

Zutaten	Zubereitung Erwachsene	Kinder (4-6 Jahre), je nach Übung und Erfahrung	Lerninhalte Ausgewählte Bsp.
	Gemeinsam mit den Kindern die Zutaten richten		Zusammenarbeiten erfordert Rücksichtnahme
½ l Milch		6 EL Milch von dem ½ Liter abnehmen in eine kleine Schüssel geben. Den Rest der Milch im Topf zum Kochen bringen	Milch muss kalt sein um sie mit Stärke zu verrühren, sonst gibt es Klumpen, die Stärke verkleistert zu früh und kann die Milch nicht binden.
15 g Maisstärke		Zu den 6 EL Milch in die kleine Schüssel geben und gut mit dem Schneebesen verrühren.	Gut verrührt gibt es keine Klümpchen und die Soße bindet gut. (Kartoffelstärke hat eine starke kleisterähnliche Beschaffenheit- nicht geeignet)
2 Prisen Vanilleschote gemahlen (alternativ 2 EL selbstgemachten Vanillezucker* dann den Zucker am Ende des Rezeptes weglassen)	Wenn die Milch im Topf kocht, den Inhalt der kleinen Schüssel zügig mit dem Schneebesen einrühren, rühren, bis die Soße aufblubbt		Vanille gibt der Soße den Geschmack
Ggf. 1 Prise Kurkuma (oder Safran) Hinweis: Vanille ist von Natur aus nicht gelb		(geübte Kinder können das auch)	Kurkuma gibt der Soße die gelbe Farbe, (alternativ könnte auch ein Eigelb verwendet werden, wenn das Eiweiß noch Verwendung findet), natürliche Produkte, kein künstlicher Farbstoff
1-2 EL Zucker			Zucker gibt der Soße die Süße und hebt gleichzeitig den Vanillegeschmack. Die Menge verändert die Süßkraft.

Die Lerninhalte bilden folgende Bildungsbereiche ab:

- Verbraucherbildung
- MINT- Themen (Mathematik, Naturwissenschaften, Technik)
- Soziales
- Gesundheit
- Körpergefühl/Sinnes-/Geschmacksschulung

* 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.