

SeHT - wir kochen in Bildersprache

Heute:

Kerscheplotzer



Unser Motto:

vor – machen
mit – machen
nach – machen
selber machen



(Logo der BASF)

evtl. möglich

Kerschplotzer

Für 4 Personen

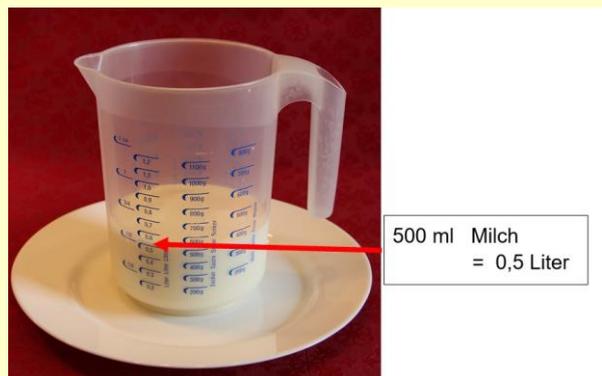
Wir brauchen für den Kuchen:



1 kg frische Süßkirschen



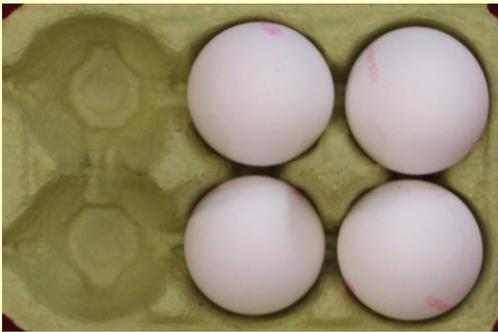
7 frische Brötchen



500 ml Milch (3,5%) (= 0,5 Liter)



180 g Zucker



4 Eier

150 g Schokostreusel



100 g Butter (weich)
plus Butter zum Einfetten des Blechs



100 g

Haselnüsse gemahlen

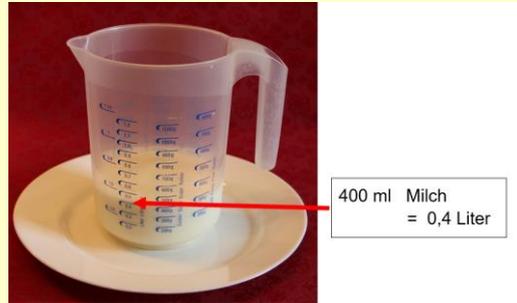


2 Päckchen Vanillezucker



1 Messerspitze Backpulver

Wir brauchen für die Vanillesoße:



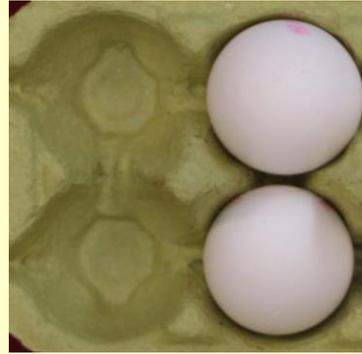
400 ml Milch (3,5%)



3 Esslöffel Zucker



1 Vanilleschote



2 Eier



1 Becher süße Sahne



1 gehäufte TL Speisestärke

Wir brauchen also insgesamt:

Für den **Kuchen**:

1 kg frische Süßkirschen
7 frische Brötchen
500 ml Milch (3,5%) (= 0,5 Liter)
180 g Zucker
4 Eier
150 g Schokostreusel
100 g Butter (weich) plus Butter
zum Einfetten des Blechs
100 g Haselnüsse gemahlen
2 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Backpulver

Für die **Vanillesoße**:

400 ml Milch (3,5%)
3 Esslöffel Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier
1 Becher süße Sahne
1 gehäufte Teelöffel Speisestärke

Wir machen den Kuchen:



Die Süßkirschen entsteinen.



Die Brötchen klein schneiden.



500 ml Milch
= 0,5 Liter



Die Brötchen in heißer Milch einweichen.



160 °C

Den Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze erwärmen.



Zucker, Eier und Butter schaumig schlagen.



Zucker, Eier und Butter sind schaumig.



