

Mit vielen
Ideen zum
Spielen und
Basteln



Der kleine Siebenschläfer

DAS MACHEN WIR IM FRÜHLING!

SABINE BOHLMANN
KERSTIN SCHOENE



THIENEMANN

DER JAHRESZEITENAST IM FRÜHLING

Als Jahreszeitenast dient ein schöner, verzweigter – trockener – Ast aus dem Wald, den man in eine Vase stellt. Wer möchte, kann den Ast weiß anmalen. Je nach Jahreszeit schmückt eine passende Dekoration diesen Ast. Man holt sich die jeweilige Jahreszeit mit dem Ast in die eigene Wohnung.



Überlegt euch gemeinsam, womit ihr den Ast für das Frühjahr schmücken möchtet. Wie wäre es mit zarten Blümchen aus Krepppapier oder bunten Vögelchen?

Malt einfach Vögel in verschiedenen Größen auf Karton und schneidet sie aus. Größere Kinder können extra Flügel ausschneiden und diese an die gezeichneten Papiervögel kleben – oder Flügel aus buntem Papier falten wie eine Ziehharmonika und durch einen Schlitz im Karton stecken. Vielleicht möchtet ihr die Papiervögelchen auch mit bunten Federn bekleben?

BLÜMCHEN AUS KREPPPAPIER

Man braucht:

- Krepppapier
- Draht
- Schere

Buntes Krepppapier in etwa 8 cm breite und 40 cm lange Streifen schneiden. Die 8 cm auf etwa 4 cm falten und zu kleinen Blüten aufrollen. Mit Draht umwickeln, evtl. noch grüne Kreppblätter ausschneiden und unter die Blüten kleben. Die Blüten etwas auffächern.



ZEIT IM GARTEN

Endlich kann man wieder etwas pflanzen. Wie wäre es mit einem Beet ganz allein für euch?

Es sollte natürlich besonders gekennzeichnet sein! Dazu könnt ihr große schöne Steine sammeln und mit Acrylfarben anmalen.



EIN EIGENER FENSTERGARTEN

Wenn ihr keinen Garten habt, könnt ihr auch Töpfe auf die Fensterbank stellen. Füllt Erde in einen Tontopf und steckt Samen hinein, zum Beispiel von Sonnenblumen. Oder versucht, Gemüse im Topf anzupflanzen. So frisch aus der Erde schmeckt es gleich

noch mal so gut! Mit mehreren großen und kleinen Tontöpfen entsteht ein richtiger Topfgarten.



BUNTE TONTÖPFE

Damit die Topfparade auf dem Fensterbrett nicht zu langweilig aussieht, können die Töpfe mit Acrylfarbe angemalt werden. Malt doch Blumen

darauf oder Schmetterlinge oder Ameisen, die auf dem Topf rundherum hintereinander herlaufen oder Marienkäfer oder Schnecken.



Tipp: Es gibt wasserfeste Acrylstifte.
Damit ist es ganz leicht, die Töpfe anzumalen.



MÖHRENKUCHEN

Zutaten:

- 12 Scheiben Zwieback
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Backpulver
- 250 g geraspelte Möhren
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- Butter für die Form
- 200 g Kuvertüre für den Guss



Den Zwieback in eine Tüte geben, zuknoten und mit einem Nudelholz darüberrollen und zerkrümeln. Oder im Küchenzerkleinerer zerkleinern. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Nüsse, Backpulver, Möhren, Zwiebackkrümel, Zitronensaft und Zitronenschale untermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben.

Die Form mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist.

Kuvertüre im Wasserbad auflösen und den abgekühlten Möhrenkuchen damit überziehen.

HEFEHASEN

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)

250 ml lauwarme Milch

100 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

600 g Mehl

100 g Butter

Zum Bestreichen 1 Ei

Hagelzucker, Nüsse und Sultaninen

Die Hefe mit der lauwarmen Milch und einem Teelöffel Zucker verrühren. Warm stellen – 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, Eier und Salz mit der Hefemilch in einer Schüssel verrühren. Das Mehl dazugeben. Die lauwarme Butter hinzufügen und alles 10 Minuten verkneten. Dann eventuell noch etwas Mehl ergänzen. Der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen und nicht zu klebrig sein. Den Teig zugedeckt an einer warmen Stelle etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das Blech mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in kleine Stücke teilen und Hasen formen.



Die Hasen lieber übertrieben lang formen, weil der Teig beim Backen so aufgeht, dass die Hasen manchmal ein wenig ihre Form verlieren. Mit Sultaninen und Nüssen noch Augen und Nasen legen. Die Hasen nun mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

BASTELIDEEN

Jahreszeitenast: 12

Blümchen aus Krepppapier: 13

Jahreszeitensetzkasten: 14

Korkenschiffchen: 20-21

Bild aus gepressten Blumen: 22

Pusteblumenbild: 25

Vogelbild: 29

Bemalte Steine und Töpfe: 30-31

Ostereier: 32-33

Fingerabdruckhasen: 34

Hasenohren: 34-35

Nest aus Pappmaschee: 36-37

Handabdruck-Huhn: 41

Osterkerze: 41



REZEPTE

Frühlingsrollen: 15

Löwenzahnsirup: 24

Möhrenkuchen: 38

Hefehasen: 39

Osterplätzchen: 40

Kräuterpfannkuchen: 43

