

Der Apfel: Apfelkuchen backen mit Eingangsstufe (1./2. Klasse)

Beitrag von „Patschwatsch“ vom 15. Oktober 2012 18:18

Zitat von Mama Muh

Hallo,

das hört sich doch gut an! Je nachdem, wie die Klasse so drauf ist, würde ich garnicht bestimmen, wer /wieviele für Zucker, Mehl usw. zuständig ist/sind. Ich würde der Teiggruppe die Zutaten und das Rezept geben und sie selber organisieren lassen (der Teig muss ja auch noch gerührt werden und auf das Backblech). Die Apfelgruppe wäre bei mir dann für das waschen, schneiden und belegen zuständig.

Ich würde auch nicht kontollieren, ob alles richtig abgewogen wurde, das schmeckt man doch am Ergebnis 😊

LG

Mama Muh

Ich glaube, das ist mein kleiner Kontrollzwang 😂 Ich hab Angst, dass der Teig zum Schluss nicht schmeckt. Aber stimmt, dass würde für mich dann auch weniger Aufwand sein, wenn sie selbst entscheiden könnten, wer was macht. Einfach die Teiggruppe festlegen und gut ist. Hach, danke für eure Hinweise, das hat mir wirklich sehr geholfen und lässt mich sicherer in die Stunde gehen! 😊