

Die Super-Äpfelkern-Kette.

Wenn ihr Äpfel esst, bleibt meistens der „Äpfelkrotzen“ über (manche sagen auch „Äpfelbutzen“ dazu). Dabei steckt da eine tolle Überraschung drin: die Kerne. Zum Wegwerfen sind die viel zu schade. Fessie zeigt euch, wie man eine schicke Kette daraus machen kann.

Das braucht ihr dazu:

Ganz viele Äpfel
(je nach Kette
und Apfelsorte
2–5 kg)

Mind. 60 cm stabilen
Faden (Nylon oder
Zwirn), eine Nadel und
einen Fingerhut

Bunte Holzperlen,
kleine Muscheln,
Knöpfe, kleine
Nudeln etc.

Und so geht's:

Kauft erst einmal so viele
Äpfel, wie ihr tragen könnt.

Am besten die vom **Wochenmarkt**.
Dort könnt ihr nämlich fragen, welche die meisten
Kerne haben. Die müsst ihr zu Hause dann aus
den Äpfeln herausholen. Schneidet die Äpfel nur
einmal in der Mitte durch. So könnt ihr daraus
später noch tolle Apfelchips machen (siehe Kas-
ten). **Wascht die Kerne** und trocknet sie danach
mit Küchenkrepp ab.



Jetzt braucht ihr etwas Geduld! Der Faden muss ins Nadelöhr – lasst euch hier vielleicht von einem Erwachsenen helfen.

Legt einen Apfelkern auf das **Holz Brett**. Stecht dann **von oben** mit der Nadel durch den Kern. Das geht am besten, wenn die Kerne noch **ganz frisch und weich** sind. Vergesst

nicht, euch den **Fingerhut** auf den Zeigefinger zu setzen. Dann piekst ihr euch nicht, wenn ihr die Kerne auf die Kette schiebt. Zwischen die Kerne könnt ihr andere lustige Sachen auffädeln: Muscheln aus dem letzten Urlaub oder einen Knopf, der euch mal von der Hose abgefallen ist. Wenn der Faden voll ist, müsst ihr die beiden Fadenenden nur noch **miteinander verknoten** – fertig ist eure bunte Herbstkette!



Fessies Apfel-Chips:

Macht aus den vielen halben Äpfeln doch einfach Apfelchips. Die sind übrigens viel gesünder als gekaufte Kartoffelchips. So geht's: Heizt den Backofen auf 80 Grad vor. Entfernt das Kerngehäuse aus den Äpfeln und schneidet die Apfelhälften in dünne Scheiben. Dann vermischt ihr sie mit 3–4 Esslöffeln Zitronensaft. Legt einen Backofenrost mit Backpapier aus. Verteilt die Chips gleichmäßig darauf und schiebt sie für 1 Stunde in den Ofen. Abkühlen lassen und losknabbern!

