

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- eine Sandburg bauen 
- Ostereiermemory (eine Vorlage zum **(zweimal!)** Ausdrucken, Anmalen und Ausschneiden findest du auf der letzten Seite)

6-11 Jahre:

- Entchen basteln (eine Bastelanleitung findest du auf der nächsten Seite)
- Musik anmachen und tanzen 😊



ab 12 Jahre:

- ein Video mit dem Handy drehen
- einen Kirschkuchen backen (natürlich haben wir für euch ein Rezept auf der dritten Seiten vorbereitet)

Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de



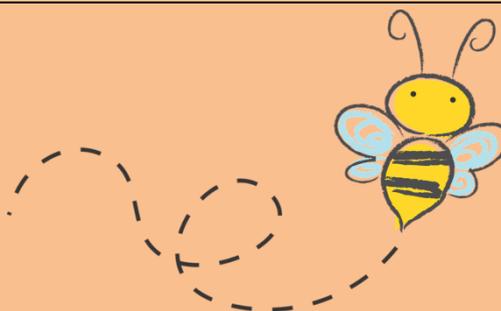
Rätsel des Tages:

Warum summt die Biene?

Die Lösung erfahrt ihr morgen 😊

Lösung von Samstag, den 11.04.2020:

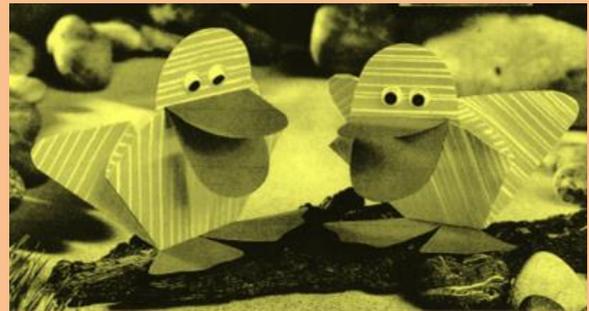
Die Zuckerwatte.



Bastelanleitung Entchen:

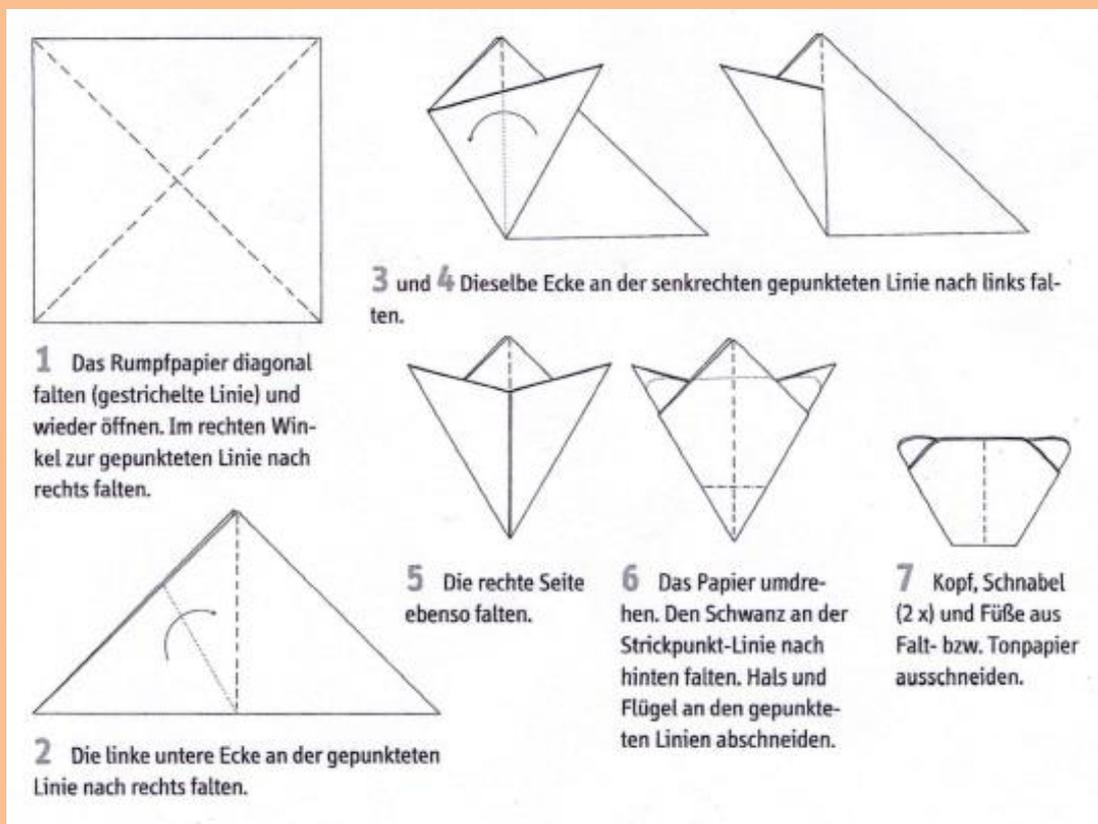
Das brauchst du:

- Faltpapier in Gelb, 15 cm x 15 cm (Rumpf)
- Faltpapier in Gelb, 5 cm x 5 cm (Kopf)
- Tonpapierrest in Rot
- 2 Wackelaugen, Durchmesser: 7mm
- Geodreieck
- Weißer Lackstift



So geht's:

1. Auf das Faltpapier in unregelmäßigen Abständen diagonal parallele Linien mit weißem Lackstift und dem Geodreieck zeichnen.
2. Das Papier zu einem Entchen falten:



3. Kopf und Schnabelteile aufeinander kleben. Den Schnabel von hinten am Rumpf ankleben, den Kopf befestigen und die Wackelaugen anbringen. Zum Schluss die Füße ankleben.

Rezept Kirschkuchen:

Das brauchst du:

- 750g tiefgefrorene Sauerkirschen
- 200g Zartbitter-Schokolade
- 8 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 400g Butter oder Margarine
- 350g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 200g geriebene Mandeln (ohne Haut)
- 2 TL Backpulver
- 250g Mehl
- 1-2 EL Puderzucker
- Fett und Semmelbrösel



So geht's:

1. Bei Tiefkühl-Kirschen: Lege die Kirschen auf mehrere lagen Küchenpapier aus und lasse sie ca. 40min antauen. Hacke die Schokolade grob.
2. Trenne zuerst die Eier. Erstmal benötigst du das Eiweiß, das mit dem Salz steif geschlagen werden muss.
3. Rühre jetzt das Eigelb mit dem Fett und dem Zucker schaumig.
4. Zu dem Eigelb-Zucker-Butter/Margarine-Schaum gibst du jetzt Zimt, Mandeln und Schokolade hinzu und rührst es unter.
5. Das Backpulver muss mit dem Mehl zusammen gemischt und dann mit einem Sieb auf die Masse gesiebt und untergerührt werden.
6. Das Eiweiß solltest du jetzt **vorsichtig und portionsweise** unter die Masse heben.
7. Verteile den Teig auf einem gefetteten, mit Semmelbrösel ausgestreuten Backblech und streiche ihn glatt.
8. Jetzt kannst du die Kirschen auf dem Teig verteilen.
9. Der Kuchen sollte für 35-45min bei 150 Grad Umluft im Backofen backen.
10. Nach dem Backen sollte der Kuchen für ca. 15min auf einem Kuchengitter auskühlen. Danach kannst du ihn, wenn du möchtest mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß und guten Appetit! 😊

