



Zimt-Apfelringli am Stock zubereiten



Überblick

Du bereitest dein eigenes Znüni über dem Feuer zu.
Folge der Fotoanleitung: Viel Spass und en Guete!



Anleitung



1. Einen passenden Stock suchen, um später die Apfelringe aufzufädeln.



2. Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelerntkerner entfernen.



3. Äpfel in Scheiben schneiden, so dass Apfelringe entstehen.



4. 4-5 Apfelscheiben in Zimt-Zucker-Mischung tunken und auf den Stock auffädeln.



5. Ein Stück Brot als Stopper benutzen, damit die Apfelringe beim Wärmen nicht abrutschen..



6. Apfelringe über dem Feuer wärmen, bis die Ringe warm sind oder der Zucker karamellisiert.



Didaktischer Kommentar

Zyklus 1

Tipps und Tricks zum draussen Kochen und Backen

Feuer

Mit einer ganzen Klasse ein Feuer zu machen, erfordert etwas Organisation. Damit alle eine Aufgabe haben und möglichst schnell ein wärmendes Feuer entsteht, ist es sinnvoll, sich vorgängig einige Gedanken zu machen: Reicht ein Feuer für das Vorhaben? Gibt es eine Feuerstelle? Wer sammelt Holz? Welche Arten von Holz werden gesammelt? Wer schichtet das Feuer auf? Wie wird das Feuer angezündet? Wer darf das Feuer anzünden? Wer achtet auf das Feuer?

Ist es sehr kalt oder möchte man die Äpfel und die Brotscheiben nicht draussen zuschneiden, können diese bereits vorgängig mit den Schüler:innen im Schulzimmer zugeschnitten werden. Im Wald braucht es dann nur noch ein Feuer, die Zimtzucker-Mischung, Stöcke und Zeit zum Wärmen.

Steht genügend Material und Zeit zur Verfügung, ist es für die Schüler:innen motivierend, wenn sie alle Arbeitsschritte in kleinen Gruppen ausführen können.



Zutaten für Zimt-Apfelringli

Zutaten

- 1-2 Äpfel pro Person
- Zimtzucker-Mischung
- 1-2 Brotscheiben pro Person

Material

- Apfelnkerner
- Stock (Brätlistock)
- Rüstbrett
- Taschenmesser oder Rüstmesser

