



# Bildungsangebot

**Thema:** „Osterhasen-Pudding“

**Bildungsbereich:** Bewegung und Gesundheit

**Was wird gefördert?**

Wahrnehmung (Geschmackssinn & Geruchssinn) fördern, Teamarbeit stärken, sachrichtiger Umgang mit Materialien, Zutaten kennenlernen und benennen, Neugier und Lust an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten erwecken

**Angebot:**

**Zutaten - Pudding:**

Schokoladen-Puddingpulver  
Zucker  
500 ml Milch

**Zutaten – Deko:**

1-2 Dosen Birnen  
Rosinen oder Cranberries  
Schokostreusel, Schokotropfen,  
Mandelstifte

**Zubereitung:**

Aus der Milch, dem Zucker und dem Schokoladen-Puddingpulver nach der Packungsanleitung einen Schokopudding kochen. Den warmen Pudding in Dessertschälchen geben und abkühlen lassen. Danach die weiteren Zutaten für die „Hasen-Deko“, wie unten abgebildet verwenden... Guten Appetit!



**Quelle:** <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/osterrezepte.html>