

TV LEMGO  
IDEEN-TRIO  
ZUM  
WOCHENENDE

TISCH-BIATHLON

EMOJI-PUZZLE

ZITRONEN-BECHERKUCHEN



# TISCH-BIATHLON

## Material:

- möglichst viele Deckel von Plastikflaschen
- A3-Blatt mit unterschiedlich großen Kreisen (\*)
- Plastikflaschen
- Klebeband
- Tisch etwa auf Brusthöhe der Spieler (sonst auch auf dem Boden möglich)

## Anleitung:

Der Spieler läuft 3x um den Tisch und muss dann zum „Schießen“.

1. Variante: Die Spieler versuchen so den Deckel mit den Fingern weg zu schnippen, dass dieser auf der Zielschreibe landet, je zentraler auf dem Blatt, desto besser. Den Kreis am besten mit Klebeband festkleben.
2. Variante: Die Spieler versuchen die Plastikflaschen „umzuschneiden“. Dafür dürfen die Flaschen nicht gefüllt sein und müssen umgekehrt stehen, also mit Öffnung nach unten.

(Wenn es zu schwer oder zu leicht ist, kann man die Distanz ändern.)

\* Drei Kreise auf das A3- Blatt malen. Einen mit 10 cm Durchmesser, einen mit 20 cm Durchmesser und einen mit 28 cm Durchmesser. Diese dann am besten noch farblich markieren (siehe Bild). Wer keinen Zirkel hat, kann den Kreis auch frei malen.





# EMOJI-PUZZLE

Material:

- Pappe oder dickes Papier
- Bunte Stifte
- Schere

Anleitung:

Sechs (oder mehr/weniger, je nach Anzahl der Emojis) gleichgroße Kreise auf die Pappe zeichnen, ausmalen und ausschneiden.

Unterschiedliche Gesichtsausdrücke bunt aufmalen und die Kreise in der Mitte waagrecht durchschneiden (Augen und Mund sind somit getrennt). Die Emoji-Hälften nun auf dem Tisch verteilen und drauf los puzzeln (Tipp: Die einzelnen Emojis nicht alle gelb malen, sondern unterschiedliche Farben benutzen um das Zuordnen leichter zu gestalten)

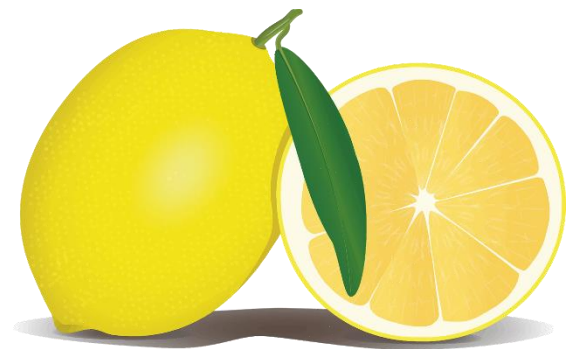
Beispiele: fröhlich/traurig/wütend/verliebt/lachen/erstaunt/müde/...



# ZITRONEN-BECHERKUCHEN

## Zutaten:

- 150 g Joghurt im Becher
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Pflanzenöl
- 3 Becher Mehl
- 2 Becher Puderzucker (für die Glasur)
- 1 Zitrone (Bio), Schale und Saft
- 5 Eier
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver



## Zubereitung:

Joghurt in eine Schüssel füllen und den ausgespülten, trockenen Becher als Messbecher nutzen. Zucker, Vanillezucker und Öl zum Joghurt geben und 2 Minuten mit dem Handmixer aufschlagen. Die Eier einzeln für ca. 30 Sek. ebenfalls unterrühren.

Von der Zitrone die Schale abreiben und unter die Masse rühren. Das Mehl und Backpulver extra vermengen und dann nach und nach zur Ei-Zucker Masse geben und langsam unterheben, nicht zu lange rühren. Die Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 180°C Ober-Unterhitze im unteren Drittel 50-60 Minuten backen. Je nach Backform ändert sich die Backzeit (Stäbchenprobe machen).

Nach der Backzeit 10 Minuten auskühlen lassen und dann noch warm mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Den Saft der anderen Hälfte mit dem Puderzucker verrühren und den Guss auf den erkalteten Kuchen geben.