

Hallo ihr Lieben,

Wegen dem Virus müssen wir ja alle leider zu Hause bleiben. Jetzt haben wir uns gedacht, damit euch nicht allzu langweilig wird, eine SKG- Zeitung zu machen.

Wir freuen uns schon wieder soooooo sehr wenn wir uns alle wieder sehen!!

Viel Spaß mit der Zeitung!

Liebe Grüße

Belinda, Julia, Ulli und Vanessa



Milchbrot in Osterhasenform

Teig

- ✚ 270 g Mehl
- ✚ 1 Ei
- ✚ 500g Weizenmehl
- ✚ 6g Salz
- ✚ 30g Zucker
- ✚ 20 g frischen Germ (oder Trockengerme)
- ✚ 40g zimmerwarme Butter
- ✚ Eventuell gehobelte Mandeln oder Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Germteig zubereiten und ca. 40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Danach in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln kurz gehen lassen und dann zu Strängen und anschließend zu Osterhasen formen. Den Hasen mit Milch bestreichen, mit den gehobelten Mandeln oder Zucker bestreuen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Hasen bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.



Kinderrätsel Ostern

Fehlersuchbild mit dem Osterhasen



Hier haben sich 10 Fehler eingeschlichen.
Vergleiche die beiden Osterbilder und kreise die Fehler
auf dem rechten unteren Bild ein.

Lösung auf Seite 2



Ausmalbild



Knete und Schleim selbstgemacht

KNETE aus Mehl

- ✚ 1kg Mehl
- ✚ 50g Salz
- ✚ 0,5 Packung Zitronensäure
- ✚ 15 EL Öl
- ✚ ca. 800ml kochendes Wasser
- ✚ Lebensmittelfarbe

Alles vermischen!

SCHLEIM aus Chiasamen

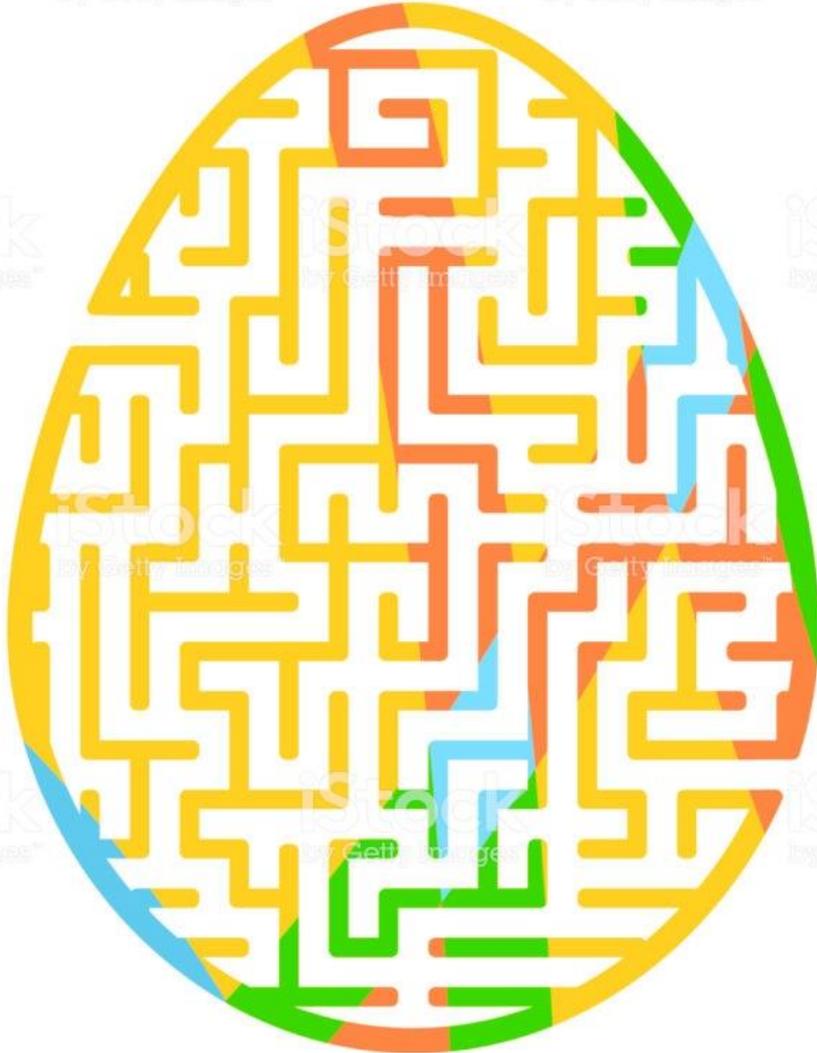
- ✚ 25g Chiasamen
- ✚ 150ml Wasser
- ✚ verrühren und über Nacht in den Kühlschrank geben!
- ✚ ca. 160g Stärke dazumischen, erst mit dem Löffel und dann mit den Händen, da es sonst zu sehr am den Händen klebt

SCHLEIM aus Flohsamenschalen

- ✚ 3EL Flohsamenschalen
- ✚ 250ml Wasser
- ✚ Lebensmittelfarbe

in einem Topf erhitzen und immer rühren, bis alles schleimig ist.
Danach so viel Stärke einrühren, bis es nicht mehr klebrig ist und abkühlen lassen!

