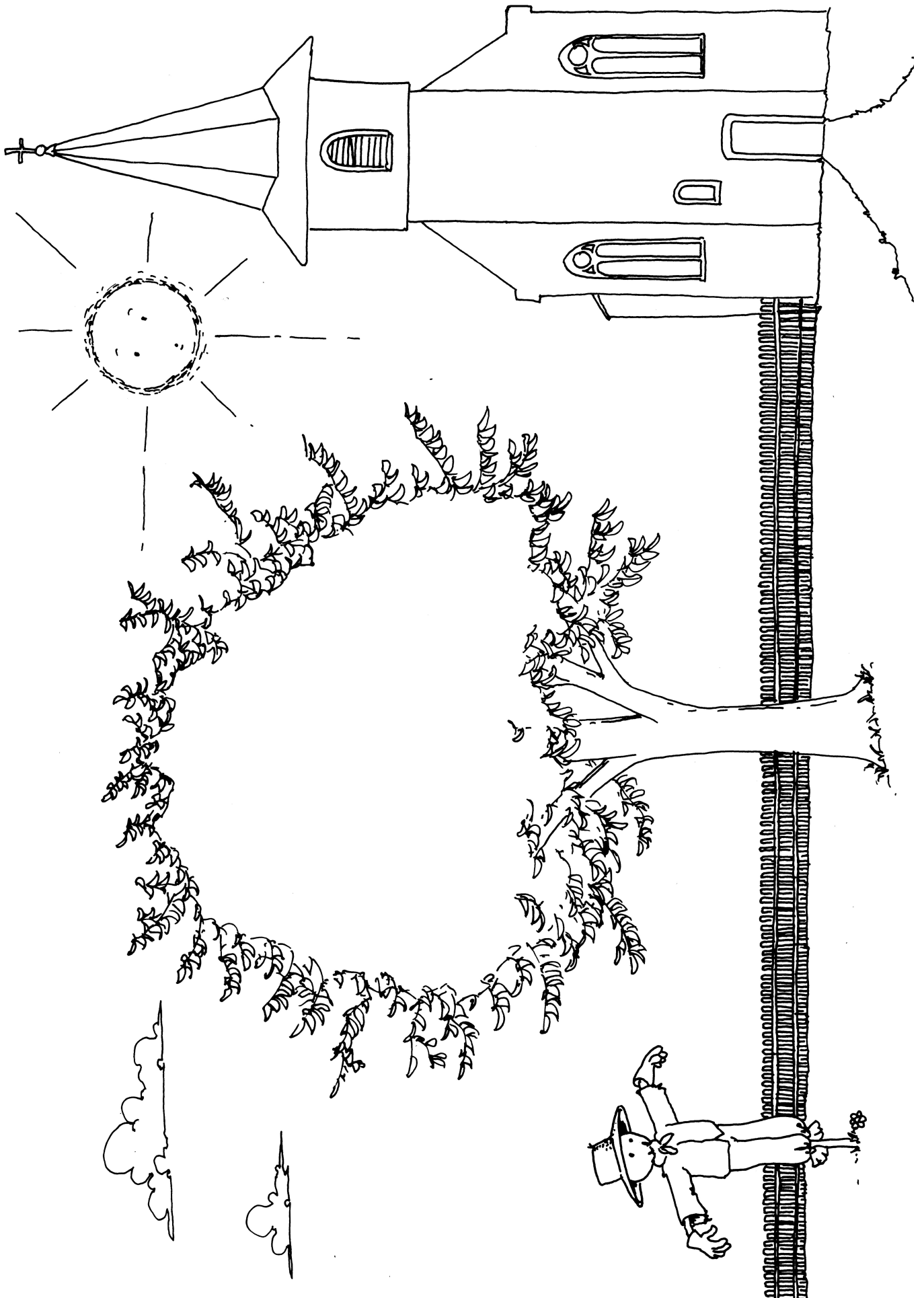


## Kirschenmichel

„Ich pflücke im Kirchgarten Kirsschen und backe daraus einen Kirsschenmichel.“



## Kirschenmichel

„Ich pflücke im Kirchgarten Kirschen und backe daraus einen Kirschenmichel.“

### Material:

Rote Muggelsteine  
Spielplan  
Michel ohne Kirschen

### Vorbereitung:

Die roten Muggelsteine werden als Kirschen auf der Baumkrone des Spielplans verteilt. Der untere Teil dieser Seite mit dem Kirschenmichel ohne Kirschen wird ausgeschnitten und vor das Kind gelegt.

### Verlauf:

Das Kind sagt beispielsweise den Satz „Ich pflücke im Kirchgarten Kirschen und backe daraus einen Kirschenmichel“, wobei es einen Muggelstein vom Spielplan nimmt. Hat es den Satz korrekt ausgesprochen, legt es den Muggelstein in die Schale. Das Spiel ist beendet, wenn alle Kirschen gepflückt sind.

**Vorschlag:** Nach dem Ende der Übung können folgende Sätze geübt werden. Ich mische die Kirschen in den Teig für den Kirschenmichel und schleckte anschließend die Schüssel aus. Schade, bevor ich vom Kirschenmichel naschen darf, schickt mich die Mama zum Händewaschen. Ich schmatze, weil der Kirschenmichel lecker schmeckt.

✂

1 Glas Kirschen  
(Schattenmorellen)  
210 gr. altbackene Brötchen  
300 ml Milch

Butter, Semmelbrösel

2 Eier  
50 gr. weiche Butter  
60 gr. Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 TL. Backpulver

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Weißbrot zerbröckeln, mit Milch begießen und ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Eine Auflaufform einfetten und mit Bröseln austreuen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, das eingeweichte Brot mit Eigelb, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver verrühren und vorsichtig die Kirschen und den Eischnee darunter heben.

In der Auflaufform auf der Mittelschiene des 200 Grad heißen Ofens (Gas: Stufe 3) 30 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben. Am besten mit Vanillesoße noch warm servieren.

