

# Beste Küchenfreunde

Mit nur wenigen Küchenutensilien lassen sich viele verschiedene Rezepte zaubern. Schau dich mal bei euch in der Küche um und frag deine Eltern, welche Utensilien du allein benutzen darfst und bei welchen du jemanden um Hilfe bitten musst. Hier sind deine besten Küchenfreunde:



Schüsseln in verschiedenen Größen

Messbecher, um unterschiedliche Zutaten wie Mehl, Zucker oder Wasser abzumessen

Ein Schneidebrett, um Obst und Gemüse zu schneiden

- 1 Ein Sieb, um Flüssiges von Festem zu trennen
- 2 Ein großer Löffel oder eine Schöpfkelle
- 3 Ein Küchenpinsel, um Butter oder Glasuren zu verstreichen

- 4 Ein Messer, das scharf sein sollte, da stumpfe gefährlicher sind
- 5 Eine Reibe für Käse und Gemüse wie Karotten oder Zucchini

- 6 Ein Nudelholz, um Teig auszurollen
- 7 Eine Pfanne, um süße und herzhaft Leckereien zu braten
- 8 Ein Teigschaber

- 9 Ein Pfannenwender
- 10 Ein Schneebesen, um trockene und feuchte Zutaten zu verrühren

Gläser, um Zutaten und Gewürze aufzubewahren oder Leckereien mit zu einem Picknick zu nehmen



Ein Mixer, mit dem man Nüsse und Gemüse zerkleinern oder Smoothies zubereiten kann

Eine Waage, mit der man Mengen ganz genau wiegen kann - das ist besonders beim Backen wichtig

Ein Handrührgerät, um Teig locker und luftig zu schlagen



Ein Backblech für ganz viele Kekse oder für Pizza  
Backpapier, damit nichts am Backblech kleben bleibt