

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

ROBOTERSPIEL

BLITZSCHNELLE KNETE

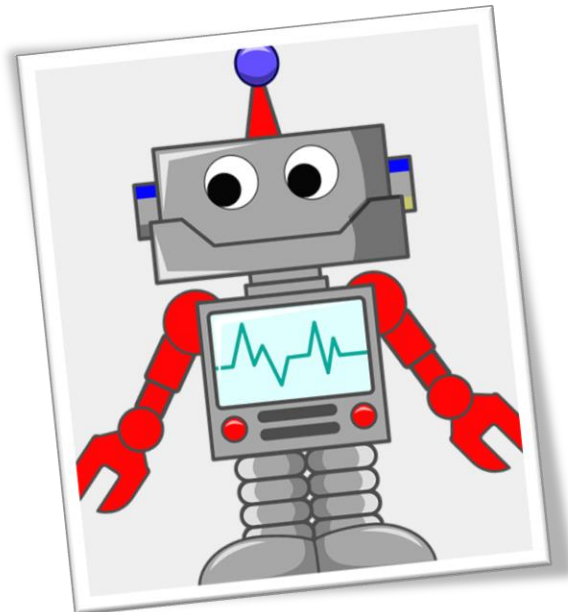
KÄSEKUCHEN-PRALINEN



ROBOTERSPIEL



TV LEMGO
Jugend



Anleitung:

Es gibt zwei Spieler. Der eine Spieler ist der Roboter, der andere Spieler sein Baumeister. Der Baumeister gibt dem Roboter Befehle, wie er sich bewegen soll. Der Roboter kann, wenn er mutig ist, auch die Augen schließen

Beispiele für Befehle:

- auf den Rücken drücken = losgehen/anhalten
- auf die rechte Schulter tippen = nach rechts gehen
- auf die linke Schulter tippen = nach links gehen
- auf beide Schultern tippen = schneller werden
- zweimal auf beide Schultern tippen = langsamer werden
- auf den Kopf tippen = umdrehen

BLITZSCHNELLE KNETE

Material:

- Bodylotion (es reicht eine günstige)
- Speisestärke
- Lebensmittelfarbe oder Glitzer

Anleitung:

Nehmt 2 Teile Speisestärke und 1 Teil Bodylotion. Beide Zutaten so lange vermischen, bis es zu einer festen Knetmasse wird. Ihr könnt die Knete nach Belieben mit Lebensmittelfarbe oder Glitzer vermengen. Die Bodylotion darf gerne sehr günstig sein. Nur solltet ihr darauf achten, dass ihr den Geruch mögt, denn die Knete riecht danach.

Dann kann nach Lust und Laune geknetet werden!





TV LEMGO
Jugend

KÄSEKUCHEN-PRALINEN

Zutaten (ca. 30 Stück):

200 g Butterkekse

250 g Doppelrahm-Frischkäse

3 EL Mango-Maracyja-Konfitüre

(alternativ geht auch eine andere helle Marmelade)

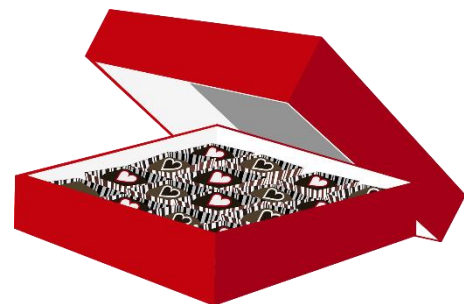
1 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

3 EL Kokosraspel

100 g weiße Schokolade

gefriergetrocknete Erdbeeren



Zubereitung:

Butterkekse in einer Küchenmaschine fein mahlen, sonst im Beutel zerbröseln. Frischkäse, Konfitüre, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Butterkekse hinzugeben und alles sorgfältig erst mit dem Mixer, dann mit den Händen kurz verkneten.

Käsekuchen-Masse zu ca. 30 walnussgroßen Kugeln formen. Falls sich die Masse schlecht formen lässt, stelle sie kurz in den Kühlschrank.

Kokosraspel in eine kleine Schale geben. 15 Kugeln einzeln darin wälzen und Raspel leicht andrücken.

Erdbeeren fein hacken. Schokolade hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und in eine kleine Tasse füllen. Restliche Kugeln nacheinander auf einen Holzspieß stecken und in die Schokolade tauchen. Pralinen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, sofort mit Erdbeeren verzieren und vollständig fest werden lassen.

Wer keine Kokosraspel mag, kann auch alle in Schokolade tunken oder sucht eine Alternative für sich aus.