



Kinderkrippe  
Zaubergarten

# Alltagstipps

## Kreativer Corona - Alltag

### Teil 2

#### Dazu brauchen Sie:

- Plätzchenausstecher (Ostern)
- Muffinform Ostern
- Terracotta- Töpfchen 5-6 cm hoch 7 cm Durchmesser
- Mini-Marshmallows
- Korb/Schüsseln
- Staffellaufutensilien
- Waldschatzkarte
- Naturbingofeld
- 10-er Eierkarton
- Lebensmittel- / Farben
- Osternaschereien
- Osterbackdeko (Streusel, Karotten, Hasen etc)
- Backutensilien je nach Rezept
- Evtl. Schwarzen Fondant , Malerkrepp

Liebe Eltern,

Trotz Ausgangsbeschränkungen und abgesperrten Spielplätzen dürfen Sie mit ihrer Familie nach Draußen gehen. Hier ist es nicht wichtig wie normalerweise ein bestimmtes Ziel zu haben z.B. den Spielplatz, ein Cafe' oder die Eisdielen. Viel interessanter ist der Weg den man oft gestresst, unter Zeitdruck und unachtsam eventuell noch mit dem Auto, zurücklegt. Deshalb heißt unser nächster Alltagstipp:

### 2. Der Weg ist das Ziel

Auch hierbei können Sie jetzt ganz kreativ werden. Nachstehend habe ich für Sie ein paar Ideen und Tipps gesammelt wie Sie einen Spaziergang/Spazierfahrt (z.B. mit Laufrad, Dreirad etc.) für ihr Kind trotzdem abwechslungsreich und interessant gestalten. Hierzu sind z.B. Stadt, Felder, Wälder, Wiesen, Flüsse und Seen geeignet.

- Glückssteine suchen / verteilen (Wir waren im Wald unterwegs und haben zufällig einen dieser wunderschön gestalteten Steine gefunden und sind dem Link auf seiner Rückseite gefolgt)
- <https://www.facebook.com/groups/Glueckssteine/>
- Steine, Stöcke, Blumen, Zapfen, Nüsse etc. sammeln
- Eine Schatzsuche / Schnitzeljagd gestalten (Hierbei können auch Dinge gesucht oder Stationen durchgeführt werden, mache 3 Hampelmänner, sammle 5 Zapfen und am Ende gibt es einen Schatz)
- Gehen Sie heute mal mit einer Lupe spazieren und beobachten die Pflanzen / Insekten etc.
- Anregungen zum Naturerleben: z.B. eine Liste mit den heimischen Vogelarten zum suchen und vergleichen
- <https://www.nabu.de/natur-und-landschaft/natur-erleben/27778.html>

# Kreativteil

## Inhalt der ausgeblasenen Eier

Passend zum Thema Ostern, haben wir in unserem 2. Quarantäne- Special heute mit dem Inhalt der ausgeblasenen Eier von gestern österliche Ideen und Tipps zusammengestellt.

Hierbei können Sie ihr Kind mit abwiegen und verrühren lassen, außerdem verzieren, dekorieren, naschen und überraschen.

Einige Basis-Backrezepte sowie Butter- & Frischkäsecreme finden Sie am Ende.

## Osterplätzchen

Genau wie zur Weihnachtszeit, lassen sich auch zur Osterzeit Plätzchen backen und bunt verzieren. Dazu z.B ein Set Osterausstecher/ Keksausstecher besorgen.

## Muffins

### Ostereiermuffins

Hierzu benötigen Sie Backformen oder Silikonbackformen in Ostereierform. Dann ein herkömmliches Muffin-Rezept für helle Muffins jetzt den hellen Teil einfach mit herkömmlichen Lebensmittelfarben verschiedenfarbig einfärben und kunterbunte Eierhälften backen. Die Eierhälften abkühlen lassen und dann mit einem Esslöffel einen Teil des Teiges mittig aus beiden Hälften ausheben und mit Smarties, Schokoeiern, Gummibärchen etc. heimlich füllen. Jetzt 2 Hälften mit Schokoglasur,



Buttercreme oder Zuckerguss verbinden und von außen nach dem Abkühlen mit Streuseln, Smarties, Gummibärchen etc. verzieren.

## Blumentopf-Muffins

Für diese lustige Back-Idee brauchen Sie Terracotta Töpfchen ca. 5-6 cm hoch bei 7 cm Durchmesser (z.B. bestellen ). Nun einfach einen dunklen Muffinteig anrühren und in den ausgewaschen und getrockneten sowie etwas eingeölten Terracotta Töpfchen geben. Diese wie gewohnt im Ofen backen und komplett aushärten lassen. Dann die Köpfe der Muffins abschneiden und ihr Kind zerbröseln lassen. Jetzt die Muffins mit Frischkäsecreme bestreichen und mit den zerbröselten Köpfen bestreuen. Am Ende z.B eine Marzipankarotte einstecken.

