

BASTELIDEEN

Regenbogen – Schwammtechnik

Benötigtes Material:

1 Blattpapier

1 Bleistift

1 Schere

Verschiedene Farben für den Regenbogen

1 Schwamm

1 Eierbecher/Pappteller



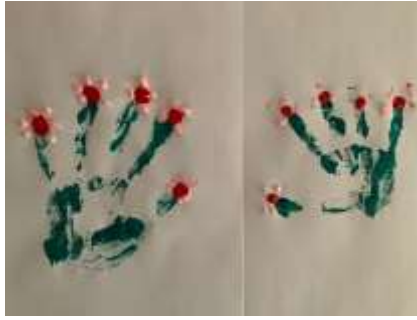
VIDEO: Regenbogen-Schwammtechnik

<https://www.youtube.com/watch?v=QUosgP8BRmc>

Blumenstrauß

Benötigtes Material:

- Blattpapier
- Pinsel
- Grüne Farbe
- min. 2 Farben für die Blüten



1. bemalt eine Hand mit der grünen Farbe und macht davon einen Handabdruck



2. malt mit einer anderen Farbe, mit einem Finger den Blütenstängeln einen Kopf
3. mit einer weiteren Farbe malt ihr um den Kopf die Blütenblätter



Küken basteln

VARIANTE 1:

Benötigtes Material:

1 weißes Blattpapier

1 Gabel

Gelbe Farbe

Pappteller/Eierbecher für die Farbe

Wenn vorhanden 2 Wackelaugen

Stift

Schere

Orangefarbenen Filz

Kleber

1. etwas gelbe Farbe auf den Pappteller geben
2. Gabel in Farbe tunken und das Stempeln auf das weiße Papier kann beginnen
3. Sobald das Küken gestempelt und getrocknet ist, muss es nur noch Augen, Schnabel und Füße bekommen
4. Dazu Wackelaugen aufkleben (wenn keine vorhanden, Augen aufmalen), aus Filz ein Dreieck ausschneiden und als Schnabel aufkleben, Füße aufmalen
5. Die Füße können auch individuell aus einem dünnen Ast, den ihr gesammelt habt, sein oder zum Beispiel aus Wolle/Garn



VARIANTE 2:

Benötigtes Material:

Pappteller

Gelbes Papier

Oranges Papier

Gelbe Wolle

Schere

Kleber

Wackelaugen oder Augen aus Papier anfertigen

1. Malt die Hände eurer Kinder auf ein gelbes Papier und schneidet diese (eventuell gemeinsam mit einer Kinderschere) aus
2. Das Kind kann mit eurer Unterstützung und unter Beobachtung die Wolle in kurze Stücke zuschneiden
3. Schneidet aus dem orangen Papier einen Schnabel und Füße aus (die Füße können wie oben auch ein Ast oder aus Wolle/Garn sein)
4. Klebt die Hände und Füße auf den Pappteller – dreht den Pappteller um und beklebt die Rückseite mit Wolle-Stücke
5. Zum Abschluss werden Augen und Schnabel aufgeklebt
6. Wenn ihr das Küken aufhängen möchtet – könnt ihr oben ein Loch rein machen und einen Faden zum Aufhängen durchziehen



BASTELN mit Naturmaterialien

Gänseblümchenherz

Benötigtes Material:

Gänseblümchen-Köpfe

1 dickeres Blattpapier

Bleistift

Schere

Kleber



SPIELIDEEN & RÄTSELSPASS

Bausteine zuordnen

Benötigtes Material:

1 Blattpapier

Bausteine

Bleistift

Buntstifte



1. Sucht euch ein paar Bausteine in unterschiedlichen Farben.
2. Ein Erwachsener malt die Umrisse der Bausteine mit Bleistift auf das Blattpapier.
3. Die Bausteine ausmalen und schon kann das Zuordnen der Bausteine auf die passende Fläche beginnen.
4. Schwieriger kann das Spiel gemacht werden, wenn ihr dem Kind mehr Bausteine zur Verfügung stellt, welche sich nicht auf dem Bild befinden. So müssen die Kinder aus mehreren, die Richtigen auswählen.
5. Noch eine Idee: Wenn ihr unter das Papier einen Schuhkarton klebt und die Formen ausschneidet, habt ihr direkt eine Sortier-Box gezaubert.

WER HILFT MIR BEIM SUCHEN?



ES IST THEATERZEIT

Lasst euch von unseren Videos überraschen:

1. Kasperltheater Osterei

<https://www.youtube.com/watch?v=nk3rRQ5-9B0>

2. Kasperltheater - Osterhase

<https://www.youtube.com/watch?v=w5EjAyumZOo>

REZEPTIDEEN

Topfenbrötchen

Benötigte Zutaten:

250g Topfen

8 EL Milch



8 EL Öl

2 Eier



1 Prise Salz

500g Mehl



2 P. Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Teig zu kleinen Brötchen formen und bei 180° ca. 20 Minuten backen.

