

Hallöchen und HELAU!!!



Heute senden wir Euch liebe Grüße aus dem Kindergarten und hoffen es geht euch gut!

Um die Zeit etwas zu verkürzen und um euch etwas auf die 5. Jahreszeit einzustimmen haben wir in unserer „Kiste der vielen Dinge“ gekramt 😊!

Wir haben für euch ein paar Bastelideen, Mandalas, ein lustiges Gedicht und zum Schluss noch ein paar leckere Rezepte gefunden. Da ist bestimmt für jeden was dabei!

Es gibt auch noch viele andere tolle Sachen die ihr machen könnt.

Wenn ihr Lust habt, lasst uns doch einfach ein paar Fotos oder Bilder oder Masken von euch zukommen. Dann können wir sie in einer kleinen Ausstellung aushängen und präsentieren!

Wir denken an Euch!!!

Ganz liebe Grüße von

Sarah, Susi, Franzi, Raika und Maria aus Einheit Blau

Bastelideen

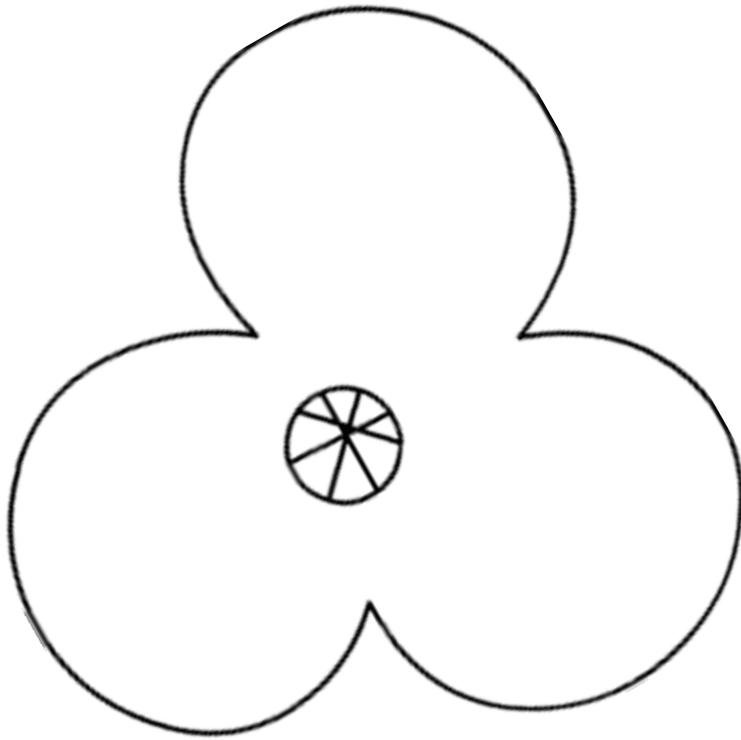
Masken aus Handabdrücken und Papptellern



Basteln mit Papptellern



Luftballonblumen



Vorlage für Blume

Spiel- und Spaßideen für Groß und Klein.

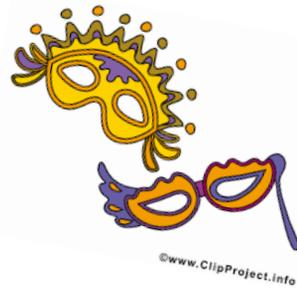


Konfettikanone



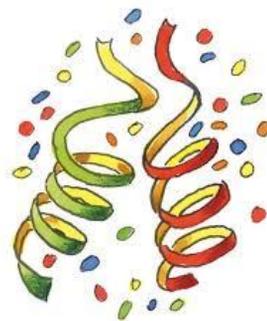
Kinder lieben Karneval

*Kinder lieben Karneval,
den kunterbunten Maskenball,
auf dem Narren Bonbons schmeißen,
welche auch Kamelle heißen.*



*Kinder lieben Karneval,
da machen Große laut Krawall.
Auf den Rosenmontagswagen
lärmten die Musikanlagen.*

