

## INFORAMA MONATS-REZEPT

APRIL 2020

### ELTERN-KIND-REZEPT: MAIS-CUPCAKE MIT FRISCHKÄSE



Für 4 Personen

125 g	Mehl	Alle Zutaten gut vermischen und in mit Papier ausgelegte Muffinförmchen geben.  Bei 160 Grad ca. 15 Min. backen  Stäbchenprobe! Auskühlen lassen
1 KL	Salz	
1 EL	Backpulver	
150 g	Maismehl oder Polentagriess, fein	
1 EL	Zucker	
1	Ei, verquirlt	
1.5 dl	Milch	
3 EL	Öl	
Je 3 EL	Mais aus der Dose, Peperoni in Würfeli geschnitten, Petersilie gehackt	
<b>Frischkäse-Creme</b>		
200 g	Frischkäse z. B. Gala, Philadelphia Kräuter Salz Pfeffer	Frischkäse würzen
Etwas	Rahm	Frischkäse mit dem Rahm so geschmeidig aufrühren bis er spritzfähig ist
Nach Belieben	Mais aus der Dose Peperoniwürfeli (rot) Petersilie, gehackt	Den Cupcakes den Deckel wegschneiden und mit der Frischkäse-masse füllen <b>oder</b> Masse auf die abgekühlten Cakes spritzen und mit Mais, Peperoniwürfeli und Petersilie ausgarnieren

### KIND UND KÜCHE: SINNESERFAHRUNG UND EXPERIMENTIERFELD

Die sieben Sinne dienen zur Wahrnehmung und Verarbeitung von äusseren Reizen. Sie leiten die aufgenommene Information an das Gehirn weiter – eine entsprechende Reaktion wird veranlasst. Die Sinne sind unmittelbar mit dem Denken, dem Fühlen und dem Handeln verbunden.

Das Kochen mit Kindern bietet unzählige Möglichkeiten, diese Sinne zu entwickeln und ausprägen. Verschiedene Beschaffenheiten der Nahrungsmittel werden erfühlt, unterschiedliche Temperaturen werden erfahren, Gelungenes und Missratenes wird produziert, verschiedene Handhabungen der Küchenutensilien erlernt, Rührwerkzeug und Schüsseln abgeleckt, Wissen weitergegeben usw.

Diese prägenden, sinnlichen Erfahrungen sind für unser Leben unerlässlich und von grosser Bedeutung.