

Köstliche Muffins zu Ostern

Zutaten für 16 Portionen

3-4		Eier
2	Becher	Zucker
3/4	Becher	Öl
1	Becher	gemahlene Nüsse
1	Packung	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	TL	Zimt
1/2	Zitrone	dessen Saft davon
3	Becher	Mehl
1	TL	Natron
1	Becher	geraspelte Karotten
2	EL	Puderzucker



Zubereitung

1. Vorbereitung: Karotten raspeln. Muffinform einfetten und bemehlen. Mehl sieben und mit Natron oder Backpulver vermengen.
2. Eier, Zucker, Öl, Nüsse, Vanillezucker, Zimt und Salz schaumig rühren.
3. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und hinzufügen.
4. Das mit Natron vermengte Mehl unterrühren.
5. Die geraspelten Karotten hinzufügen.
6. Danach den Teig in die Muffinform geben und ca. 20 Minuten bei 160°C Ober- und Unterhitze backen (Stäbchenprobe machen).
7. Die fertigen Muffins vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
8. Nach dem Auskühlen die Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Doch bevor es losgeht, hier einige Anregungen zur Förderung der ...

Mathematischen Grundkenntnisse

- Veranschaulichung von Mengenverhältnissen durch:
 - Befüllen der Becher mit den Zutaten
 - Umfüllen bzw. Zusammenschütten der Zutaten in andere Gefäße
 - Zählen: Anzahl der Becher, der Löffel bis die Becher voll sind, Eier, ...
 - Gegenüberstellen von Mengen:
 - 1 TL, 1 EL, 1 Becher voll ..., 2 Becher voll ..., 3 Becher voll ...

Begriffsbildung

- Benennen und sprechen Sie mit Ihrem Kind über die notwendigen Zutaten.
 - Nehmen Sie sich Zeit, damit es die Lebensmittel erkunden kann:
 - Ertasten der Form: Zitrone (rund-oval), Karotte (länglich)
 - Spüren der Konsistenz: Mehl (weich), Zucker (körnig/sandig), Karotte (hart)
 - Probieren: Zucker (süß), Zitronensaft (sauer)
 - Riechen: Zitrone, Vanille, Zimt
- Durch das Verknüpfen zwischen dem Benennen der Lebensmittel und dessen „sinnlichen Erfahrung“ kann die Begriffsbildung Ihres Kindes gefestigt und erweitert werden. Dies wird vor allem auch durch das Herausstellen von Gegensätzen verstärkt.

Handlungsplanung

- Besprechen Sie vorab mit Ihrem Kind über das Vorhaben mit den jeweiligen Arbeitsschritten, damit es sich unmittelbar auf die Tätigkeit einlassen, und möglichst viel Eigeninitiative ergreifen kann.
- Sie unterstützen es dadurch, sich eine Übersicht über die anstehende Handlung zu verschaffen und sich zu strukturieren.
- Zur Veranschaulichung können auch die notwendigen Zutaten, Backutensilien sowie Bilder eingesetzt werden.

Arbeitsorganisation

- Richten Sie einen strukturierten Arbeitsplatz gemeinsam mit Ihrem Kind ein.

→ **Siehe dazu auch den Artikel: „Wohin mit dem alten Schoki-Niko?“, Ausgabe: Dezember 2022**

Die Zutaten in Bildern



3 Eier



2 Becher Zucker



3/4 Becher Öl



1 P. Vanillezucker



1 Prise Salz



1 TL Zimt



Saft einer ½ Zitrone



3 Becher Mehl



1 TL Natron



1 Becher gem. Nüsse



1 Becher ger. Karotten



2 EL Puderzucker

Einzelne Arbeitsschritte in Bildern



Karotte raspeln



Muffinform einfetten



Teig schaumig schlagen



Zitronensaft hinzufügen, ...



sowie Mehl und Backpulver



geraspelte Karotte hinzufügen



und unterrühren



Teig in Muffinform geben



ca. 20 Minuten backen



mit Puderzucker bestäuben

→ Anmerkung: Teigmenge auf den Bildern entspricht nicht dem Rezept. Sie beträgt ca. 1/3.

