



# KiGäTipps

Kindergärten NordOst  
Alles andere ist nur Kindergarten.

## MACH KITA MIT UNS!

### Tomatenbutter selbst gemacht ★★



ab 3 Jahren



ca. 15 min



praktische Erfahrungen in der  
Zubereitung von Speisen  
sammeln, gemeinsame Mahlzeit  
genießen

#### Material:

- eine Schüssel und einen Mixer
- 250g Butter, 4-5 Esslöffel Tomatenmark
- eine Prise Salz, eine große Prise Pfeffer, eine kleine Prise Zucker

#### Anleitung:

Manchmal, wenn ich mir überlege, was ich mir heute mal gern aufs Brot legen möchte, habe ich keine Lust auf Wurst oder Käse. Kennst du das auch? Ich habe da was gefunden, was mal anders ist und mir gut schmeckt: Tomatenbutter. Probiere es einfach mal aus. Vielleicht magst du es auch gern.

Du kannst die Tomatenbutter selbst machen. Sicher helfen dir deine Eltern dabei. Gib die Butter in eine Schüssel – gut ist, wenn sie vorher schon eine Weile in der Küche steht, direkt aus dem Kühlschrank ist sie sehr hart. Anschließend gibst du Tomatenmark, Salz, Pfeffer und ein bisschen Zucker dazu. Nun könnt ihr mit dem Mixer alles gut verrühren.

Du kannst die Tomatenbutter dann in eine kleine Schüssel oder Dose füllen und zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Wenn du nicht warten möchtest, bis die Butter ein bisschen hart geworden ist, sie schmeckt bestimmt auch so. 😊

Viel Spaß und lass es dir schmecken.

Mehr Tipps auf  
[www.kigaeno.de/kigaetipps](http://www.kigaeno.de/kigaetipps)

