

Liebe Kinder,

noch immer sind viele von euch zu Hause und unser Alltag ist immer noch alles andere als normal.

Am Sonntag ist Muttertag und wir hätten gemeinsam ein Eltern Geschenk in der KiTa gebastelt.

Jedoch haben wir eine andere Idee, wie ihr Mama und auch den Papa auch an ihrem Ehrentag überraschen könnt: Wir backen einen Kuchen!

Er ist super lecker, kinderleicht und vielleicht habt ihr noch einen Schoko-Osterhasen oder Schokoeier übrig. Die könnt ihr gerne mit in den Teig geben.

Hände gründlich waschen und los geht es.

Für den „**Vanillepuddingkuchen**“ benötigt ihr folgende Zutaten:

- 4 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 4 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Backpulver

Erst die Eier mit dem Zucker und dem Öl verrühren. Dann vermischt ihr die 4 Päckchen Vanillepudding mit dem Backpulver und gebt es langsam zum restlichen Teig. Alles gut mit dem Mixer 2 Minuten verrühren. Wenn ihr möchtet, könnt ihr die zerbröselte Osterschokolade mit unterheben.

Den Teig gießt ihr dann in eine gut gefettete Gugelhupf- oder Springform.

Bei Ober- Unterhitze, 175 Grad, ca. 50 Minuten backen.

- Kurze Info für Allergiker: Der Kuchen ist gluten- und lactosefrei!

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, lasst euch bitte von euren Eltern beim Herausheben des Kuchens helfen. Ihr müsst ihn dann gut abkühlen lassen.

Wenn ihr möchtet, könnt ihr den Puddingkuchen noch mit Puderzucker bestäuben.

Bei einem Picknick im Garten könnt ihr den Kuchen dann gemeinsam genießen und euch gut schmecken lassen 😊.

Viel Spaß beim nach Backen und bleibt alle weiterhin gesund!

Eure Erzieherinnen der KiTa „Schlosszwerge“



(Text/Foto: Melanie Kohlhaas)