## Schaf- Muffins

Für die Schaf-Muffins einfach normale Muffins backen, diese mit ihrem Kind mit Zuckerguss bestreichen und mit Mini -Marshmallows bekleben. Jetzt noch ein Marshmallow mit schwarzer Lebensmittelfarbe färben oder aus Fondant oder Marzipan einen Kopf formen. (Wahlweise mit Augen bekleben)

## Osterkuchen (Rezeptideen siehe am Ende)

### Versteckter-Hase-Kuchen

### Osterhasen-Zupfkuchen

### Buntes Osterei

### Überraschungs-Osternestkuchen

# Bewegungsteil

Der Bewegungsteil besteht aus zwei Komponenten, dem Indoor- und dem Outdoor-Teil. Hier geben wir Ihnen Ideen und Tipps wie Sie mit einfachen Mitteln und wenig Utensilien täglich einen Bewegungsteil in Ihren Alltag einbauen können. Unsere heutigen Bewegungsideen können Sie ganz einfach und individuell bei Ihnen zu Hause, im Garten oder im Hof nachmachen.

## Indoor-Teil

### Staffellauf, Eierlauf, Kuscheltiersuche

Beim Staffellauf können Sie wieder ganz kreativ werden. Es wird einfach ein Weg durch die Wohnung bestimmt (evtl. wenn vorhanden mit Malerkrepp abgeklebt). Je nach Alter und Entwicklungsstand können Sie auch Hindernisse einbauen. Jetzt an den Beginn und an das Ende der Strecke pro Person einen Korb/ Schüssel stellen. Und schon kann es losgehen. Nun werden:

- Kuscheltiere
- Bausteine
- Eier (ausgeblasen oder aus Plastik)
- Autos etc.

die Menge einfach je nach Zeit und Alter variieren in den jeweiligen Anfangskorb gelegt. Jetzt auf LOS mit oder ohne Löffel/Schaufel oder Kochlöffel durch den Parcours zum Korb auf der anderen Seite balancieren. Dabei kann es je nach Platz um die Wette gehen oder die Zeit wird gestoppt. Wenn die Erste Fuhrer abgeladen ist, kann es weiter gehen zurück

durch den Parcours und die Mitspieler holen sich die nächste Sache, bis der Anfangskorb leer ist. Gewonnen hat, wer als Erstes alle Sachen im Korb auf der anderen Seite hat.

Dieses Spiel kann nach Belieben variiert werden z.B.

- Kuscheltiersuche (Dabei verstecken Sie für jeden Mitspieler/ oder ihr Kind und Sie sich gegenseitig, die gleiche Anzahl an Gegenständen/Kuscheltieren etc. Dann bekommt jeder wieder einen Korb und auf Los müssen alle Gegenstände gefunden und einzeln in den Korb in einem zentralen Raum ohne Versteckte Gegenstände gebracht werden)
- Auch Draußen ist das Spiel gut durchzuführen, z.B. mit Straßenmalkreiden einen Weg teilen, an Anfang und Ende einen Strich mit je einem Korb malen und Gegenstände um die Wette von der Einen auf die andere Seite bringen)

## Outdoor-Teil

### Spannender Waldspaziergang

#### Waldschatzsuche

Es werden vorher Dinge festgelegt, die es gilt beim kommenden Waldspaziergang zu sammeln. Die Dinge können Sie für kleinere Kinder in Form von einem Bild/Foto auf einem Blatt festhalten.

#### Naturbingo

Hierbei geht es auch darum Dinge zu suchen. Diese werden aber nur angekreuzt wenn man Sie gefunden hat. So können Sie hier auch Pilze, Schnecken, Spinnen, Vögel etc. mit aufnehmen.

#### Wald- / Naturmandalas

Legen/Gestalten Sie mit Ihrem Kind oder jeder für sich ein Bild nur aus Waldmaterialien (z.B Moos, Gräser, Nüsse, verschiedene/ verschiedenfarbige Blätter etc)

#### Waldfarbensuche

Vor dem Spaziergang wird in einem 10er Eierkarton jedes Feld oder immer zwei in einer Jahreszeittypischen Farbe angemalt. Beim Waldspaziergang sollen jetzt Dinge gefunden werden, die genau diese Farbe haben.



## Kuchenrezepte/Erklärungen

### Versteckter Hase-Kuchen

Dazu einen Schoko-Kastenkuchen backen. Diesen abkühlen lassen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Aus den Stücken dann je einen Hasen ausstechen. In eine Kastenform jetzt ca. 1/3 hellen Teig füllen. Die ausgestochenen Hasen der Reihe nach hineinstellen und an den Rändern sowie zwischen den Ohren und über den Hasen mit dem weißen Teig bedecken. Jetzt wie gewohnt backen und verzieren. Beim aufschneiden wird Ihr Kind staunen.



