



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

swissmilk

Quark und Milchprodukte

Aufgabe 1

Finde das richtige Milchprodukt:

Kreise alle Quark **rot** ein.

Kreise alle Joghurt **blau** ein.

Kreise alle Käse **grün** ein.

Kreise alle Milch **gelb** ein.

Kreise alle Butter **violett** ein.

Kreise alle Rahm **orange** ein.



Aufgabe 2

Wie viele Quark zählst du?





swissmilk



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Rezept zum Arbeitsblatt

Eierquark-Brötchen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 10 Portionen / Für 10 – 20 Stück

Utensilien

grosse Schüssel
Esstöffel
Zitronenpresse
Waage
Rüstmesser
Röstiraffel
Eierschneider
Schneidebrett
Brotmesser

Aufstrich

250 g Quark (3/4-fett) oder Magerquark
4 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
400 g Kohlrabi, geschält
8 Eier, hartgekocht, geschält, gewürfelt
Salz, Pfeffer

500 g Ruchbrot oder Kartoffelbrot, in 10 – 20 Scheiben

150 g Kresse

½ Bund Radieschen, nach Belieben, in Scheiben

Zubereitung

1 Aufstrich: Quark, Mayonnaise und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Kohlrabi an der Röstiraffel direkt in den Quark reiben. Eier daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Aufstrich auf den Brotscheiben verteilen. Brote mit Kresse und nach Belieben mit Radieschenscheiben garnieren.

