

Unser neues Obstfrühstück: Frühstücksbuffet



Jahrelang hieß bei uns das gemeinsame Frühstück „Obstfrühstück“. Da aber außer Obst noch andere Nahrungsmittel angeboten werden, war die Überlegen, dass wir das Ganze umbenennen müssen. So wurde aus dem Obstfrühstück das „Frühstücksbuffet“.

Doch nicht nur der Name hat sich geändert, sondern auch die Planung. Vier Kinder werden ausgewählt, die in dem Planungsteam des nächsten Frühstücks dabei sein dürfen. Dabei wird darauf geachtet, dass jedes Mal andere Kinder dabei sein können.

Gemeinsam dürfen sich die Kinder mit den Obst und Gemüsekartchen entscheiden, was sie denn alles an diesem Tag essen möchten und natürlich wird auch darauf geachtet, dass auch saisonal eingekauft wird. Die Kinder dürfen sich schließlich auch aussuchen, ob sie Brötchen oder Brot backen möchten. Dafür haben sie mehrere Rezepte zur Auswahl, zwischen denen sie entscheiden können.



Zwei Kinder dürfen mit zum Einkaufen, während die anderen backen dürfen, so dass auch jeder eine Aufgabe bekommt. Die Kinder überlegen zudem, ob wir etwas ganz neues beim Frühstücksbuffet anbieten oder ob andere Leckereien geben werden sollen.



Beim Einkaufen werden die Bildkärtchen mitgenommen, damit auch die Kinder ihren eigenen Einkaufszettel haben und somit wissen, was eingekauft werden muss. Wird im Laden etwas gefunden, dass man unbedingt noch haben möchte, darf dies natürlich auch mit in den Wagen. Die Auswahl von den Lebensmitteln soll beim Buffet aber dennoch klein gehalten werden, um die Kinder bei der Auswahl nicht zu überfordern.

Am Vortag bereiten die anderen beiden Kinder den Teig vor und sie haben sich für Joghurtbrötchen entschieden. Da wir für die Krippe und den Kindergarten Brötchen backen müssen wir besonders viel Teig vorbereiten und so müssen wir auch mehr als einmal abwiegen und einen Teig kneten. Die einzelnen Zutaten werden besprochen, ehe es an die Arbeit geht, die Kinder wiegen die Zutaten ab, ehe die den Teig mit den Händen kneten. Dabei merken sie, dass das gar nicht so einfach ist und sie viel Kraft aufbringen müssen.



Am Folgetag ist es so weit und die Frührschicht backt die Brötchen auf, damit die Kinder zum Buffet leckere, frische Brötchen zum Frühstück haben. Das besondere ist, dass die Kinder sogar Marmelade und Honig zur Auswahl haben.



Es schmeckt gleich noch viel besser, wenn man bei der Planung vom Frühstück dabei war. Guten Appetit!

Geschrieben von Samantha

Joghurtbrötchen

Milch, Wasser und Hefe in den und 2 min. auf Stufe 2 bei 37° verrühren.

Joghurt, Mehl, Salz und Zucker zum hinzufügen und alles 3 min. kneten.

Teig aus dem stürzen und mit einem nassen Esslöffel ca. 10-12 Brötchen abstechen und einigermaßen geformt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Häufchen etwas mit Mehl bestäuben und direkt im NICHT vorgeheizten Backofen bei 240° Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min. backen.



für 10-12 Brötchen

- 1 Würfel Hefe
- 150 g Wasser
- 150 g Milch
- 150 g Joghurt
- 600 g Weizenmehl
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas Mehl zum bestäuben