

Oberberg sucht das Lieblingsrezept!

- ➔ Du bist Schülerin oder Schüler einer Grundschule oder Erprobungsstufe im Oberbergischen Kreis?
- ➔ Du kochst oder backst gern oder möchtest dies gern lernen?
- ➔ Du hast Lust auf einen kleinen Wettbewerb?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Und so geht's:

1. Suche dir ein Rezept aus, das du besonders gerne zubereitest. Das kann ein Mittagessen sein, ein Nachtisch, ein Kuchen, Kekse, ein Salat, ein Snack, ...
2. Überlege, wie du dieses Rezept gut lesbar und verständlich aufschreiben kannst. Dazu gehören die Zutaten (welche braucht man?) und die Zubereitung (was muss man in welcher Reihenfolge tun?) Erst- und Zweitklässler/innen dürfen sich beim Schreiben helfen lassen.
3. Überlege auch, wie du das Rezept besonders schön gestalten kannst, z.B. indem du das Essen malst.
4. Toll wäre, wenn du es auch zubereitest und ein oder mehrere Fotos davon auf dein Rezept aufklebst.
5. Schicke das fertig geschriebene und gestaltete Rezept bis zum 25. Mai 2020 per Post an
Christina Rose
Caritasverband Oberberg
Talstraße 1
51643 Gummersbach

Nicht vergessen, deinen Namen, deine Adresse, deine Schule und deine Klasse anzugeben!

Wenn du noch eine Anregung brauchst, haben wir dir als Beispiel ein Rezept einer Drittklässlerin beigelegt. Der Regenbogenkuchen aus diesem Rezept darf für den Wettbewerb natürlich nicht verwendet werden, aber vielleicht hast du Lust, dieses Rezept einmal auszuprobieren?

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde. Die besten Rezepte werden in einem Kochbuch gesammelt und online veröffentlicht. Wenn dein Rezept dabei ist, erhältst du per Post eine kleine Überraschung und das Kochbuch in ausgedruckter Form.

Viel Spaß, guten Appetit und viel Glück beim Wettbewerb!



Unser Beispielrezept für dich...

Pink fluffy unicorn Regenbogen Kuchen

Zutaten:

- 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Mehl
- 1 $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker
- 1 Tasse Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Tassen Milch
- $\frac{1}{2}$ Tassen warmes Wasser
- 6 verschiedene Lebensmittelfarben



Zubereitung:

- Zutaten bis auf die Lebensmittelfarben mischen
- Den Teig in 6 Schalen gerecht aufteilen.
- Je Schale eine der Farben umrühren.
- Eine Springform fetten
- 2 EL Teig der ersten Farbe in die Mitte der Form geben
- 2 EL Teig der zweiten Farbe um die Mitte der ersten Farbe geben.
- Bei 180°C ca. 40 min. backen. (Stäbchenprobe!)
- Abkühlen lassen und beliebig verzieren.