

1, 2, 3 Laterne basteln

Material: 1 Blatt Papier, eine Schere, Kleber oder Papiertacker, ein elektrischer Laternenstab oder ein elektrisches Teelicht

Das Papier kann das Deckblatt einer alten Zeitschrift sein, ein Werbeprospekt, ein selbstgemaltes Bild, ein Poster... Ein Drittel des Papiers wird der Länge nach abgeschnitten, das kleine Stück brauchen wir nicht mehr.

Das große Stück Papier wird gefaltet und mit der Schere eingeschnitten. Die Einschnitte sollten etwa einen Zentimeter Abstand haben. Auch oben und unten soll ein Zentimeter stehen bleiben.



Das eingeschnittene und noch gefaltete Blatt wird auseinandergefaltet und zu einer Laternenform zusammengelegt. Die Enden werden verklebt oder mit dem Papiertacker geklammert. Fertig!

Hier haben wir noch ein wasserfestes Exemplar der 1,2, 3-Laterne.

Als Material brauchen wir einen Tacker, eine Schere und einen alten Plastikschnellhefter und natürlich einen elektrischen Laternenstab oder ein elektrisches Teelicht.

Es wird wie oben beschrieben vorgegangen. Die Laterne kann noch mit Glitzersteinchen beklebt werden.



Süße Zimtbrötchen backen

Für unsere süßen Zimtbrötchen benötigst du folgende Zutaten:

500 g Weizenmehl oder feines Dinkelmehl

150 g Zucker

2 Prisen Salz

1 Päckchen Trockenhefe

250 - 300 ml lauwarme Milch

1 Esslöffel geschmacksneutrales Speiseöl oder geschmolzene Butter

etwas Mehl zum Kneten des Teigs

Für den Zimt-Zuckerguss:

½ Päckchen Puderzucker

etwas Zitronensaft

etwas Wasser

1/2 Teelöffel Zimt

Außerdem brauchst du eine große Rührschüssel, einen Rührbesen, einen Mixer mit **Knethaken**, eine **Küchenschere**, **einen Backpinsel**, eine **kleine Schüssel**, einen **kleinen Rührbesen**, **Backpapier** und ein oder zwei **Backbleche**.

1) Du gibst alle festen Zutaten - Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe – in die Rührschüssel und vermischt alles ganz gründlich, damit sich die kleinen Perlen der Trockenhefe im gesamten Mehl gleichmäßig verteilen.

2) Nun fügst du die lauwarme Milch und das Öl hinzu. Dann knetest du den Teig mit dem Mixer so lange durch, bis er sich vom Rand der Rührschüssel löst. Das Kneten des Teigs kann ganz schön anstrengend sein, deshalb solltest du dir vielleicht von einem Erwachsenen helfen lassen.

3) Anschließend benötigt der Teig mindestens eine Viertelstunde Ruhe an einem warmen Ort, damit er „aufgehen“ kann. Dazu deckst du die Schüssel am besten mit einem sauberen Trockentuch ab.

4) Nach der Ruhezeit sollte der Teig deutlich größer sein. Jetzt bestäubst du den Teig mit ein wenig Mehl und knetest ihn mit der Hand noch einmal durch. Dazu hältst du mit einer Hand die Schüssel fest und „schlägst“ den Teig vom Schüsselrand zur Schüsselmitte mehrmals um und formst so eine Teigkugel.

Falls der Teig noch nicht richtig „aufgegangen“ ist, benötigt er eine längere Ruhezeit und vielleicht einen wärmeren Ort.

5) Von der Teigkugel nimmst du nun jeweils zwei Esslöffel Teig ab und formst daraus kleine Teigkugeln. Die Teiglinge legst du auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech – nicht zu dicht, sonst backen die Zimtbrötchen zusammen.

6) Mit der Küchenschere schneidest du die Brötchen mehrmals ein. Anschließend werden die Brötchen im Backofen bei 200 Grad/ 175 Grad Umluft oder Stufe 2 bei einem Gasherd etwa 20 - 30 Minuten gebacken. Ist der Backofen vorgeheizt, benötigen die Brötchen zwischen 15 und 20 Minuten. Ob die Brötchen fertig sind, stellst du mit der „Klopfpfrobe“ fest: Nimm ein Brötchen aus dem Ofen.

Wenn du mit den Fingerknöcheln auf das Brötchen klopfst, sollte es hohl klingen.

Aber Vorsicht, der Backofen und das Brötchen sind heiß!

7) Die fertig gebackenen Brötchen müssen auf einem Gitterrost abkühlen. In der Zwischenzeit bereitest du den Zuckerguss zu: der Puderzucker wird mit ein paar Spritzern Zitrone, dem Zimt und etwas Wasser zu einem dickflüssigen Brei verrührt.

Sollte der Puderzucker klumpen, kannst du die Klümpchen mit einem Teelöffel am Schüsselrand zerdrücken.

8) Die Brötchen werden mit dem Zuckerguss bestrichen, nach einer Weile ist der Zuckerguss getrocknet und du kannst die süßen Zimtbrötchen genießen.



Wetterzapfenstation

Die Wetterzapfenstationen funktionieren am ehesten im Freien, an einem vor Regen geschützten Ort. Natürlich kannst du es auch mit einem Platz auf der Fensterbank in deinem Zimmer versuchen. Was passiert mit dem Zapfen, wenn du ihn im Winter an die Heizung legst? Schließen sich die Schuppen des Zapfens, wenn du ihn ins Badezimmer legst?

Für deine eigene kleine Wetterstation benötigst du:

1 DIN A4 Bogen Zeichenkarton

1 Zahnstocher oder langes Kaminstreichholz

Flüssigen Kleber oder Heißklebepistole

Etwas Knete oder Wachsklebeplättchen und einen schönen großen **vollständig geöffneten** Fichtenzapfen
ein Messer

- 1) Schneide den Zapfen am Boden etwas an, damit der Zapfenboden eine gerade Auflagefläche erhält.
- 2) Nun klebst du den Zahnstocher mit Flüssigkleber oder der Heißklebepistole an eine der unteren Schuppen. Achte dabei darauf, dass die Schuppe nicht verklebt wird, sonst kann sie nicht mehr schließen.
- 3) Klappe den Zeichenkarton einmal in der Mitte der langen Seite um. Die eine Hälfte des Kartons ist der Boden deiner Wetterzapfenstation und die andere Seite deine Anzeigewand. Eigentlich sollte sich der Karton nach dem Falten wie von selbst „aufstellen“, falls nicht, musst du ein wenig nachhelfen. Wir haben rechts und links noch Pappstreifen zur Stabilisierung angeklebt.
- 4) Klebe nun den Zapfen mit der Knete oder den Wachsklebeplättchen oder der Heißklebepistole auf die rechte Seite des Bodens der Wetterstation. Der Zahnstocher muss sich auf dem Karton befinden. Jetzt markierst du mit einem Stift auf der Wand der Wetterstation, in welcher Höhe sich der Zahnstocher befindet. Am besten hältst du den Stift dazu waagrecht an den Zahnstocher. Du kannst an diese Stelle ein lachendes Gesicht oder eine Sonne malen.
- 5) Stelle deine Wetterstation an einen vor Regen geschützten Ort ins Freie.
- 4) Sobald der Zapfen seine Schuppen wieder verschlossen hat, markierst du die Höhe, auf der sich nun der Zahnstocher an der Wand befindet. Diesmal malst du ein trauriges Gesicht oder eine Regenwolke.



Autres idées sur ce site :

<http://www.kidsweb.de/>