

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Bügelperlen
- Topfgeschlagen



6-11 Jahre:

- Zebrauchen backen (ein Rezept ist auf Seite 2)
- Gutscheine für Mama und Papa basteln

ab 12 Jahre:

- Eis selber machen (ein Rezept ist auf Seite 2)
- einen Brief an jemanden schreiben ✉

Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de

Rätsel des Tages:

In einem Kaufhaus wird im 1. Stock Damenbekleidung, im 2. Stock Herrenbekleidung, im 3. Stock Kinderbekleidung und im 4. Stock Elektronikartikel und Sportsachen angeboten. Viele Kunden fahren in diesem Kaufhaus mit dem Aufzug.

Welcher Knopf wird in diesem Aufzug am häufigsten gedrückt?

Die Lösung erfahrt ihr morgen 😊

Lösung von Montag, den 30.03.2020:

Das Ersatzrad im Kofferraum

Rezept für den Zebrakuchen:

Du benötigst:

- 5 Eigelb
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 250 g Zucker
 - 125 ml lauwarmes Wasser
 - 250 ml Öl
 - 375 g Mehl
 - 1 Pck. Backpulver
 - 5 Eiweiß
 - 2 EL Kakaopulver
- evtl. Puderzucker



So wird's gemacht:

1. Zuerst musst du das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren
2. danach das Wasser und das Öl unterrühren
3. jetzt das Mehl und das Backpulver mischen, nach und nach unterrühren
4. als nächstes das Eiweiß steif schlagen und unterheben
5. jetzt benötigst du 2 Schüsseln in die du jeweils die Hälfte des Teiges gibst, in eine Schüssel den Kakao unterrühren. Somit hast du jetzt einen hellen und einen dunklen Teig
6. zunächst gibst du 2 EL des hellen Teigs in die Mitte der Springform, danach auf den hellen Teig 2 EL vom dunklen Teig. Diesen Vorgang musst du solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist
7. der Kuchen benötigt ca. 50 - 60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C bei Umluft
8. wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn noch mit Puderzucker bestreuen

Rezept für selbstgemachtes Eis:

Du benötigst:

1 Pack (ca. 400g) gefrorene Himbeeren
ca. 300g Naturjoghurt

So wird's gemacht:

Gib die gefrorenen Beeren zusammen mit dem Joghurt in den Mixer und püriere die zwei Zutaten zu cremigem Eis