

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Stoptanz spielen ☺
- wie oft kannst du auf der Stelle hüpfen?



6-11 Jahre:

- Tischtennis spielen
- Koche eine bunte ABC-Nudelsuppe (ein Rezept dafür könnt ihr auf der nächsten Seite finden)

ab 12 Jahre:

- Schnurspiele mit Fingern spielen ☺
 - Hier ein super Video, wie das aussehen kann:
<https://www.youtube.com/watch?v=XDXTrVZG9jw>
- Backe Amerikaner (ein Rezept haben wir für euch auf einer der nächsten Seiten vorbereitet)



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

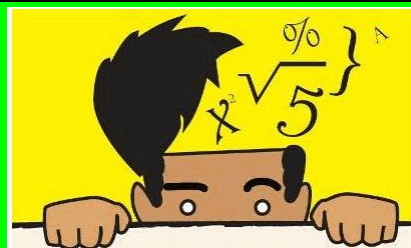


Rätselaufgabe des Tages:

Was berechnet der Mathelehrer und behandelt der Arzt?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen ☺

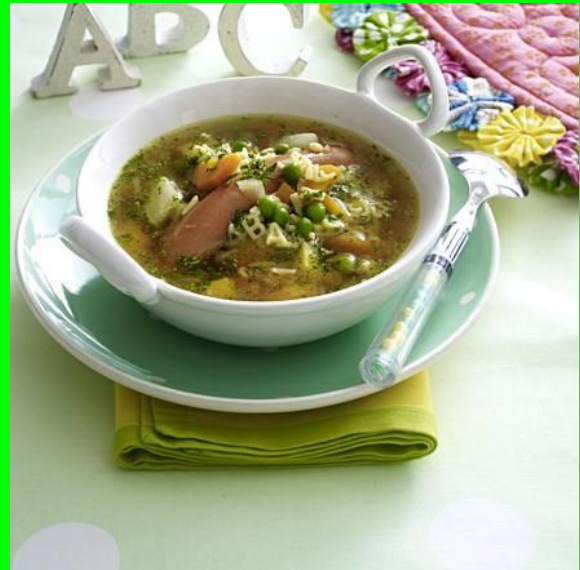
Lösung von Freitag, den 01.05.2020:
Er hat sieben Kinder.



Rezept ABC-Nudelsuppe:

Das brauchst du:

- 2 Eier
- 2 EL Milch
- Salz und Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss
- 200 g Möhren
- 1 (ca. 500 g) Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 l Gemüsebrühe
- 150 g tiefgefrorene junge Erbsen
- 4 Mini Wiener Würstchen (à ca. 50 g)
- 100 g Buchstaben-Nudeln
- 4 Stiele Petersilie
- 1 (1 l Inhalt) Gefrierbeutel
- Küchengarn



So geht's:

1. Eier und Milch verquirlen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Küchengarn fest verschließen, sodass kein Wasser hineinlaufen kann. Wasser in einer hohen Pfanne aufkochen (ca. 3 cm hoch) und dann dort das Ei im Gefrierbeutel hineinlegen.
2. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15min stocken lassen. Währenddessen die Möhren schälen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Kohlrabi putzen, waschen, und würfeln. Zwiebeln auch schälen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Dann die Möhren und den Kohlrabi dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 min garen. Die Erbsen hinzufügen und nochmal kurz aufkochen.
4. Würstchen dazu und das Ganze noch einmal erwärmen.
5. Die Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen, kurz abschrecken, abtropfen lassen.
6. Eierstich vorsichtig aus dem Wasser heben, etwas abtropfen und auskühlen lassen.
7. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Eierstich aus dem Beutel nehmen, würfeln und in die Suppe geben. Gemüsesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Petersilie zufügen. In tiefen Teller anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit! ☺

Rezept Amerikaner:

Das brauchst du: (für ca. 12 Portionen)

- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 250 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- Einige bunte Zuckerperlen



So geht's:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Oberhitze vor. Lege ein Backblech schonmal mit Backpapier aus und bereite auch ein weiteres Stück Backpapier vor.
2. Jetzt kommt die Butter in eine Rührschüssel. Rühre sie mit dem Mixer geschmeidig. Rühre dann weiter und gebe nach und nach den Zucker hinzu. Salz kommt dann auch noch hinzu.
3. Dann kommen nacheinander 2 Eier zum Teig und jedes Ei wird ca. 30 Sekunden lang verrührt.
4. Vermische das Weizenmehl und den Backpulver in einer kleinen Schüssel. Die Hälfte dieser Mischung kommt mit dem Milch zum Teig hinzu. Verrühre alles mit dem Mixer.
5. Dann kommt die andere Hälfte der Mehlmischung hinzu. Verrühre alles zu einem glatten Teig.
6. Verteile den Teig mit 2 Esslöffeln in 12 Portionen auf dem vorbereiteten Backblech und dem zusätzlichen Bogen Backpapier. Lass zwischen den Amerikanern ein bisschen Platz, weil sie beim Backen noch breiter werden.
7. Forme dann die Amerikaner mit dem Esslöffelrücken zu kleinen Hügeln. Tauche ihn am Besten vorher in etwas Wasser, dann geht es leichter.
8. Backe jetzt einzeln jedes Backblech mit Amerikanern für 20 min im Backofen.
9. Lasse die Amerikaner dann ca. 30 min abkühlen. Löse sie danach vorsichtig vom Backpapier und lege sie anders herum wieder darauf.
10. Für den Guss wird der Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schlüssel verrührt.
11. Der Guss wird dann auf die Amerikaner gestrichen. Das geht am Besten mit einem Backpinsel oder einem Esslöffel.
12. Wenn du möchtest, kannst du jetzt noch einige bunte Zuckerperlen auf die Amerikaner streuen.

Viel Spaß beim Backen und Guten Appetit! ☺