*Kinder lieben Karneval,
denn es ist ein Ausnahmefall:
Süßes kriegt man, wenn man schreit,
nur zur fünften Jahreszeit!*



*Kinder lieben Karneval,
doch endet dieser Knall auf Fall.
Am Aschermittwoch ist's vorbei
mit der lustigen Narretei.*

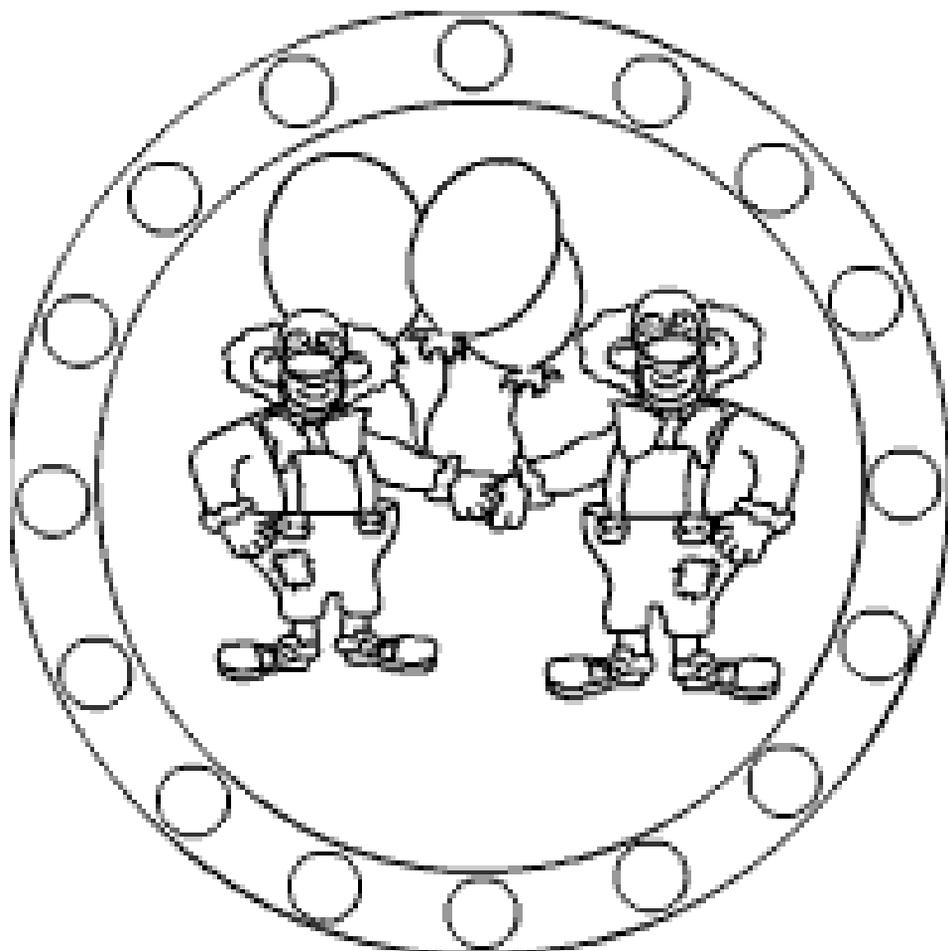
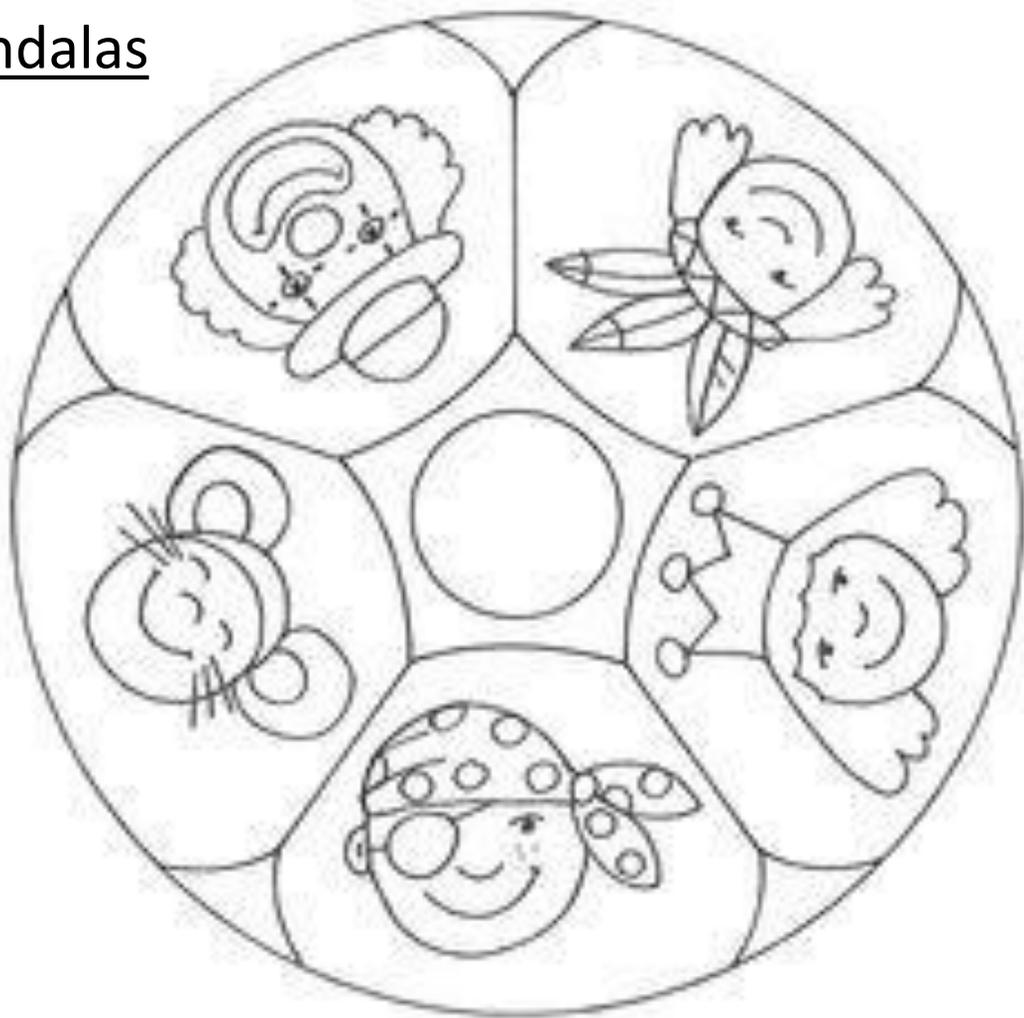
*Kinder lieben Karneval,
denn Menschen lachen überall
kostümiert und frohgemut,
Lachen tut den Kindern gut.*