Danach die Schokostreusel, Haselnüsse, Vanillezucker und die Messerspitze Backpulver dazu geben.

Alles leicht unterrühren.



Dann die eingeweichten Brötchen dazu geben und alles gut vermengen.



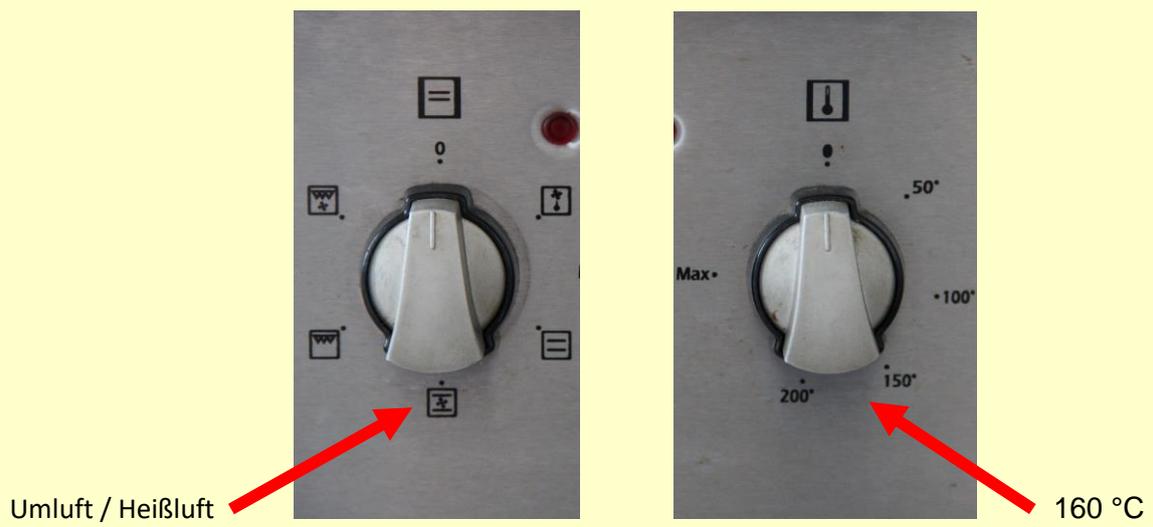
Das Backblech mit Butter einfetten.



Anschließend die Kirschen unterheben.



Alles in die Backform geben.

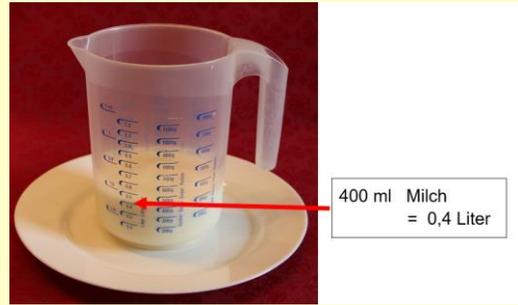


Bei 160 Grad Umluft/Heißluft ca. 60 – 70 Minuten backen



Fertig !

Wir machen die Vanillesoße:



Milch



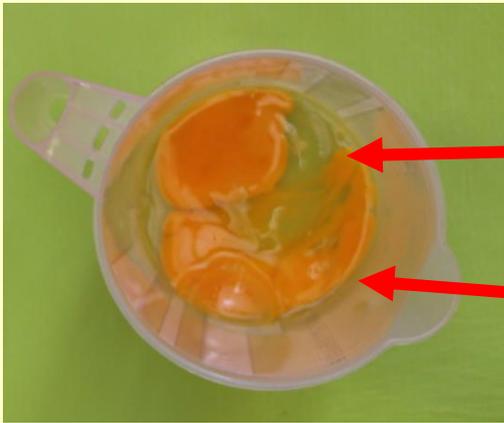
Zucker



das ausgekratzte Mark der Vanilleschote



Milch, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen.



