

# Herbstferien in der OGS Thorner Straße



Kreativ und kulinarisch durch die Herbstferien

Ganz im Zeichen vom Herbst besuchten wir den Bauernhof GUT OBEN APRATH.

Pferde, Kühe, Ziegen und andere tierische Bewohner des Hofes wurden von den Kindern gefüttert und danach ging es zum Ponyreiten und Traktor fahren.

Beim gemeinsamen Apfelkuchen backen erzählten die Kinder, was im Herbst in der Natur passiert. Welches Obst und Gemüse geerntet werden und welche leckeren Speisen man damit zubereiten kann.

## Apfelkuchen

**Zutaten**

3 Äpfel	1 TL Backpulver
1/2 Zitrone	1 TL Zitronenschale
100g Zucker	75g Butter
100ml Sahne	50g Mandelblätter
1P. Vanillezucker	2 EL Milch
2 Eier	Prise Salz
150g Mehl	Puderzucker zum Best.

**Zubereitung**

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in Spalten schneiden & in Zitronensaft und 1EL Zucker einlegen
2. Sahne, 75g Zucker, Vanillezucker, Eier, salt schaumig schlagen
3. Mehl, Backpulver, Zitronenschale unterrühren
4. Butter schmelzen, Mandeln darin anrösten, Milch und übrigen Zucker zugeben & aufkochen
5. Ofen auf 180°C vorheizen
6. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Äpfeln belegen, ca. 10min backen
7. Mandelmasse auf Kuchen geben und nochmal 15-20min backen
8. Puderzucker auf kalten Kuchen streuen.

Guten Appetit!

## Kürbissuppe

**Zutaten**

1kg Hokkaidokürbis	ca. 1L Brühe
1 gr. Zwiebel	1/2 B. Sahne
3 Karotten	Salz, Pfeffer
1 gr. Apfel	etwas Muskat
etwas Öl	etwas Petersilie
5 gr. Kartoffeln	n. B. Würstchen o. Ä.

**Zubereitung**

1. Den Kürbis entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden
2. Zwiebel, Apfel, Kartoffeln & Karotten schälen und stückeln
3. Kürbis, Zwiebel, Apfel & Karotte in Öl anbraten
4. Kartoffelstücke & Brühe zugeben, kochen bis alles weich ist (ca. 20 Min.)
5. Sahne zugeben und alles pürieren
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie abschmecken
7. Nach Belieben mit Würstchen o. Ä. servieren

Guten Appetit!

Wir besuchten auch den Tierpark Fauna.

Die Kinder lernten viel über die bevorstehende kalte Jahreszeit und erfuhren von den Tierpflegern, auf welche Weise die Quartiere der tierischen Bewohner Winterfest gemacht werden, damit diese im Herbst und Winter nicht frieren.

Gemeinsam wurde, neben Apfelkuchen auch eine leckere Kürbissuppe und Kartoffelsalat zubereitet.

Neben verschiedenen Figuren aus Modelliermasse wie Igel, Pilzen und Kürbissen entstanden auch schöne Drachen und Teelichtgläser.