

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.

zum Sammeln!

Kleines Pflanzenlexikon

Erdbeertraum

Zutaten

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

Arbeitsgeräte

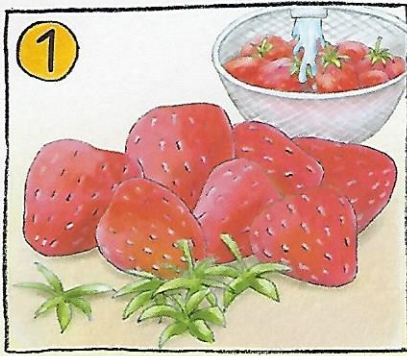
- Sieb, Küchenmesser,
- Esslöffel, kleine und große Schüssel,
- Soßenkelle

Das schmeckt Gästen!

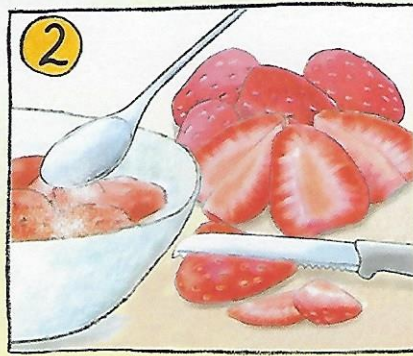


zum Sammeln!

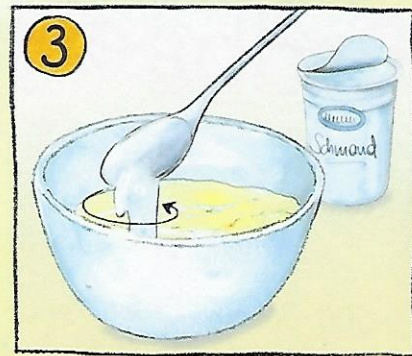
Kleine Kinderküche



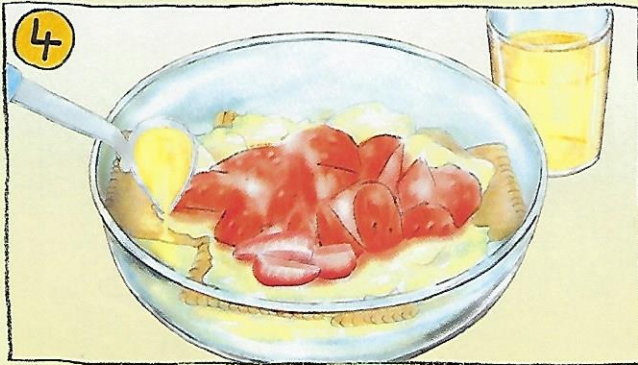
1 Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen.



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!

