

# Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

## 3-6 Jahre:

- mache eine Schneekugel selber (eine Bastelanleitung dafür haben wir auf der nächsten Seite)
- auf einem Bein stehen – Wie lange hältst du durch? 😊



## 6-11 Jahre:

- Zahlen und Buchstaben auf den Rücken malen und erraten
- Apfelchips selber machen (ein Rezept dafür haben wir auf der nächsten Seite vorbereitet)



## ab 12 Jahre:

- eine Schatzsuche machen 😊
- backe Schoko Cupcakes (ein Rezept dafür findet ihr auf einer der nächsten Seiten)



Weitere Ideen findet ihr unter:  
[www.kigaportal.com](http://www.kigaportal.com)  
[www.raetseldino.de](http://www.raetseldino.de)

## **Rätselaufgabe des Tages:**

Welches Brot kann man nicht zum Frühstück essen?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen 😊

Lösung von Montag, den 04.05.2020:

Es wird nass.



### **Bastelanleitung Schneekugel:**

#### Das brauchst du:

- 1 leeres Glas mit Deckel (Marmeladenglas, Mayo-Glas, Schattenmorellen-Glas etc.)
- Destilliertes Wasser
- Glitzerstaub, Glitzersterne oder auch Kunstschnee
- Heißkleber
- Filz, Schleifen etc. zum verzieren
- Figur nach Wahl (wasserfest)



#### So geht's:

1. Zuerst sollte die Figur auf die Innenseite des Deckels mit dem Heißkleber geklebt werden.
2. Dann wird das Wasser in das Glas gefüllt, bis es voll ist und jetzt kann nach Lust und Laune Glitzerstaub, Glitzersterne oder auch Kunstschnee hinzugegeben werden.
3. Als nächstes wird der Deckel auf das Glas geschraubt, wenn etwas Wasser überschwappt ist das nicht schlimm, die Hauptsache ist, dass die Luftblase im Glas so klein wie möglich ist.
4. Wenn du auf Nummer sicher gehen möchtest, dann kannst du am Ende den oberen Rand noch mit Heißkleber versiegeln.
5. Jetzt kannst du auch noch eine Schleife mit einem Band um den Hals des Glases binden.

Viel Spaß ☺

### **Rezept Apfelchips:**

#### Das brauchst du:

- Äpfel eurer Wahl

#### So geht's:

1. Heize den Backofen auf 80 Grad Umluft auf.
2. Wasche dann die Äpfel, tupfe sie trocken und entkerne sie. Als nächstes sollten die Äpfel in ca.3-5 mm dünne Scheiben geschnitten werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie am Ende.
3. Lege dann die Apfelscheiben, mit genug Abstand, sodass sie sich nicht berühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
4. Dann kommen sie für 3 Stunden in den Ofen.
5. Klemme einen Kochlöffel in die Ofentür, damit der Ofen einen Spalt offen ist und so die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann.
6. Die fertigen Chips dann gut abkühlen lassen und danach luftdicht verpacken, damit sie schön kross bleiben
7. Dadurch, dass die Äpfel durch die Trocknung bereits 50% Fruchtzucker enthalten, muss man sie nicht süßen. Aber eine Prise Zimt würde nicht schaden, wenn man das möchte.



### **Rezept Schoko-Cupcakes:**

#### Das brauchst du:

Für den Teig:

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 35 ml Milch
- 12 Förmchen

Für das Topping:

- 250 ml Schlagsahne
- 150 g Zartbitterschokolade



#### So geht's:

1. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel vermengen. Dann die Butter hinzufügen und alles gut verrühren. Vanillinzucker, Backpulver, Mehl und Kakao nacheinander untermischen. Dann die Milch dazu schütten.
2. Nun den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und auf einem Backblech in den Ofen schieben. Bei 180 Grad werden die Cupcakes in ca. 30 min fertig gebacken.
3. Für das Topping die Sahne zum Kochen bringen und über die zerbröckelte Schokolade gießen. Fünf Minuten stehen lassen und danach vorsichtig vermischen. Die Masse wird anschließend für 20 min mit der Küchenmaschine verrührt.
4. Die Schokosahne nun in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Nach Geschmack kannst du das Topping noch mit Zuckerstreuseln oder Perlen verzieren.