

# Walderdbeere



Die Walderdbeere ist 5 - 25 cm hoch. Sie wächst schnell und ein bisschen unordentlich.

Sie blüht ab April. Die Blüte besteht aus fünf weißen Blätchen mit einem gelben Knopf innen. Daraus wird im Sommer eine rote, süße Beere. Man kann sie essen.

Kleines Pflanzenlexikon

zum Sammeln!

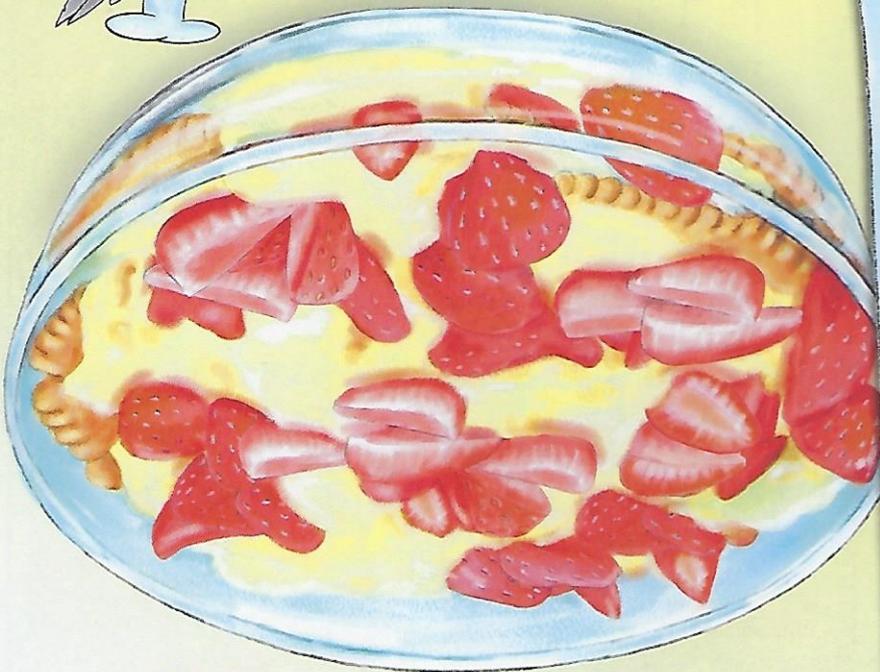
# Erdbeertraum

Kleine Kinderküche

zum Sammeln!

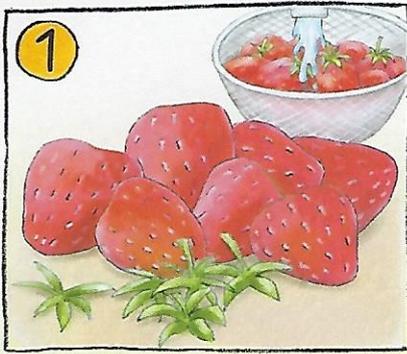
**Zutaten**  
 500 Gramm Erdbeeren,  
 1/2 Liter Vanillepudding,  
 100 Gramm Schmand,  
 1 Glas Orangensaft,  
 16 Vollkornbutterkekse,  
 Zucker

**Arbeitsgeräte**  
 Sieb, Küchenmesser,  
 Esslöffel, kleine und  
 große Schüssel,  
 Soßenkelle

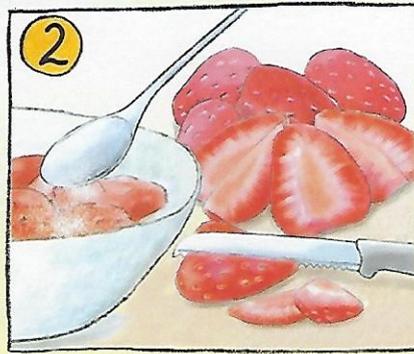


Das schmeckt Gästen!

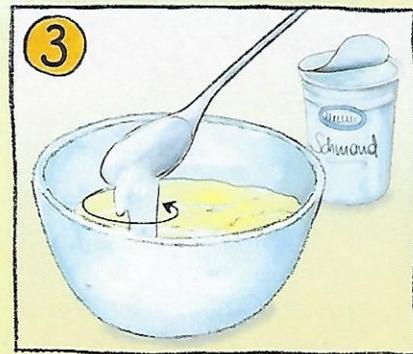




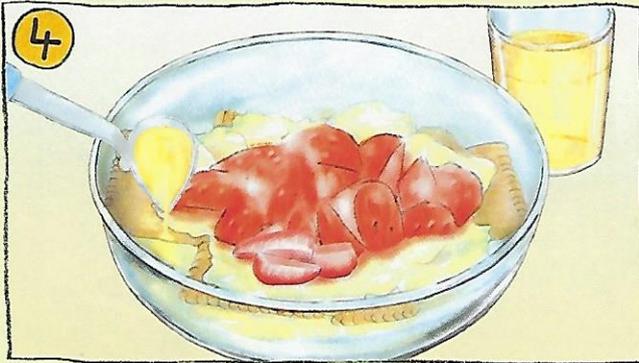
1 Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen.



2 In Stücke schneiden und etwas zuckern. 1 Stunde Saft ziehen lassen.



3 Schmand unter den Pudding rühren.



4 Einschichten: Kekse, Pudding, Erdbeeren. Kekse mit Orangensaft beträufeln.



5 Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Diese Beeren findet man im Wald, an schattigen Plätzen im Garten oder in der Wiese. Sie wachsen auch im Topf.



Esse die Erdbeeren aus dem Wald niemals ungekocht. Es könnte der Fuchsbandwurm darin sein. Wenn er in deinen Körper gelangt, wirst du sehr krank.



Du kannst leckeres Erdbeermus kochen. Dafür wäschst du die Beeren sehr vorsichtig und kochst sie drei Minuten. Der Brei muss blubbern. Schmeckt lecker auf Brot und über Vanilleeis!

