

# Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

## 3-6 Jahre:

- mit Wasserfarben malen 
- ein Brettspiel mit der ganzen Familie spielen



## 6-11 Jahre:

- Papierflieger falten (ein paar Ideen sind auf Seite 2)
- wie wäre es mit einem leckeren Sandwich? Das Beste dabei ist, dass du einfach alles darauf legen kannst, auf was du Lust hast! 😊

## ab 12 Jahre:

- Wann hast du das letzte Mal dein Zimmer aufgeräumt? Das könnte man vielleicht auch mal wieder machen 😊
- Krümelmonster-Muffins backen (das Rezept ist auf Seite 3)



Weitere Ideen findet ihr unter:

[www.kigaportal.com](http://www.kigaportal.com)

[www.raetseldino.de](http://www.raetseldino.de)

## **Rätsel des Tages:**

Ich gehe alle Tage aus und bleibe dennoch stets beim Haus.  
Wer bin ich?

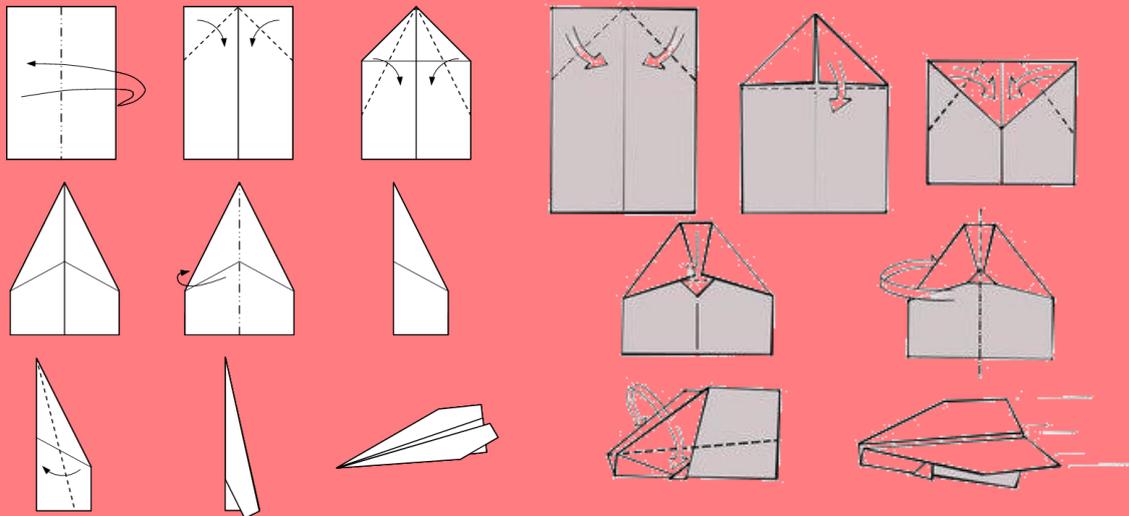
*Die Lösung erfahrt ihr am Montag 😊*

*Lösung von Donnerstag, den 26.03.2020:*

*Ein Vampir*



## Zwei Papierflieger-Anleitungen:



Viel Spaß! Wir freuen uns auf eure Ergebnisse!

## Krümelmonster-Muffins:

**Ich braucht:** (für ca. 16 Muffins)

Für den Teig:

- 125 Gramm Butter (weich)
- 200 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 300 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 Milliliter Milch

Für die Deko:

- 100 Gramm Kokosraspeln
- 1 Tube blaue Lebensmittelfarbe (flüssig, 10 g; z.B. von Dr. Oetker)
- 8 Oreo Kekse (oder Schoko-Cookies)
- Augen aus Fondant/ Zuckeraugen (z. B. die lustigen Zuckeraugen von Dr. Oetker)



## So wird es gemacht:

1. Vermenge die Kokosraspeln mit  $\frac{3}{4}$  der blauen Speisefarbe, bis alle Raspeln gleichmäßig eingefärbt sind. Dann müssen die blauen Kokosraspeln auf einem Backblech verteilt werden, damit sie trocknen können.
2. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze oder Umluft 170 Grad vorheizen.
3. Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann nach und nach die Eier unterschlagen.
4. Nun Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Dann die Schokotropfen nur kurz unterrühren.
5. Verteile den fertigen Teig in Muffinförmchen.
6. Die Muffins sollten für etwa 20 Minuten in den Backofen. Danach am besten vollständig abkühlen lassen.
6. Verrühre den restlichen Puderzucker, die restliche blaue Speisefarbe und 3–4 TL Wasser zu einem dickflüssigen Zuckerguss. Bestreiche dann die Oberseite der Muffins zunächst mit dem Zuckerguss und wälze die Oberseite dann in den Kokosrapeln. Danach gut trocknen lassen.
7. In die Vorderseite der Muffins einen Schlitz schneiden und je einen halbierten Keks als Mund hineinstecken. Die Augen mit dem restlichen blauen Zuckerguss auf die Muffins kleben.