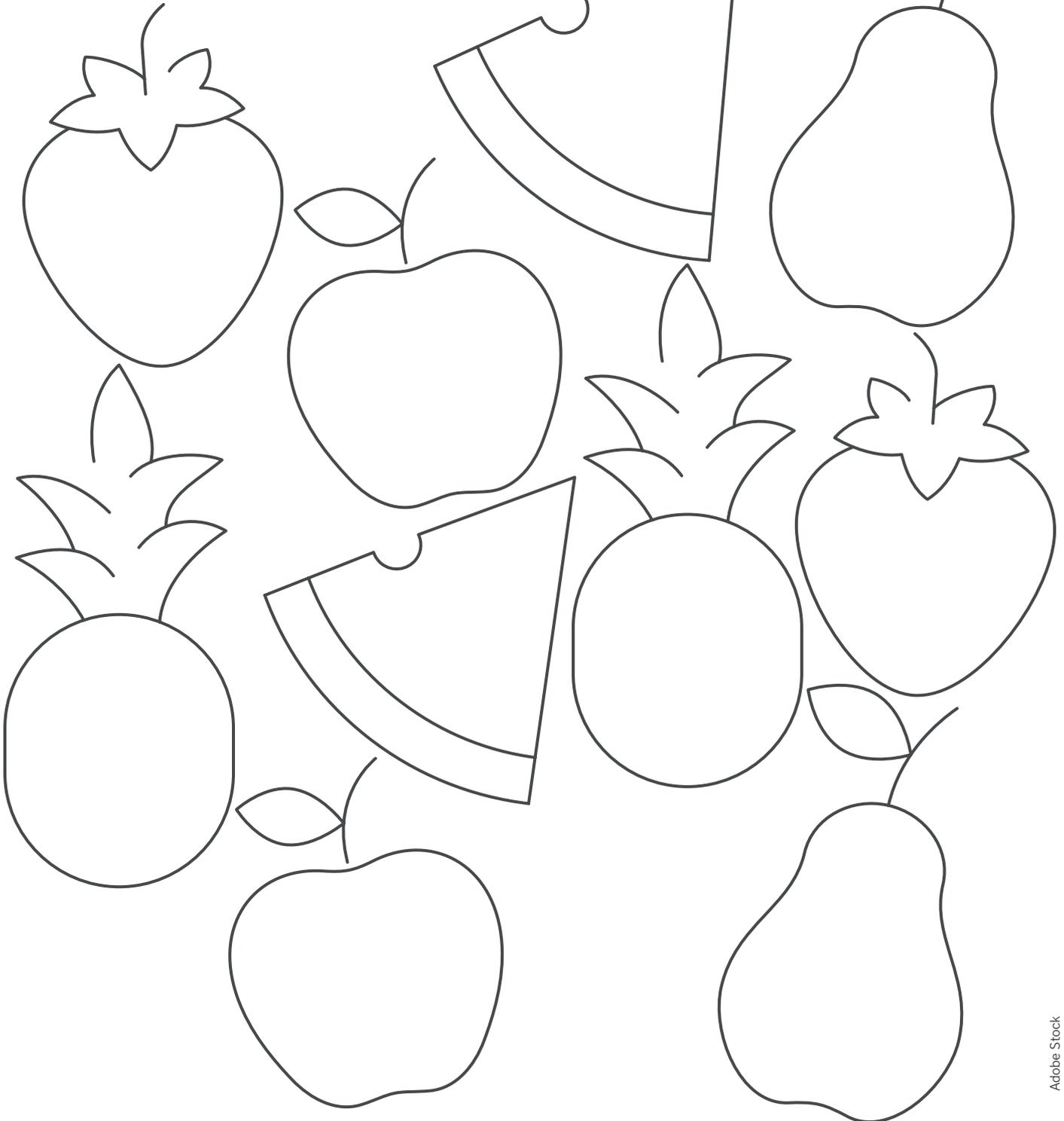


Jetzt wird es **fruchtig**

1. Was kann man denn mit Früchten so alles machen? Schreib in die Fruchtumrisse Zeitwörter/Tunwörter/Verben hinein, die passen könnten, und bilde die Stammformen. Finde mindestens 10 Zeitwörter.

Im Text ist zum Beispiel „pürieren“ angeführt:
„pürieren – pürierte – püriert“.



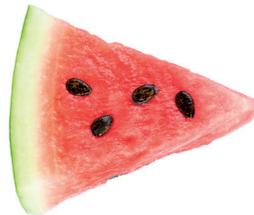


Jetzt wird es **fruchtig**

2. Erkenne die Früchte! Hier findest du Abbildungen von Früchten, und zwar von ganz speziellen: Die Früchte sind aufgeschnitten. Versuche, die Frucht zu erkennen, und schreibe den Namen darunter.



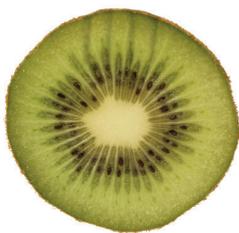
a) _____



b) _____



c) _____



d) _____



e) _____



f) _____



g) _____



h) _____



i) _____



j) _____



k) _____



l) _____

Jetzt wird es **fruchtig**

3. Hier etwas zum Nachbacken: Beeren-Crumble mit Alfred Apfel

Hast du Lust auf eine beerig-streuselige Portion Spaß? Dann ist unser Beeren-Crumble-Rezept (sprich: krambil) genau das Richtige, um ordentlich fruchtigen Schwung in deinen Backofen zu bringen! Hier kannst du den nun voll durchstartenden Frühling einfangen und die Vitamine gleich frech in die Backform bringen. Und weißt du, was zusätzlich toll ist? Nicht nur schmackhafte Beeren, sondern auch Alfred Apfel und anderes fruchtiges Obst fühlt sich streuselig wohl in unserem Beeren-Crumble.

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Koch-/Backzeit: 30 Min. | Gesamtzeit: 45 Min.

Schritt 1:

Äpfel in Würfel schneiden und mit den Beeren in eine Auflaufform geben.

Schritt 2:

Mandeln, Vanille, Mehl und Kokosöl in einer Schüssel zu Streuseln vermengen. Diese dann über die Früchte in der Auflaufform geben. Für circa 30 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

Schritt 3:

Den warmen Crumble aus dem Ofen nehmen und Honig oder Ahornsirup darübergeben. Fertig!

Wir wünschen frechen Appetit!

Tolle Früchterezepte findest du unter:

<https://frechefreunde.de/rezepte-fuer-kinder/>