Heidelbeer-Joghurt-Eis

Da es draußen oft schon sehr warm ist – hier ein Rezept für ein selbstgemachtes Eis.

Benötigte Zutaten:

300 g tiefgefrorene Heidelbeeren (auch andere Beeren möglich)

220g Sahnejoghurt mit 10% Fettanteil

½ Zitrone

2-3 EL Puderzucker



So geht's:

1. Die Heidelbeeren unaufgetaut in einen Mixbecher geben. Den Joghurt hinzufügen. Presse den Saft der Zitrone aus und gib ihn mit dem Puderzucker zu den Heidelbeeren.
2. Alles mit dem Pürierstab pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht. Heidelbeereis bis zum Vernaschen in den Gefrierschrank stellen. Du kannst es aber auch sofort mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer zu Kugeln formen, in eine Schüssel geben und genießen.

LÖWENZAHN-BLÜTENGELEE (für 3 Gläser)

Nütze den nächsten sonnigen Tag und mach mit deiner Mama einen kleinen Spaziergang. Zieh aber bitte ein altes T-Shirt an, da die Flecken der Löwenzahnmilch beim Waschen nicht mehr raus gehen.

Wichtig: Vergiss dein Ostersandkübel nicht, du brauchst es um die Löwenzahnblüten darin zu sammeln.

Pflücke dein Kübel voll mit Löwenzahnblüten. Achte dabei auf Bienen und pflücke die Blüten nicht auf der Hundewiese.

Du kannst auch einen Bauern fragen, ob du auf seinem Feld pflücken darfst.



Koche die Löwenzahnblüten mit 1l Wasser

und ½ unbehandelten Zitrone auf.



Schalte den Herd aus und lasse den Löwenzahnfond abkühlen. Siebe die Blüten ab.

1 kg Gelierzucker und 1 Säckchen Einmachhilfe 3:1 werden mit ½ Vanilleschote und dem Löwenzahnfond nach Packungsanweisung vom Gelierzucker gekocht.

Fülle das Gelee noch heiß in die Gläser.

Lass es dir beim nächsten Frühstück gut schmecken.



Küken-Cakepops

Benötigte Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

70g weiche Butter

70g feiner Zucker

1 Ei

75g Mehl

1 Msp. Backpulver

40g Frischkäse

70g gesiebter Puderzucker

Butter für die Form



Für die Verzierung:

250g Puderzucker

8 EL Orangensaft

Lebensmittelfarbe in Gelb und Orange

50g Marzipanrohmasse

50g Puderzucker

Geschmolzene Schokolade



1. Backofen auf 160° C (Umluft 140°C) vorheizen und kleine Kastenform (ca. 18 cm) mit Butter einfetten.
2. Butter mit Zucker schaumig rühren, das Ei zugeben und gründlich unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und in die Mischung nach und nach unterrühren.
3. Den Teig in die Form geben und den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Den Kuchen 30 Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor ihr ihn aus der Form stürzt und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lasst.
4. Den Frischkäse mit dem Puderzucker gründlich verrühren. Die harten Ränder des Kuchens wegschneiden und den Kuchen mit den Händen zerbröseln. Die Frischkäsemasse mit den Kuchenbröseln vermischen und aus der Masse 12 Kugeln formen. Die Teigkugeln etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen, damit sie fest werden.
5. Wenn die Teigkugeln gut durchgekühlt sind, auf die Cakepop-Sticks spießen. Dabei empfiehlt es sich, die Sticks vorher einige Zentimeter tief in Zuckerguss oder Schokoglasur zu tauchen, bevor sie genauso tief in die Kugeln gestochen werden. So bleiben die Kugeln besser an den Sticks kleben.
6. Für die Verzierung 300g Puderzucker mit Orangensaft zu einem dicken Guss verrühren und diesen mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Die Teigkugeln in den Guss tauchen, den restlichen Guss in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochhülle füllen und damit die Flügel aufspritzen.
7. Marzipanrohmasse mit dem restlichen Puderzucker und orangefarbener Lebensmittelfarbe verkneten und dünn ausrollen. Mithilfe eines Modellierwerkzeugs 12 kleine Kämmе ausschneiden und diese auf dem Kopf in den Guss drücken. Das Gesicht mit Marzipan und geschmolzener Schokolade gestalten. Die Cakepops trocknen lassen.
8. Lasst euch die leckeren Cakepops schmecken.

