



Eine Arbeitsgemeinschaft der
Grundschule Taufkirchen (Vils)



Kachkiste

Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,
der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.

(Volksgut aus Bayern)

Zutaten: 1 Apfel, 3 TL Kokosraspel, 2 TL Mandeln gehobelt, 1 TL Rosinen, 1 TL Butter, vielleicht etwas Zimt

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Teelöffel,

Den Backofen auf 180° vorheizen. Apfel waschen, trocknen, Stiel entfernen. Mit dem Löffel vorsichtig den Apfel aushöhlen. Rosinen und Mandeln fein hacken und mit den Kokosraspeln gut vermischen. Damit den Apfel füllen und die Butter darauf setzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 20 Minuten im Ofen garen. Dazu passt gut Vanillesauce.