### Osterhasen-Zupfkuchen

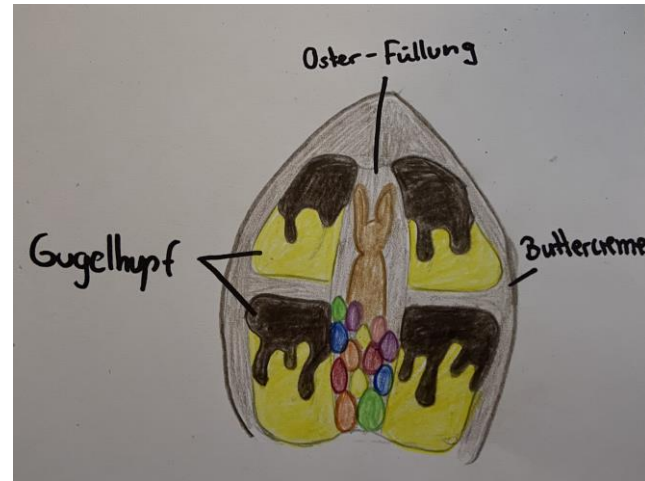
Ein Zupfkuchen sind schon fast aus wie ein Malwurfhügel. Wem aber diese Dekorationsidee für Ostern nicht genug ist, der kann einen Blech-Zupfkuchen backen. Dazu wie gewohnt den Zupfkuchen machen bis auf die Streusel oben drauf. Jetzt den gewohnten Teig anstatt zu streuseln, zu einem glatten Teig verkneten. Nun ausrollen und mit Osterausstechformen Osterfiguren ausstechen. Dann die Osterfiguren oben drauf legen und wie gewohnt backen.

### Buntes Osterei

Für diesen Kuchen einen hellen Teig anrühren, z.B. Marmorteig nur den hellen Part oder Fantaschnitten/Papageienkuchen. Jetzt den Teig in 4-5 verschiedene Schüsseln verteilen und mit Hilfe von flüssigen Lebensmittelfarben einfärben. Die eingefärbten Teigteile jetzt in eine runde Backform abwechselnd einschütten, eintropfen oder in Streifen/Mustern einfüllen. Nun wie gewohnt backen und verzieren.

## Überraschungs - Osternestkuchen

Zuerst backen Sie 2 Gugelhupfkuchen. Nachdem diese komplett abgekühlt sind legen Sie diese einen Falschherum, den anderen richtig herum übereinander. Dazwischen kommt Buttercreme. Danach die Mitte der Gugelhupfkuchen nach Belieben mit Osterüberraschungen füllen (z.B. Gummibärchen, Schokoeier, Schokoladenhasen etc.) Jetzt den Kuchen von außen komplett mit Buttercreme bestreichen und oben eine Haube formen. Nur noch dekorieren und fertig ist der Kuchen.



Beispiel von einem Blumentopfmuffin

## Rezepte

### Papageienkuchen

- 300g Mehl
- 250g Zucker
- 2 Pack Vanillezucker
- 1 Pack Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Weiche Butter
- 4 Eier
- 75 ml Milch

Zuerst die trockenen Zutaten verrühren, Dann nach und nach Butter Eier und Milch zugeben und gut verrühren.

Ofen auf 180 Grad ( Umluft 160 Grad) vorheizen und Kuchen ca. 25 Minuten backen

### Muffin-Teig hell / dunkel

- 125 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1Pack Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver1 Prise Salz
- 125 ml Milch

### Für Schokoladenteig außerdem

- 40 g Kakao
- 100 g Zartbitterschokolade geraspelt

Die weiche Butter mit den Eigelb, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Jetzt Mehl und Backpulver vermischen. Dann die 2 Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee rühren. Jetzt abwechselnd die Mehl-Mischung, den Eischnee und die Milch unter die Buttermasse rühren.

Für den Schokoladenteig Zur Mehl/Backpulvermischung noch den Kakao geben und zuletzt die Zartbitterschokolade unterrühren.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 20 Minuten backen.

### Buttercreme

- 1200 g weiche Butter
- 1200g Puderzucker
- Wahlweise 300 g Zartbitterschokolade)

Schokolade schmelzen und vollständig abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Puderzucker langsam unterrühren und mit der Schokolade vermengen.

### Frischkäsecreme

- 150 g Frischkäse
- 15 g Puderzucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 EL Kakao

Zutaten verrühren und fertig.

- Butterplätzchen

## Marmorkuchen (x2)

- 400g weiche Butter
- 480g Zucker
- 2 Pack Vanillezucker
- 2 Messerspitzen Zitronenschalen
- 12 Eier
- 2 Prisen Salz
- 560 g Mehl
- 1 Pack Backpulver
- 200 ml Milch
- 40 g Kakao

Backofen 160 Grad Umluft vorheizen. Butter mit 280 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschalen schaumig schlagen. Eier trennen und Eigelb nacheinander zur Buttermasse geben. Jeweils 1 Minute einrühren und Schüssel auf die Seite stellen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit einem Holzlöffel die Mehlmischung, Milch und Eischnee unter die Buttermasse heben. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao mischen. Jetzt zuerst den hellen Teig dann den dunklen Teig in 2 Gugelhupfformen verteilen und mit einem Schaschlikspieß oder Gabel durchrühren. Ca. 60 Minuten backen