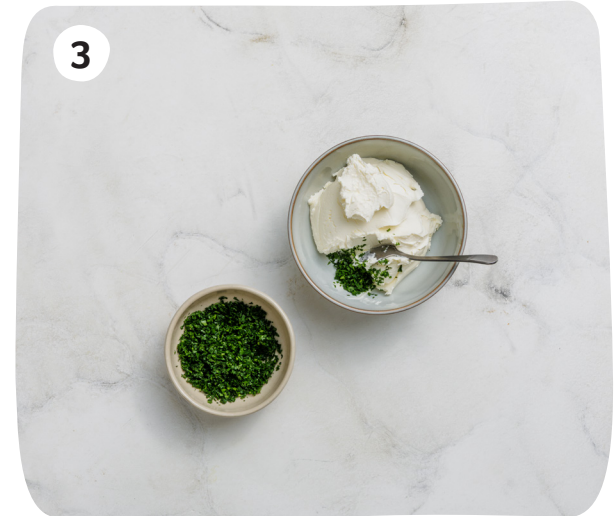
- Spiesse oder Zahnstocher

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Zucchini/Gurken mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Frischkäse mit gehackten Kräutern verrühren.
- 4 1 TL Frischkäsemischung auf die Zucchini-Gurkenscheiben geben, glatt streichen.
- 5 6 Aufrollen. 2 – 3 Röllchen an einen Spieß oder Zahnstocher stecken.

Je nach Fähigkeiten der Kinder das Gemüse vorbereiten oder von den Kindern schneiden lassen.

# Zucchini-Röllchen



# Haferflocken-Apfel-Waffeln



## Zutaten für 10 Kinder

- 140 g feine Haferflocken
- 80 g Mehl
- 1 Prise jodiertes Salz
- 2 TL Backpulver
- 40 g Butter, weich oder flüssig
- 2 dl Milch
- 2 Eier
- 3 – 4 Äpfel für Waffelteig, 3 – 4 Äpfel als Beilage

## Zubehör

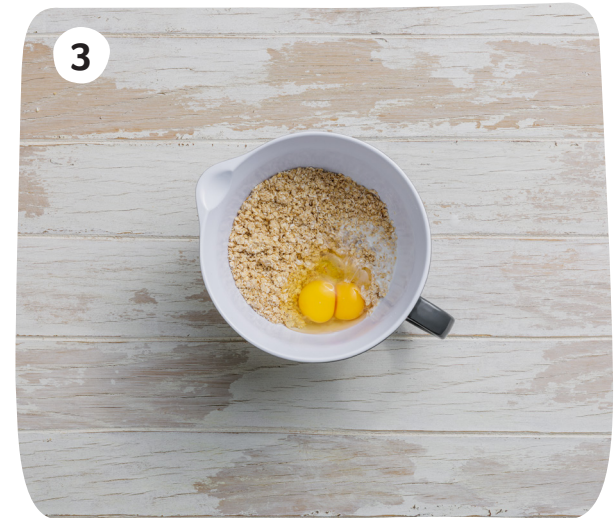
- Waffeleisen
- Bratcrème/-butter fürs Waffeleisen

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver und Butter gründlich mischen. Milch dazugeben, rühren.
- 3 Eier aufschlagen, einzeln in eine kleine Schüssel geben. Eier einzeln aus der Schüssel zur Teigmischung geben, mischen.
- 4 5 Äpfel fein reiben, zum Teig geben, mischen.
- 6 Waffeleisen erhitzen. Je 3 – 4 EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, etwas verstreichen. Waffeleisen schliessen, goldbraune Waffeln backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Restliche Äpfel in Schnitze schneiden, dazu servieren.

Je nach Fähigkeiten der Kinder die Äpfel vorbereiten oder von den Kindern reiben und schneiden lassen.

# Haferflocken-Apfel-Waffeln



# Znüni-Tannenbaum



## Zutaten für 10 Kinder

- 250 g Federkohl (Kale)
- 2 EL Bratcrème oder Rapsöl
- ½ TL jodiertes Salz
- 1 TL Paprika, nach Belieben
- 3 – 5 Birnen, 2 – 3 Kiwi
- 1 Bund Radiesli
- 3 – 4 bunte Rüebl
- 200 g Käse, z.B. Gruyère oder Emmentaler AOP

## Zubehör

- 2 ofengrosse Bleche
- Backpapier
- Holzbrett zum Anrichten
- Sternausstecher

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bereitstellen.
- 2 Ofen auf 130°C Umluft vorheizen. Federkohlblätter ohne Strunk in Chips-Grösse zupfen. Waschen und gründlich trocknen.
- 3 Federkohlchips mit Bratcrème/Öl und Gewürzen in einer Schüssel mischen.
- 4 Auf Blechen verteilen. 15 – 20 Minuten backen, dabei alle 5 Minuten Ofentür öffnen. Auf Blechen auskühlen lassen.
- 5 Gemüse und Früchte schneiden. Alles in Form eines Tannenbaums anrichten. Mit restlichem Gemüse und Käseresten servieren.

Federkohl kann auch bereits gewaschen und zerkleinert gekauft werden.

Je nach Fähigkeiten der Kinder das Gemüse vorbereiten oder von den Kindern schneiden lassen.

# Znüni-Tannenbaum

