

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- mit Apfel-/ Kartoffeldruck Taschen/T-Shirts bedrucken
- Käfer beobachten ☺

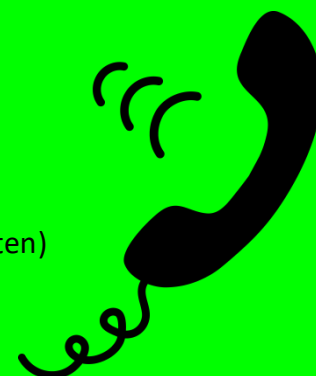


6-11 Jahre:

- mit Freunden oder Oma und Opa telefonieren ☺
- Würstchen im Schlafrock (ein Rezept findet ihr auf der nächsten Seite)

ab 12 Jahre:

- Origami falten (eine Anleitung haben wir für euch vorbereitet)
- Käsespätzle (ein Rezept für Spätzle findet ihr auf einer der nächsten Seiten)



Weitere Ideen findet ihr unter:
www.kigaportal.com
www.raetseldino.de



Scherzaufgabe des Tages:

Was schmeckt besser als es riecht?

Die Lösung erfahrt ihr morgen ☺

Lösung von Freitag, den 17.04.2020:

Eine, danach ist das Glas nicht mehr leer.



Rezept Würstchen im Schlafrock:

Hierfür haben wir für euch ein Rezept für Hefeteig vorbereitet. Den Teig wickelt ihr dann wie beim Stockbrot um eure Würstchen und backt das ganze bei 175 Grad ca. 20min lang, bis der Teig goldbraun ist.

Du brauchst: (für den Teig) für ca. 15 Würstchen

- 500g Mehl
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 200ml lauwarme Milch
- 100g weiche Butter
- 2 Eier

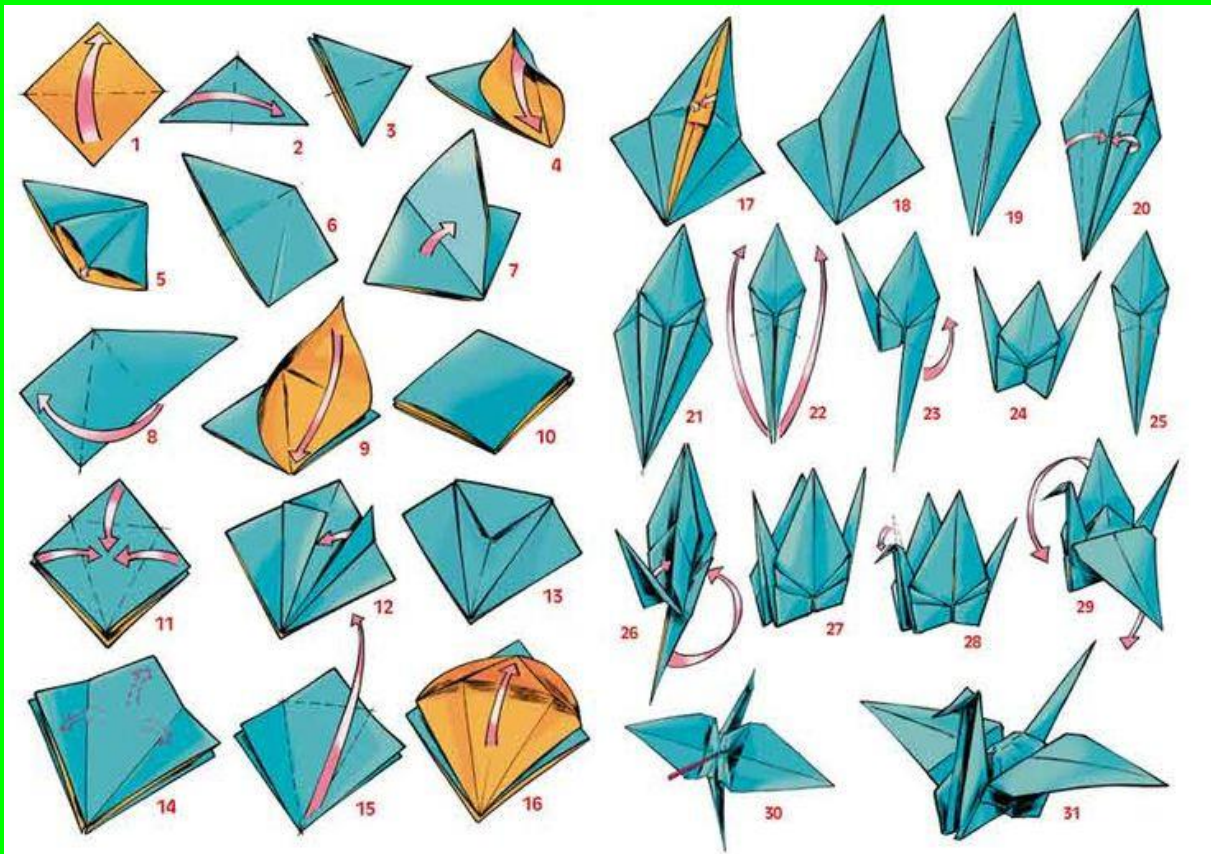
So geht's:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 EL lauwarme Milch verrühren, in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Fett, Eier und übrige Milch zum Vorteig geben und zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt 30-45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Weil der Hefeteig dafür ordentlich Sauerstoff benötigt, die Schüssel nur mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, nicht verschließen!
4. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und gegebenenfalls abschlagen. Den Teig dafür mehrmals kraftvoll auf die Arbeitsfläche werfen, damit das Kohlendioxid aus der Masse entweichen kann. So wird der Teig besonders elastisch und geht beim Backen gleichmäßig auf.

Viel Spaß und guten Appetit!



Anleitung Origami Kranich:



Rezept Käsespätzle:

Du brauchst:

- 500g Mehl
- 5 Eier
- 175ml Wasser
- 200g Emmentaler oder Bergkäse, gerieben
- 2 Zwiebeln
- 50g Butter
- 3 Stängel Petersilie

So geht's:

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte dann für mind. 30min beiseite gestellt werden, damit er quellen kann.
2. In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und diese in einer heißen Pfanne mit der Butter goldgelb rösten.
3. Als nächstes sollten Wasser und Salz in einem großen Topf zum Kochen gebracht werden. Den fertigen Spätzleteig dann durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Wenn die Spätzle gar sind, schöpfe sie von der Wasseroberfläche.

4. Jetzt wir geschichtet. Abwechselnd die fertigen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine ofenfeste Form geben. Mit einer Spätzleschicht beginnen und mit Käse enden.
5. Anschließend die Käsespätzle für 15min bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen überbacken. Zum Schluss die Röstzwiebeln darüber streuen und evtl. mit etwas Petersilie garnieren.

Viel Spaß und guten Appetit!

