

TV LEMGO  
IDEEN-TRIO  
ZUM  
WOCHENENDE

SCHLITTENFAHREN @HOME

KONFETTI-KANONE

VOLLKORN-ZAUBER-BROT



# SCHLITTENFAHREN @HOME



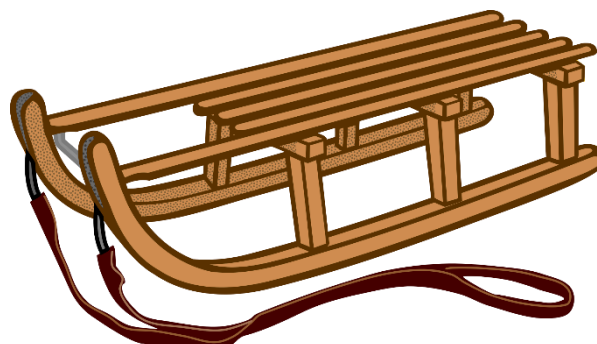
## Material:

- Handtuch als Schlitten
- weitere Tücher oder ein Seil

## Anleitung:

Die Tücher zu einem langen Seil zusammenknuten oder ein einfaches Seil nehmen. Das Kind setzt sich auf den „Schlitten“ (Handtuch am besten einmal falten) und nimmt ein Ende des Seils in die Hand, das andere Ende hält ein Erwachsener. Nun stellt man sich so weit auseinander, dass das Seil straff ist. Das Kind zieht sich nun am Seil zum Erwachsenen. Dieser geht dann wieder so weit weg, dass das Seil auf Spannung ist. So geht es dann einmal durch die ganze Wohnung (klappt nicht auf Teppichboden).

Variante: Zwei Kinder spielen Schlitten fahren, jetzt zieht der Stehende den Schlitten am Seil zu sich. Erst wenn der Schlitten angekommen ist, geht man wieder auf Abstand. Bei dieser Variante kann auch im Wechsel einmal der Stehende und einmal der Sitzende ziehen.



# KONFETTI-KANONE

Material:

- Papprolle
- Luftballon
- Klebeband
- bunte Stifte
- Schere
- Konfettibällchen aus Papier, Wolle o.ä.

Anleitung:

Die Papprolle nach Belieben anmalen und gestalten. Einen Luftballon zuknoten und dann oben ein kleines Stück gerade abschneiden. Den Ballon über die Papprolle stülpen und gut mit Klebeband festkleben.

Nun kann die Kanone mit beliebigem Material befüllt werden. Jetzt brauch nur noch am Ballon gezogen werden. Wer mag kann auch um die Wette schießen, Zielschießen oder versuchen, ein Bällchen wieder mit der Rolle aufzufangen.



TV LEMGO  
Jugend



# VOLLKORN-ZAUBER-BROT

## Zutaten:

- 500 g Vollkornmehl nach Wahl (auch gern gemischt)
- 240 g gemischte Körner nach Wahl  
(z.B. Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne)
- 1 Päckchen Hefe (frisch oder getrocknet)
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Essig
- 2 TL Salz



## Zubereitung:

Mehl mit den Körnern vermischen. Wasser mit Hefe, Essig und Salz verrühren, bis die Hefe sich auflöst. Nun alle Zutaten kurz zusammen verkneten. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, damit das Brot gut aus der Form kommt. Nun den Teig in die Form geben und bei 200°C Ober- und Unterhitze (ohne Vorheizen) für ca. eine Stunde backen.

Tipp: Eine ofenfeste Form mit heißem Wasser dazu stellen, dann gibt's eine schöne Kruste.

Das Brot ist fix gemacht und kann mit beliebigen Zutaten „gezaubert“ werden 😊