Malvorlage



Mandalas



Rezepte

Zuckerfreie Bananenmuffins

Zutaten: 2 große oder 3 kleine reife Bananen (je reifer eure Bananen sind, desto süßer schmecken die Muffins am Ende)
150 ml Flüssigkeit (Vollmilch, Kokosmilch, Fruchtsaft, Buttermilch, Joghurt)
200 g Mehl (z.B. Dinkelmehl oder Weizenmehl)
1 TL Natron (damit gehen Varianten mit Joghurt und Buttermilch besser auf, kann zur Not aber auch durch Backpulver ersetzt werden)
1 TL Backpulver
2 Eier 30 ml Speiseöl, bspw. Sonnenblumenöl
beliebige Gewürze wie Zimt, Kakao oder Vanilleextrakt

Zum Backen der Bananenmuffins am besten eine Silikonbackform verwenden, denn so lassen sie sich wunderbar herauslösen und der Teig bleibt nicht am Papier hängen. Entweder Mini-Muffinform oder die normalen Muffinförmchen.

Hinweis zum Backen mit Silikonbackformen: Silikonbackformen sollten vor dem ersten Gebrauch immer richtig ausgegast werden. Dafür stellt ihr sie etwa 4 Stunden lang leer bei 200°C in den Backofen und spült sie danach ordentlich mit Wasser ab.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gebt den Teig in die Mulden eurer Muffinform und bestreut sie dann mit einem Topping eurer Wahl. Sie schmecken aber auch pur ganz wunderbar. Je nach Größe backen eure Muffins dann 12-18 Minuten. Ob sie gar sind überprüft ihr am besten mit Hilfe der Stäbchenprobe.



Mini-Pancake-Spieße mit Obst

Zutaten für die Pancakes : 3 Eier

2 Tassen Mehl

2 Tassen Milch

2 EL Zucker

1 TL Salz

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Öl zum Braten

Zum Aufspießen : 1 Schale große Erdbeeren

3 Bananen

Nutella

Schaschlickstäbchen

Zubereitung der Mini-Pancakes

Verrührt alle Zutaten mit Hilfe eines Mixers zu einer schaumigen Masse ohne Klümpchen. Wenn sie euch zu flüssig erscheint, dann macht einfach noch etwas Mehl dazu.

Erhitzt etwas Öl in einer Pfanne und gebt dann mit Hilfe eines Löffels kleine Kleckse hinein. Lasst die Pancakes dann von jeder Seite etwa 2 Minuten braten, bevor ihr sie wieder herausnehmt und abkühlen lasst.

Mini-Pancake-Spieße hübsch dekorieren

Schneidet nun die Bananen und die gewaschenen Erdbeeren in Scheiben und spießt sie dann abwechselnd mit den Pancakes auf ein Schaschlickstäbchen. Beschmiert dabei ab und zu ein paar Scheiben mit Nutella.

Jetzt könnt ihr eure Mini-Pancake-Spieße schön auf einer Platte anrichten und zum Abschluss noch mit Schokosauce verzieren.

Kleiner Tipp: Damit die Bananen nicht braun werden, könnt ihr sie vor dem Aufspießen mit etwas Zitronensaft beträufeln.



Leckere Mini-Berliner

Zutaten: 500g Mehl
1 Würfel Hefe
240ml lauwarme Milch
40g flüssige Butter
60g Zucker
1 Ei
Konfitüre zum Befüllen
200g Kuvertüre (nach deinem Geschmack)
bunte Zuckerperlen etc.



Zubereitung

Zuerst gibst du Mehl, Milch, Hefe, Butter, Ei und Zucker in eine große Schüssel und stellst einen Hefeteig her, indem du mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine alles gut miteinander verknetest.

Danach deckst du die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und stellst sie für 30 Minuten an einen warmen Ort.

Wenn das Volumen deutlich größer geworden ist, kannst du den Teig auf eine Arbeitsfläche geben.

Jetzt rollst du ihn aus (ca. 1,5cm dick) und stichst ca. 3cm große Kreise aus (entweder mit einem Ausstecher oder einem Trinkglas).

Dann legst du sie auf ein Backpapier, lässt sie 15 Minuten abgedeckt ruhen, setzt den Topf mit Öl auf den Herd und erhitzt es.

Sobald das Öl heiß ist (Vorsicht, lieber bei mittlerer Hitze ausbacken, sonst werden die Berliner außen zu dunkel und innen nicht gar), gibst du sie nacheinander ins Fett und backst sie von jeder Seite ca. 2-3 Minuten.

Wenn sie oben schwimmen, sind sie normalerweise durchgebacken und können herausgenommen werden.

Nun kannst du sie auf ein Küchentrepp geben und abtropfen lassen.

Danach füllst du sie mit Konfitüre (gib sie in einen Spritzbeutel oder einer großen Spritze und stich seitlich in jeden Berliner einen Klecks hinein).

Zwischenzeitlich schmilzt du die Kuvertüre im Wasserbad und tauchst dann die Berliner von einer Seite hinein.

Zum Schluss bestreust du sie nur noch mit Zuckerperlen oder Streusel und wenn der Schokoguss festgeworden ist, kannst du sie servieren.

Lasst es euch schmecken.

So ihr Lieben, das soll's erstmal gewesen sein. Wir hoffen unsere Ideen gefallen euch und ihr probiert das eine oder andere aus.