Ostereier- Irrgarten- finde den Weg hinaus



SALZTEIG

1  SALZ

1   H₂O

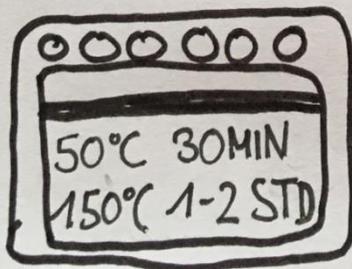
2-3   MARG

1 TL  ÖL

in einem großen  verkneten

 ausrollen

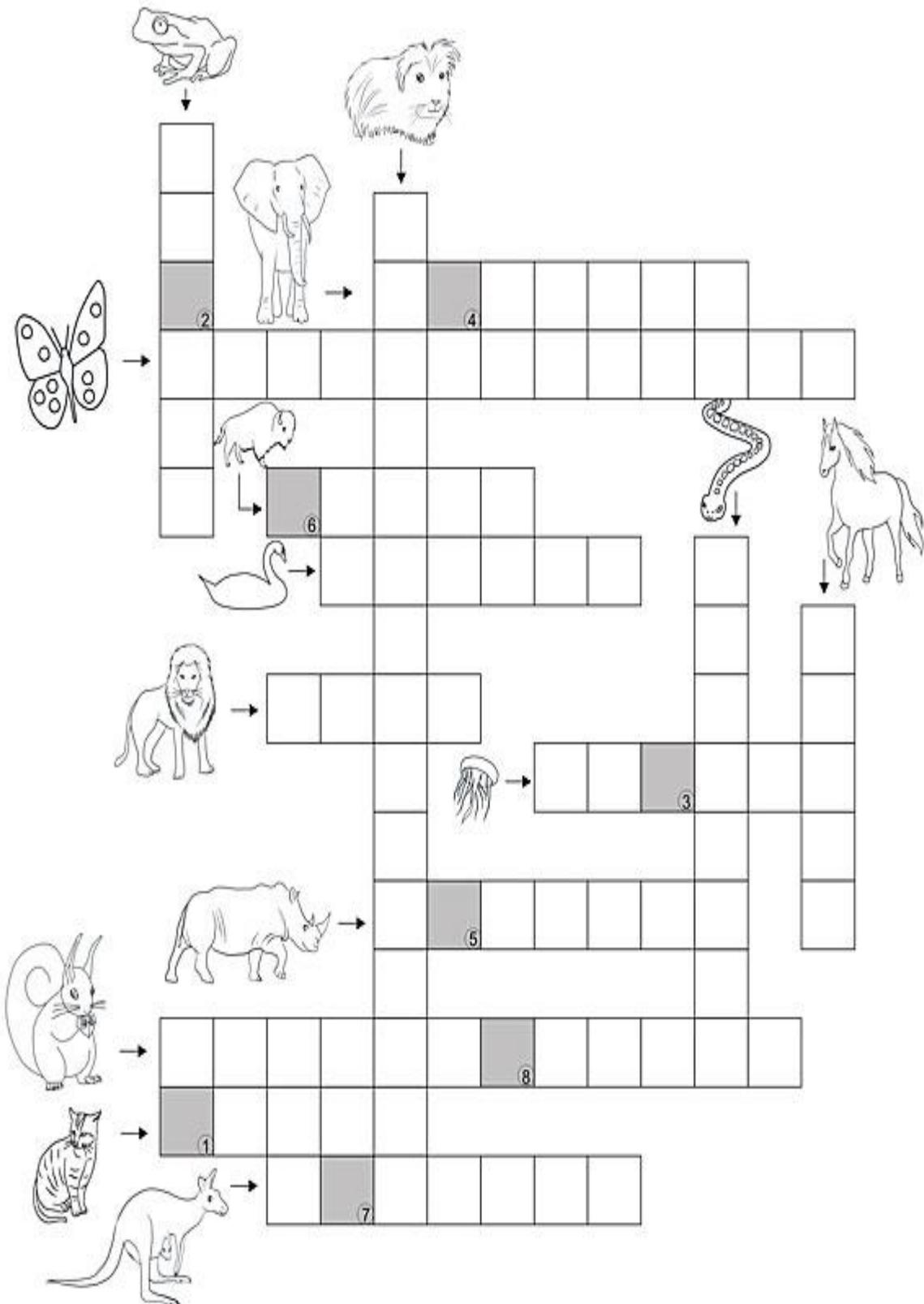
& AUSSTECHEN


50°C 30MIN
150°C 1-2 STD

backen

Kinderkreuzworträtsel

Tiere



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---



Schoko-Muffins

Zutaten

-  100g Zucker
-  100 ml Öl
-  2 Eier
-  100 g Mehl
-  1 Esslöffel Kakaopulver
-  2 Esslöffel Kokos
-  100 ml Milch
-  ½ Pckg. Backpulver
-  1 Pckg. Vanillezucker
-  50 g Geriebene Kochschokolade

