

DR. UHU



Eine Hecke ist für viele Tiere ein schöner Platz zum Leben. Ist sie breit genug, ist es in ihrem Inneren warm und still.

Im Frühling und Herbst schützt die Hecke vor Wind und Regen. Im Sommer spendet sie Schatten. Und im Winter gibt es Früchte und Beeren für Vögel. Dr. Uhu hat für dich zwei Rezepte aus Heckenfrüchten zum Nachkochen ausgesucht. Gutes Gelingen!



Holundersirup

1. Koche etwa 1 kg Beeren mit Wasser bedeckt 20 Minuten in einer tiefen Pfanne.
2. Abkühlen lassen. Masse dann durch ein sauberes Geschirrtuch pressen.
3. Gib pro Liter Flüssigkeit 1 kg Zucker und 12 Nelken dazu. Erneut aufkochen.
4. In sterilisierte Flaschen abfüllen. Zum Trinken 2 El Sirup in einem Becher heißem Wasser mit etwas Zitronensaft verrühren.



Die **Haselmaus** ist mit dem Siebenschläfer verwandt. Ihren Winterschlaf hält sie in einer Erdhöhle. Im Frühling baut sie ein kugeliges Nest in den Zweigen.

Der **Igel** versteckt sich tagsüber in der Hecke. Sein Tisch ist mit Insekten, Schnecken, Würmern und Früchten reich gedeckt. Das Igelweibchen kann zwei Mal im Jahr Junge bekommen. Für den Winterschlaf baut sich der Igel ein großes Nest aus Laub.



Der **Zaunkönig** singt im Winter besonders laut. Nachts kuscheln sich die kleinen Vögel zusammen. Im Frühjahr baut das Männchen ein kugeliges Nest. Die Jungen werden mit Insekten gefüttert.



Brombeer-Apfel-Streuselkuchen

Du brauchst:

125g Butter

75g Zucker

200g Mehl

400g Brombeeren und Äpfel zu etwa gleichen Teilen

2 gehäufte El Zucker zum Bestreuen der Früchte

1. Wasche dir zuerst die Hände.
2. Verknete Butter, Mehl und Zucker mit den Fingern zu Streuseln.
3. Lege die Brombeeren 10 Minuten in Wasser und entferne Kelchblätter und Stiele erst nach dem Waschen.
4. Schäle die Äpfel und schneide sie in Stückchen.
5. Fülle das Obst in eine gefettete Auflauf form, streue Zucker darüber und bedecke alles mit den Streuseln.
6. Stelle die Form auf einen Rost im Ofen und backe bei 170°C (Gas Stufe 4), bis die Streusel braun sind - etwa 30 Minuten. Sei vorsichtig, wenn du den Crumble aus dem Ofen holst - er ist so heiß wie Lava!



Schnitzeljagd und Lagerfeuer
Naturabenteuer für Kinder

Mehr Rezepte, bunte Illustrationen und viel Interessantes über unsere Natur findest du im Buch. Hast du Lust bekommen, gleich nach draußen zu gehen?

Mick Manning, Brita Granström, Margot Wilhelmi (Übers.).
Gerstenberg Verlag, 48 Seiten, 24 x 24 cm, geb., farbig illustriert, ISBN 978-3-8369-5932-2, € (A) 15,40 | ab 8 Jahren



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 2017

Band/Volume: [2017_4](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Dr. Uhu - Jugendseite 50-51](#)