

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Einen Brief an den Osterhasen schreiben
 - P.S.: Wir geben die Briefe auch gerne an den Osterhasen weiter, wir kennen ihn nämlich! Er antwortet übrigens auch immer! 😊
- Wanderung durch das Moor
 - Es funktioniert so: *Jeder aus dem Haushalt kann mitmachen!* 😊
 - Man braucht 3 Seiten einer Zeitschrift/ Zeitung oder Kartondeckel
 - Es wird eine Strecke vereinbart und jeder versucht so schnell wie möglich diese Strecke zurück zu legen, ohne den Boden zu berühren. Man darf nur auf den Zeitungsblättern/ Kartondeckeln stehen.
 - Derjenige der die Strecke am schnellsten schafft, hat gewonnen!



6-11 Jahre:

- Fehlersuchbild Ostern-Edition (findet ihr auf der nächsten Seite)
- Osterkörbchen basteln (wir haben ein super Video mit Anleitung im Internet gefunden)
 - <https://www.youtube.com/watch?v=VgVOCeJDJHc>

ab 12 Jahre:

- Fotos machen und bearbeiten 📷
- Hefeosterhasen backen (ein Rezept findet ihr auf der dritten Seite)

Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de



Scherzfrage des Tages:

Was ist ein Schokoladenkeks unter einem Baum?

Die Lösung erfahrt ihr morgen 😊

Lösung von Montag, den 06.04.2020:

Sie kriegen sich in die Wolle.



Fehlersuchbild Oster-Edition: (Finde die 10 Fehler auf dem rechten Bild)



Die Lösung findet ihr auf der letzten Seite ☺

Rezept Hefeosterhasen:

Das brauchst du:

- 30 Gramm Hefe (frisch)
- 200 Milliliter Milch
- 500 Gramm Mehl
- 80 Gramm Zucker
- 100 Gramm Butter (weich)
- 4 Eigelbe
- Mehl (zum Ausrollen)
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Eigelb
- Hagelzucker
- Rosinen
- Mandeln (gestiftet)
- Mehl (zum Ausrollen)



So wird es gemacht:

1. Zuerst muss die Hefe zerbröckelt werden, bevor es in lauwarmer Milch aufgelöst werden kann. Gebe dann Mehl, Zucker, Butter und Eigelb dazu und verrühre das Ganze mit dem Knethaken des Handrührgerätes, bis alles gut vermengt ist. Knete danach alles mit deinen Händen gut durch, bis es ein glatter Teig ist.
2. Decke den Teig zu und lasse ihn mindestens 30min an einem warmen Ort stehen, bis er ungefähr das doppelte Volumen hat.
3. Jetzt muss der Teig auf ein wenig Mehl etwa 1cm dick ausgerollt werden. Du kannst entweder den Teig mit Plätzchenausstecher ausstechen oder du formst den Hasen selber. Dazu kannst du erstmal drei Bälle formen und sie dann als Körper, Kopf und Ohren formen und zusammensetzen. Wenn du möchtest, kannst du auch vorsichtig mit dem Messer Hasenmotive ausscheiden.
4. Wenn du alle Hefe-Hasen fertig geformt/ausgestochen hast, lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasse sie nochmals 20min an einem warmen Ort gehen.
5. Den Backofen kannst du in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
6. Bevor du die Hasen in den Ofen schiebst, verquirle Sahne und Eigelb und bestreiche die Hasen damit. Dann kannst du sie noch mit Hagelzucker, Rosinen und Mandelstiften verzieren.
7. Im vorgeheizten Backofen etwa 15-20min goldgelb backen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

Lösung Fehlersuchbild Oster-Edition:

