

Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Schubkarrenlaufen
- Fotoalben anschauen ☺



6-11 Jahre:

- Haus aus Karton bauen (Hütte, Burg, Schloss,...)
- einen kalten Hund selber machen (ein Rezept haben wir für euch auf der nächsten Seite)



ab 12 Jahre:

- Pizzawecken selber machen (ein Rezept findet ihr auf der zweiten Seite)
- mache das heutige Experiment ☺
 - Wann wird es regnen? (die Anleitung dazu findet ihr auf einer der nächsten Seiten)



Weitere Ideen findet ihr unter:

www.kigaportal.com

www.raetseldino.de

Scherzaufgabe des Tages:

Was geht über's Wasser und wird nicht nass?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen ☺

Lösung von Freitag, den 24.04.2020:

Der Fahrstuhl.



Rezept Kalter Hund:

Das brauchst du:

- 400 g Vollmilch-Schokolade
- 250 g Kokosfett
- 2 Eier
- 75 g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 200 g Butterkekse
- Zuckerconfetti zum Verzieren
- Frischhaltefolie



So geht's:

1. 375g Schokolade hacken. Kokosfett und Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen. Eier, Puderzucker und Kakao mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Kokosfett-Schokoladen-Mischung unterrühren. Zurück auf das Wasserbad stellen.
2. Eine Kastenform (25cm lang; 1,5l Inhalt) mit Folie auslegen. Boden mit etwas Schokoladencreme ausstreichen. 4 Kekse nebeneinander darauflegen. Vorgang wiederholen bis sämtliche Kekse und Schokocreame aufgebraucht sind. Mit den Keksen abschließen. Im Kühlschrank mindestens 6-8 Stunden, besser über Nacht, fest werden lassen.
3. 25g Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und auf einer Marmorplatte verteilen. Dünn glatt streichen und ca. 30min kalt stellen. Mit einem Spachtel vorsichtig Röllchen abziehen.
4. Kuchen auf eine Platte stürzen und Folie abziehen. Mit dem Zuckerconfetti bestreuen und mit Schokoröllchen verzieren.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺

Rezept Pizzawecken:

Das brauchst du:

- 6 Aufbackbrötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 100 g Salami-Sticks
- 100 g geriebener Käse
- 2 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Becher Sahne
- Basilikum



So geht's:

1. Ungebackene Brötchen mit einem Messer in zwei Hälften schneiden.
2. Zwiebeln schälen, Paprika waschen und entkernen. Beides in feine Würfel und Salami-Sticks in dünne Scheiben schneiden. Paprika, Zwiebeln und Salami mit Käse und Oregano mischen.
3. Tomatenmark und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Unter die restlichen Zutaten heben und auf den Brötchenhälften verteilen.
4. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 15-20min im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Nach Belieben mit frischem Basilikum bestreuen.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺

Experiment: Wann wird es regnen?

Das brauchst du:

- einen Tannenzapfen
- ein Glas, in das der Tannenzapfen passt

Darum geht's:

Sobald sich Regen ankündigt, schließen Tannen, Fichten und Kiefern ihre Zapfen, damit die Samen zwischen den Schuppen trocken bleiben. Wenn du einen offenen Zapfen ins Wasser legst, kannst du zusehen, wie er sich in wenigen Stunden schließt. Lässt du ihn trocknen, öffnet er sich wieder.

Viel Spaß beim nachmachen und entdecken! ☺