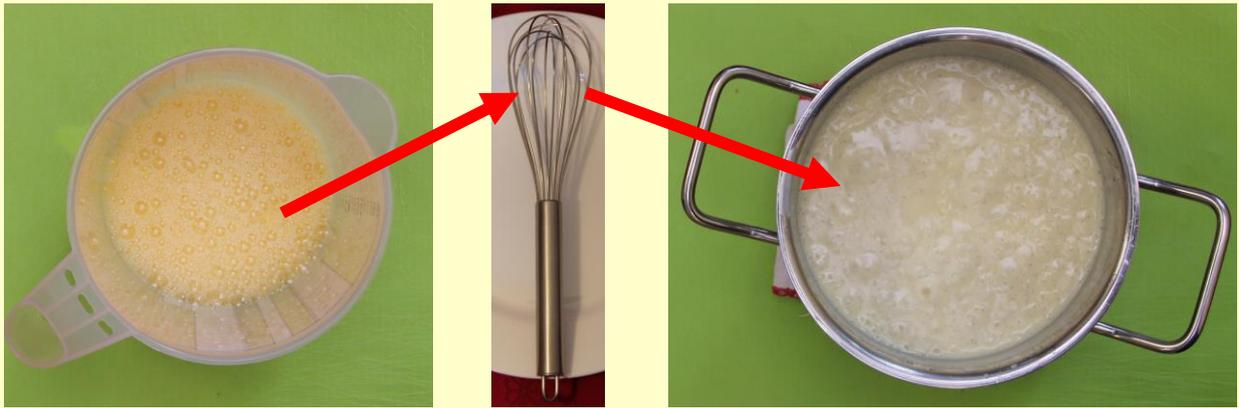
Die Eier mit dem Handrührgerät aufschlagen.



Die Eier mit dem Handrührgerät aufschlagen.



Speisestärke und Sahne zugeben und nochmal kurz durchschlagen (niedrigste Stufe des Handrührgerätes)



Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und alles kurz aufkochen lassen.

Die fertige Vanillesoße kann man warm oder auch kalt verwenden.

Kerscheplotzer

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg frische Süßkirschen
7 frische Brötchen
500 ml Milch (3,5%) (= 0,5 Liter)
180 g Zucker
4 Eier
150 g Schokostreusel
100 g Butter (weich) plus Butter zum Einfetten des Blechs
100 g Haselnüsse gemahlen
2 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Backpulver

Geräte:

Entsteiner
Kleines Küchenmesser
Größerer Topf
Backblech
Pinsel zum Einfetten
Mixer/Handrührgerät
Rührlöffel

Gewürze:

Arbeitsablauf:

- Schritt 1:
Die Süßkirschen entsteinen.
Die Brötchen klein schneiden und in heißer Milch einweichen.
Den Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze erwärmen.
- Schritt 2:
Zucker, Eier und Butter schaumig schlagen.
Danach die Schokostreusel, Haselnüsse, Vanillezucker und die Messerspitze Backpulver dazu geben, leicht unterrühren.
- Schritt 3:
Dann die eingeweichten Brötchen dazu geben und alles gut vermengen.
Das Backblech bzw. die Backform mit Butter einfetten.
Anschließend die Kirschen unterheben und auf das Backblech / in die Backform streichen
- Schritt 4: Bei 160 Grad Umluft/Heißluft ca. 60 – 70 Minuten backen

Allerbeste Vanillesoße

Zutaten:

400 ml Milch (3,5%)
3 Esslöffel Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier
1 Becher süße Sahne
1 gehäufte Teelöffel Speisestärke

Geräte:

Größerer Topf
Kleineres Küchenmesser (für die Vanilleschote)
Rührschüssel
Handrührgerät
Schneebecken
Ggf Schöpflöffel

Gewürze:

Arbeitsablauf:

Milch, Zucker und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote aufkochen.

Die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen.

Speisestärke und Sahne zugeben und nochmal kurz durchschlagen (niedrigste Stufe des Handrührgerätes)

Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebecken in die kochende Milch einrühren und alles kurz aufkochen lassen.

Die fertige Vanillesoße kann man warm oder auch kalt verwenden.

SeHT - wir kochen in Bildersprache!

SeHT-RLP ist eine Selbsthilfevereinigung für Menschen mit Teilleistungsschwächen und für ihre Angehörigen und Freunde.

Unser zentrales Ziel ist es, die Selbstständigkeit bei Menschen mit Beeinträchtigungen so zu fördern, dass sie ihren Alltag bewältigen im privaten und im beruflichen Bereich.

