

Vanillesoße für 6-8 Kinder

(Rezept von links nach rechts, Zeile für Zeile lesen)

Zutaten	Zubereitung Erwachsene	Beispiel zur Umsetzung mit Kinder (4-6 Jahre), je nach Übung und Erfahrung	Arbeitsmittel
	Gemeinsam mit den Kindern	die Zutaten und Arbeitsmittel richten	
½ l Milch		6 EL Milch von dem ½ Liter abnehmen in eine mittelgroße Schüssel geben. Den Rest der Milch im Topf zum Kochen bringen	Messbecher Esstöffel mittelgroße Schüssel Topf
15 g Maisstärke		Zu den 6 EL Milch in die Schüssel geben und gut mit dem Schneebesen verrühren.	Schneebesen
2 Prisen Vanilleschote gemahlen*			
Ggf. 1 Prise Kurkuma (oder Safran) Hinweis: Vanille ist von Natur aus nicht gelb	Wenn die Milch im Topf kocht, den Inhalt der kleinen Schüssel zügig mit dem Schneebesen einrühren, rühren, Herd abschalten, wenn die Soße aufblubbt den Topf vom Herd nehmen und in eine Schüssel o.ä. umfüllen,	(geübte Kinder können das auch) mit einem Teller abdecken, damit sich keine dicke Haut bildet.	Anrichteschüssel Teller
1-2 EL Zucker	Ggf. vor dem Anrichten nochmals kurz durchrühren		kleinen Schöpflöffel

* alternativ 1-2 EL selbstgemachten Vanillezucker, dann den Zucker am Ende des Rezeptes weglassen

Vanillezucker selbst gemacht: 200g Zucker in ein Schraubglas füllen

- 1 Vanilleschote halbieren, mit spitzem Messer beide Teile längs durchschneiden, in den Zucker stecken und mit dem Deckel verschließen
- 2 Wochen ziehen lassen, dann ist er gebrauchsfertig, das Glas kann 1-2 x wieder mit Zucker nachgefüllt werden.