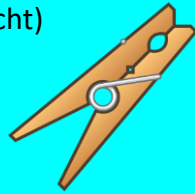


Beschäftigungsideen für Kinder und Jugendliche während der Corona-Zeit

3-6 Jahre:

- Feuer, Wasser, Sturm spielen (wie das geht, sagen wir euch auf der nächsten Seite)
- Mama und Papa beim Wäsche aufhängen helfen (z. B. indem ihr ihnen die Wäscheklammern reicht)



6-11 Jahre:

- Hüpfspiel spielen
 - Hier ist ein Video wie man Springen kann:
<https://www.youtube.com/watch?v=dwZCITCPZm0>
- Kugelbahn selber machen
 - Hier haben wir ein super Video dazu gefunden:
<https://www.youtube.com/watch?v=R48BGaVMBUU>

ab 12 Jahre:

- Flammkuchen backen (ein Rezept dazu haben wir für euch auf einer der nächsten Seiten vorbereitet)
- Windbeutel backen (auf einer der nächsten Seiten findet ihr ein Rezept dafür)

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



Scherzfrage des Tages:

Welche Insel kann man weder mit einem Schiff ansteuern, noch liegt sie im Wasser?

Die Lösung erfahrt ihr Morgen ☺

Lösung von Mittwoch, den 06.05.2020:

Das Abendbrot



Spielanleitung Feuer, Wasser, Sturm:

Du brauchst:

- Musik
- Mindestens zwei Personen

So geht's:

Es wird Musik angemacht und man tanzt oder bewegt sich wie man will. Eine Person kontrolliert die Musik. Wenn die Musik dann gestoppt wird, muss die Person an der Musik ein Wort rufen. Welche Wörter es gibt erklären wir gleich. Die Personen die sich bewegen, müssen dann das machen, was das Wort besagt.

Wörter:

Feuer – auf den Bauch legen

Wasser – möglichst hochklettern auf ein Stuhl, Baum, Stein o. ä.

Sturm – in die Ecken laufen

Wirbelsturm – sich schnell im Kreis drehen

Blitz – still stehen bleiben

Wenn ihr Lust dazu habt, könnt ihr euch auch neue Wörter und Bedeutungen überlegen 😊

Viel Spaß! 😊

Rezept Flammkuchen:

Das brauchst du:

- 200 g Mehl
- 2 TL Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Becher Crème Fraîche mit Kräutern
- 200 g Speck
- 150 g geriebener Käse
- 1 Zwiebel



So geht's:

1. Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend 4 runde Kugeln formen und jeweils sehr dünn ausrollen.
2. Die Fladen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und mit Crème fraîche bestreichen. Dann mit etwas Käse bestreuen. Die Zwiebel in dünne, halbierte Ringe schneiden und mit dem Speck auf den Käse legen.
3. Im Ofen bei 200 Grad ca. 8 min backen, bis die Flammkuchen leicht knusprig sind.

Viel Spaß und guten Appetit! 😊

Rezept Windbeutel:Das brauchst du:

- 125 ml Wasser
- 25 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 75 g Weizenmehl
- 15 g feine Speisestärke
- 3 Eier
- 1 Messerspitze Backpulver

- 500 g Sauerkirschen
- 50 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- 400 g kalte Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 25 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

- 20g Puderzucker zum Bestreuen

So geht's:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze auf, fette das Backblech ein und belege es mit Backpapier.

Für den Brandteig:

2. Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 min unter ständigem Rühren erhitzen.
3. Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier nacheinander mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und die Spitzen an den Knethacken hängen bleiben. Backpulver erst unter den kalten Teig rühren.
4. Mit 2 Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle 8 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. (Einschub: Mitte, Backzeit: 20-25 min)
5. Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung:

6. Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit Zucker mischen und einige Zeit zum Saftziehen stehen lassen. Die Kirschen mit Saft in einen Topf geben und aufkochen. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 125 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Speisestärke mit 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren. Den übrigen Saft zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Die Kirschen unterheben, nach Wunsch mit Zucker abschmecken. Die Kirschfüllung erkalten lassen.

7. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.
8. Die Kirschmasse in den Windbeuteln verteilen, Sahne darauf spritzen, die Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß und guten Appetit! ☺