



DFF4 Essen

Früchte

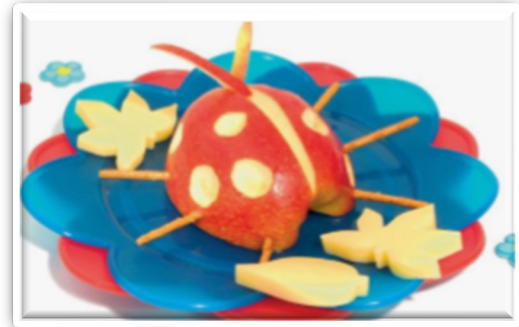
Material:

für 10 Marienkäfer, Rezept der Gruppe anpassen

- Messer & Schneidebrett

Zutaten:

- 5 grosse rote Äpfel, halbiert, Kerngehäuse, Fliege und Stiel herausgeschnitten
- wenig Zitronenwasser
- ca. 20 Salzstängeli
- 5 Scheiben milder Käse, ca. 5 mm dick, ca. 300 g, z. B. Gruyère



Anleitung:

8. Den Apfel als Marienkäfer mit einem Küchenmesser einschneiden: Fühler, Rücken und beliebig viele Tupfen ausschneiden. Mit Zitronenwasser bestreichen, damit keine braunen Stellen entstehen.
9. Für die Füße beidseitig am Körper mit der Messerspitze je 3 Löcher vorstechen. Salzstängeli in die vorbereiteten Löcher stecken und nicht zu lange vorstehen lassen. Herausgeschnittene Apfelstücke als Fühler einstecken.
10. Aus dem Käse Blättchen zuschneiden, mit dem Apfel-Marienkäfer im Znüni-Böxli transportieren.

Tipps:

Evtl. Salzstängeli erst kurz vor dem Essen einstecken, so bleiben sie schön knusprig.

Statt Salzstängeli Grissini oder Rüeblistäbchen verwenden.

Rezept von www.swissmilk.ch

Muffins

Material:

für 12 Muffins, Rezept der Gruppe anpassen

- Grosse Schüssel & Handrührgerät
- Teigschaber & Esslöffel
- Muffinformen & Öl oder Muffinförmchen

Zutaten Muffins:

- 150g Butter
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten Deko:

- 300g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiss
- Evtl. Lebensmittelfarbe
- Diverses zum Verzieren (Smarties, Gummibärchen, Streusel etc.)



Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinformen mit etwas Öl ausstreichen oder mit Muffinförmchen auslegen.
2. In einer Schüssel die Butter mit Zucker, Salz, Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazu geben. Mit dem Mixer verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Milch zufügen und weiter mixen.
3. Das Mehl und das Backpulver vermischen und dem Teig unterrühren.
4. Die Schokotropfen hinzugeben und mit dem Teig gut vermischen. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen 15- 20 Minuten backen.
5. 1 Eiweiß mit einer Gabel verquirlen. Puderzucker in eine Schüssel und das Eiweiß mit einem Handrührgerät unterrühren. Zitronensaft nach und nach unterarbeiten. So langeiterrühren, bis die Masse cremig und fest ist. Die Glasur nach Belieben mit flüssiger Lebensmittelfarbe einfärben.
6. Mit Spritzglasur diverser zum Verzieren auf Muffins aufkleben.

Tipps:

Falls kein Ofen vorhanden, die Muffins vorbacken und während dem Quariter – Kindertreff verzieren. Es können auch andere Rezepte/ Ideen verwendet werden. Mit einer kleineren Gruppe kann auch ein Kuchen gemacht werden, der gemeinsam dekoriert wird.

Gemüse

Material:

für 10 Lokomotiven, Rezept der Gruppe anpassen

- Grosse Schüssel
- Kelle & Esslöffel
- Messer & Schneidebrett

Zutaten:

- 20 Scheiben Vollkorntoastbrot (pro Kind 2 Scheiben)
- 30 Gurkenrädchen,
- 10 Gurkenstreifchen und 10 Fenster

Füllung:

- 300 g Frischkäse mit Kräutern (evtl. frische Kräuter)
- ca. 100 g Salatgurke, entkernt, klein gewürfelt
- 1 Pack (ca. 100g) Pouletbrust Aufschnitt, fein gehackt



Anleitung:

1. Je 2 Scheiben Toastbrot aufeinanderlegen, einen Anhängerwagon (Rechteck) ausschneiden.
2. Für die Füllung alle Zutaten verrühren.
3. Die Hälfte der Brotscheiben mit der Füllung bestreichen. Gurkenscheiben als Räder hinlegen. Restliche Brotstücke auflegen. Lok und Anhängerwagon mit Gurkenstreifchen verbinden, Fenster auflegen.

Tipps:

Statt Gurken Peperoni oder Rüeblli verwenden. Frischkäse durch Quark mit Kräutern ersetzen. Es kann auch vegetarisch oder mit anderem Aufschnitt hergestellt werden.

Rezept von www.swissmilk.ch

Obstmosaik

Material:

- Vorlage (Birne oder Apfel)
- Zeitschrift / Seidenpapier
- Leim



Anleitung:

1. Vorlagen kopieren
2. Aus der Zeitschrift oder des Seidenpapiers können die Kinder kleine Stücke reissen.
3. Mit dem Leimstift die kleinen Stücke auf das vorbereitete Papier kleben.

Tipps:

Richtige Früchte mitnehmen, damit die Kinder auswählen können, von welcher sie das Mosaik machen wollen.

Fensterbilder

Material:

- Vorlage auf Papier (farbig oder weiss) kopieren
- Klebefolie (nicht in Spielkiste vorhanden)
- Zeitschrift oder Seidenpapier (nicht in Spielkiste vorhanden)

Anleitung:

1. Vorlage für jedes Kind kopieren.
2. Vorlage wird von Kind beidseitig angemalt.
3. Vorlage so ausschneiden, dass der Rahmen übrigbleibt.
4. Die Rahmen auf ein Stück Klebefolie legen.
5. Die Kinder können aus einer Zeitschrift oder dem Seidenpapier kleine Stücke reissen.
6. Die Stücke auf die Klebefolie legen. Wenn alles beklebt ist, das Ganze mit einem zweiten Stück Klebefolie bedecken.
7. Die überlappende Klebefolie wegschneiden.
8. Das Fensterbild kann mit einem Doppelseitigen Klebeband oder mit einer Schnur am Fenster befestigt werden.



Tasche / Windlicht

Material:

- Leere und saubere Tetrapackungen
- Fingerfarbe
- Pinsel
- Papier, weiss
- Leim
- Steine, Moosgummi und Glitzer zum verzieren
- Schere
- Ev. Schnur
- Ev. Locher



Anleitung:

1. Oberer Teil der Tetrapackung abschneiden und rundherum mit Papier bekleben.
2. Aussen anmalen und verzieren.
3. Ev. Löcher reinschneiden, damit man den Kerzenschein besser sieht. Fertig ist das Windlicht.
4. Wenn ihr daraus eine Tasche machen möchtet, lasst den 3.Schritt aus und macht stattdessen mit dem Locher 2 gegenüberliegende Löcher am oberen Ende der Packung.
5. Durch die Löcher könnt ihr nun die Schnur ziehen und verknoten. Fertig ist die Tasche.

Tipps:

Wenn ihr Teelichter machen wollt, könnt ihr die grossen Tetrapackungen auch halbieren, somit reicht diese dann für 2 Kinder.