



Bereich: Ernährung
Kategorie: Süße Küche

Alter: 1-3, 3-5, 5-6, 6-7, 7-8

Zutaten

1 Becher (1 cup) Sauerrahm
 1 Becher (1 cup) Mehl
 1 Becher (1 cup) Zucker
 1/2 Becher (1/2 cup) Kakao
 1/2 Becher (1/2 cup) Öl
 1/2 Becher (1/2 cup) Marmelade
 2 Eier
 1 Eßl. (1 Tablespoon) Backpulver
 1 Prise Salz
 100g (3 squares - 3 oz) Schokolade
 Braune, gelb, grüne und rote Schokolinsen
 eventuell 1 Tel. (1 Teaspoon) Zimt

Küchengeräte

12 kleine, rechteckige Backförmchen
 1 Becher á 250 ml
 1 Kochlöffel
 1 große Rührschüssel
 1 kleiner Kochtopf
 1 hitzebeständige Schüssel
 1 Eßlöffel
 1 Messer

Anleitung



Teig vorbereiten

- Rohr auf 160°C (320°F) Heißluft vorheizen.
- Sauerrahm mit den Eiern verrühren.
- Marmelade hinzufügen.
- Zucker, Kakao, Mehl und Backpulver zugeben.
- Öl und eine Prise Salz unterrühren.
- Eventuell 1 Tel. Zimt zugeben.



Backen

- Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in die Formen füllen.
- 20-25 Min. bei 160°C (320°F) Heißluft backen
- Gut auskühlen lassen.



Schokolade schmelzen

- Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Schmelzen darf nur von Erwachsenen durchgeführt werden!



Schokolinsen sortieren

- Die Ampelfarben rot, grün und gelb aussortieren.
- Zusätzlich können braune Linsen für nicht aktive Ampellichter verwendet werden.



Verzieren

- Die Köchlein mit der warmen Schokolade bestreichen.
- Anschließend mit Schokolinsen in den Ampelfarben verzieren.



Variante

- Für die nicht aktiven Ampellichter braune Schokolinsen verwenden.
- Für die aktiven Ampellichter gelbe, grüne oder rote Schokolinsen verwenden.

Hinweis

Anstatt der rechteckigen Backförmchen kann der Teig auch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gestrichen und nach dem Backen ausgeschnitten werden.

Beim Schmelzen der Schokolade und beim Backen ist Vorsicht geboten!

Text: Stefanie Provasnek

Fotos: Caroline Brunner