

## Holunderblütensirup

45 Holunderblütendolden  
3 kg Zucker  
45 g Zitronensäure, bis 25 g  
3 Liter Wasser

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Das Rezept ist ein Grundrezept. Aus 1 Liter Wasser entstehen ca. 1,5 Liter fertiger Sirup.

Die Holunderblütendolden im vollreifen Zustand ernten. Die Blüten sollten sehr stark duften und geöffnet sein.

Dann je 10 - 15 Blüten mit je einem Liter Wasser ansetzen und 24 Stunden ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb seihen und pro Liter Wasser 1 kg Zucker und 15 - 25 g Zitronensäure zugeben und zusammen aufkochen lassen. Durch das Aufkochen löst sich der Zucker leichter und der Sirup wird länger haltbar.

Noch heiß in gut gespülte Flaschen füllen.

Tipp: Man kann auch statt der Zitronensäure pro Liter Ansatz den Saft von 1 - 2 frischen Zitronen nehmen, mit der Säure wird der Saft allerdings spritziger.

### REZEPT:

## Ameisenkuchen

Dieser Kuchen heißt so, weil die eingebackenen Schokoladenstückchen an viele kleine Ameisen erinnern.

### ZUTATEN:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- Prise Salz
- 4 Eier
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Speisestärke
- gestr. TL Backpulver
- 50 g geraspelte dunkle Schokolade
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Zunächst wird der Backofen auf 190°C Heißluft vorgeheizt. Danach eine Kastenform (25 x 11 cm), einfetten und mehlen. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät in einer Rührschüssel rühren. Sobald die Butter geschmeidig ist, Zucker und Salz unter weiterem Rühren hinzugeben. Solange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Danach die Eier gründlich unterrühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die geraspelte Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Auf dem Rost in den Ofen schieben. Etwa 20 Minuten lang backen und dann den Kuchen der Länge nach mit einem Messer tief (etwa 2 cm) einschneiden. Die Temperatur des Ofens um 20°C reduzieren und den Kuchen noch ca. 50 Minuten lang weiterbacken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, noch einige Minuten lang stehen lassen und dann aus der Backform lösen und auf einem Kuchengrost auskühlen lassen. Zum Schluss noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

*Acht alte Ameisen aßen  
am Abend Ananas.*

### FINGERSPIEL:

## Fünf Ameisen

Kribbel, krabbel, da kriecht eine Ameise her,  
die trägt einen Zweig, der ist so schwer.  
Die zweite Ameise fasst mit an,  
nun krabbelt auch die dritte heran.  
Die vierte sagt: „Ich helfe euch!“  
Die fünfte packt mit an sogleich.  
Gemeinsam sind sie voller Kraft  
und haben den Zweig bald fortgeschafft.

(Verfasser unbekannt)

Die Finger der einen Hand versuchen nacheinander den Daumen der anderen Hand „fortzutragen“. Zum Ende fassen alle Finger der einen Hand gleichzeitig mit an und es gelingt, den Daumen zu bewegen.

### GEDICHT:

## Die Ameisen

In Hamburg lebten zwei Ameisen,  
die wollten nach Australien reisen.  
Bei Altona auf der Chaussee,  
da taten ihnen die Beine weh,  
und da verzichteten sie weise  
dann auf den letzten Teil der Reise.

(Joachim Ringelnatz 1883-1934)

### GESTALTUNGSANREGUNG:

## Gedruckte Ameisen

### MATERIAL:

weißes Papier, braune Fingerfarbe,  
schwarzer Fineliner

Mit Daumen, Zeigefinger und kleinem Finger drücken die Kinder die einzelnen Körperteile der Ameise aufs Papier. Sobald die Farbe getrocknet ist, werden Gesichter, Fühler und Beine mit dem Fineliner aufgemalt. So kann eine ganze Ameisenstraße gedruckt werden.