Um die Menschen von innen heraus zu stärken, führen wir eine Vielfalt von Aktivitäten und Projekten durch zur Stärkung der persönlichen Fähigkeiten und zu ihrer Gesundheitsförderung.

Workshops und Wochenendseminare gibt es zu handwerklichen Tätigkeiten ebenso wie zur Bildung in Bezug auf die Natur, zur Kommunikation und zur Resilienz und sogar zu politischen Themen.

Um die Menschen von außen zu stärken, machen wir ganz unterschiedliche Angebote zur sozialen Teilhabe. Ein buntes Freizeitprogramm vom Kegeln über Malen, Basteln und Bauen, Besichtigungen, Besuche von Sportveranstaltungen und Festen usw. fördert die Teamfähigkeit und die Gemeinschaft innerhalb des Vereins und öffnet uns auch für andere Menschen außerhalb des Vereins.

Der Verein SeHT-RLP hat leider keine eigenen Räume und ist diesbezüglich auf die Unterstützung von lokalen Institutionen angewiesen.

Bis auf sehr wenige einzelne Aufgaben durch Fachkräfte werden alle Aktivitäten und Projekte ausnahmslos von Helfer*innen, die aus dem Kreis der Angehörigen und der Freunde kommen, ehrenamtlich ohne Honorar durchgeführt.

SeHT-RLP macht Selbsthilfe im wahrsten Sinne des Wortes.

Einen Teil der Kosten, die uns bei der Vereinsarbeit entstehen, können wir über die Förderung durch Krankenkassen decken und einen kleinen Teil durch unsere Mitgliedsbeiträge, die wir bewusst niedrig halten, weil unsere Mitglieder mit Beeinträchtigungen nur über ein geringes eigenes Einkommen verfügen.

Die übrigen benötigten Mittel versuchen wir über Spenden zu finanzieren. Wenn Sie uns also einen Geldbetrag, und sei er noch so gering, zukommen lassen wollen, geht das hier:

SeHT ist ein **gemeinnütziger** Verein. Wir stellen Ihnen gerne eine Spendenquittung aus. Ihre Spende bitte an:
SeHT-Landesvereinigung Rheinland-Pfalz: DE 58 5455 0010 0380 0180 93 Sparkasse Vorderpfalz

Das vorliegende Projekt „SeHT – wir kochen in Bildersprache“ haben wir speziell konzipiert für Menschen, die sich mit dem Lesen schwer tun oder die die Rezepte aufgrund einer anderen Muttersprache nicht verstehen oder denen die Umsetzung einer Handlungsabfolge allein aus einem Text zu schwer fällt.

Entsprechend der Grundlage der Lernpsychologie möchten wir alle Nutzer unserer Rezepte dazu anregen, die Lernenden nicht allein zu lassen, sondern für ein nachhaltiges Lernen unser Motto umzusetzen:

Vor- mit- nach- selber- machen

Über das MITEINANDER die eigene Persönlichkeit weiterentwickeln!

Das vorliegende Projekt „SeHT – wir kochen in Bildersprache“ wäre nicht möglich gewesen ohne die Unterstützung der BASF im Rahmen des Mitmachmarktes bzw. des BASF-Tages zur Förderung gemeinnütziger Vereine und Institutionen.

Deshalb gilt unser herzlicher Dank der BASF und ganz speziell unseren Helfer*innen aus dem Team der Schwerbehindertenvertretung der BASF!!!!

Mit ihnen hatten wir großes Glück: Ein persönliches Wort an jeden einzelnen von euch engagierten Menschen:

Jedes einzelne Rezept in Bildern ist eine große Hilfe für die Menschen, für die das Kochen dadurch sehr viel leichter wird.

Jedes Rezept ist ein sichtbares Ergebnis unserer Kooperation mit euch.

Jedes einzelne Rezept in Bildersprache zu übersetzen und gemeinsam aufzubauen hat einen Riesenspaß gemacht!

Jedes Rezept entstand in einer wunderbaren Atmosphäre von angenehmer Kooperation.

Dafür sagen wir von SeHT-RLP e.V. jedem Einzelnen von euch:

ein ganz großes Dankeschön!