

Hans Hase
kocht

mit
Kindern



Auftakt-Reim Hurra, hurra

Hurra, hurra, hurra!
Der Koch ist wieder da!
Und wer noch?
Hans Hase, na klar.
Unser Star.

Auftakt-Reim Hurra, hurra

Hurra, hurra, hurra!
Die Köchin ist wieder da!
Und wer noch?
Hans Hase, na klar.
Unser Star.

Echo-Dialog Hände waschen

Hans Hase: Wir waschen uns die Hände.
Kinder: Wir waschen uns die Hände.

Hans Hase: Wir binden uns die Schürze um.
Kinder: Wir binden uns die Schürze um.

Hans Hase: Wir setzen eine Mütze auf.
Kinder: Wir setzen eine Mütze auf.

Hans Hase: Wir wählen die Küchengeräte aus.
Kinder: Wir wählen die Küchengeräte aus.

Hans Hase: Und was noch?
Kinder: Und was noch?

Hans Hase: Die Zutaten kommen auf den Tisch.
Kinder: Die Zutaten kommen auf den Tisch.

Hans Hase: Hm, alles wunderbar lecker und frisch.
Kinder: Hm, alles wunderbar lecker und frisch.

Quark-Sahne Dessert



ESSLÖFFEL



DESSERTGLÄSER



MESSBECHER



SCHNEEBESEN



TEIGSPATEL

Küchengeräte



SCHNEIDEBRETT



SCHÜSSELN



KÜCHENMESSER



MÖRSER

Quark-Sahne Dessert



120 G ZUCKER



1 PCK. VANILLEZUCKER



1 PCK. SAHNESTEIF



240 ML SCHLAGSAHNE

Zutaten für 6 Personen



1 DOSE PFIRSICHE



300 G QUARK



300 G NATURJOGHURT



150 G BUTTERKEKSE

Quark-Sahne Dessert



1
WIR SCHLAGEN DIE SAHNE MIT DEM VANILLEZUCKER UND DEM SAHNESTEIF IN EINER SCHÜSSEL STEIF.



DANN KOMMT CREME DARAUFG UND ZUM SCHLUSS WIEDER EINE SCHICHT KEKSE.

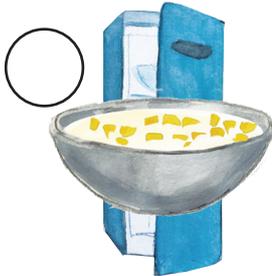


WIR SCHNEIDEN DIE PFIRSICHE KLEIN.



WIR ZERKLEINERN DIE KEKSE IM MÖRSEK.

Fertig! Guten Appetit!



WIR STELLEN DIE CREME KURZ IN DEN KÜHLSCHRANK.



WIR LEGEN ZUERST EINE SCHICHT KEKSE IN DIE DESSERTGLÄSER.



WIR RÜHREN DEN QUARK MIT DEM NATURJOGHURT UND DEM ZUCKER CREMIG.



WIR STELLEN DAS DESSERT 15 MINUTEN KALT.



WIR RÜHREN DIE QUARK-JOGHURTCREME UND DIE PFIRSICHSTÜCKE UNTER DIE SCHLAGSAHNE.

Meine Notizen