Zubereitung

Man gibt Eier, Öl, Kakaopulver, Zucker, Milch und Vanillezucker in eine Schüssel und verrührt sie. Anschließend mischt man Mehl und Backpulver und rührt sie langsam der Masse unter. Zum Schluss gibt man noch die geriebene Schokolade rein. Und tadaaaa das wars auch schon. Jetzt ab in die Muffinförmchen und schwuppppsii in den Ofen.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft oder 170 Grad Ober und Unterhitze, ca. 20Minuten backen.

Man kann sie noch mit Schokolade und Streusel verzieren oder einfach so genießen.

PS: Achtung, man wird süchtig. :D

Rätselspaß- Die Lösungen findet ihr dann auf der letzten Seite- aber jaaa nicht schummeln

1. Möcht' wohl wissen wer das ist,
der immer mit zwei Löffeln isst.

2. Kleines Küken, sag mir nun,
deine Mutter ist ein ...?

3. Kein einz'ges Haar dient ihm zur Zier
und doch hat einen Kamm dies' Tier.

4. Kleines Lamm, sag mir brav,
deine Mutter ist ein ...?

5. Wer legt Eier aber baut kein Nest?

6. Wächst heran im runden Haus
und kommt fertig dann heraus?

7. Was ist das für ein Häuschen,
ist kleiner als ein Mäuschen,
darinnen wohnt ein Tier,
gleich zeigt es seine Hörner dir?

8. Ich sehe Flügeltiere da,
die gibt's mit U und gibt's mit A.
Mit U als Frau und A als Mann.
Wer mir wohl beide sagen kann?

9. Meine Schale die ist rund,
einmal blau, dann rot, mal bunt.
Schlägst du auf die Schale drauf,
machst du mich zum Essen auf.
Iss das Gelbe und das Weiße,
rate, rate wie ich heiße!

Herzerlbrot (2 Stück)



Teig

- ✚ 660g lauwarmes Wasser
- ✚ 300g Weizenbrotmehl 1600
- ✚ 250g Weizenmehl 700
- ✚ 450 g Roggenmehl
- ✚ 10g Brotgewürz
- ✚ 20g Salz
- ✚ 20g Germ

Zubereitung

Aus den angeführten Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 2 Stücke teilen und jedes Stück gut durchkneten. Anschließend jedes Teil zu einem Herz formen, mit Wasser besprühen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Das Brot im vorheizten Backofen bei 230 Grad backen- nach 10 Minuten die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und fertig backen.

Dosenstelzen selbst gemacht

Ihr braucht:

-  2 große Konservendosen
-  1 ca. 5 Meter lange Kordel
-  Handbohrer
-  Schere
-  Malerkrepp

1. Zunächst bohren wir am Rand knapp unterhalb der geschlossenen Seite der leeren Dosen je 2 Löcher, die einander genau gegenüberliegen. Vorsicht, auf der glatten Dose kann man leicht abrutschen (fragt eure Eltern ob sie euch helfen)!

2. Dann fädeln wir die Schnur von außen nach innen durch die Löcher.

3. Jetzt wird die Länge angepaßt: Die Schnur sollte bei gestreckten Beinen bis zum Bauch reichen.

4. Ein weiterer Knoten an der Innenseite bindet Dose und Kordel aneinander.

5. Nun noch den scharfen Rand mit Malerkrepp abkleben.

6. Das scheppernde Klapper- Rennen kann beginnen !



Lösungen

1. Hase (seine Ohren werden Löffel genannt)
2. Huhn
3. Hahn oder Gockel
4. Schaf
5. Kuckuck (legt seine Eier in fremde Nester)
6. Küken
7. Schnecke
8. Huhn (Frau) und Hahn (Mann)
9. Osterei

Viel Spaß wünschen wir euch mit der Zeitung!

Weitere Ideen gegen die Langweile findet ihr auch auf der Kinderfreunde Facebookseite oder auf der Kinderfreunde Homepage

<https://www.facebook.com/Kinderfreunde-Salzburg-251804481532691/>

<https://kinderfreunde.at/Bundeslaender/Salzburg>

