

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

KUSCHELTIER-BASKETBALL

BALLONRAKETE

MILCHBRÖTCHEN





KUSCHELTIER-BASKETBALL

Material:

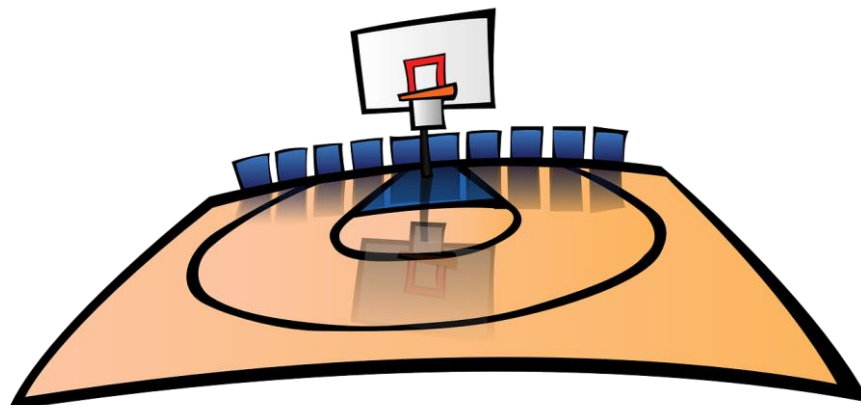
- ein Kuscheltier
- einen Mitspieler als Basketballkorb
- verschiedene Dinge für den Parcours

Anleitung:

Der Spieler nimmt sich sein Lieblings-Kuscheltier und probiert es auf dem Kopf zu balancieren, während er einen Parcours durchläuft. Baut dazu aus verschiedenen Gegenständen Hindernisse auf, die überwunden werden müssen (Slalom, über einen Bücherstapel steigen, rückwärtsgehen). Am Ende des Parcours steht 1-2 m entfernt der Mitspieler und formt mit den Armen einen Basketballkorb. Nun muss mit dem Kuscheltier ein Korb geworfen werden.

Spielvariationen:

- 1) Treffer bei einer vorher festgelegten Anzahl an Versuchen zählen. Probieren zu unterbieten oder gegeneinander antreten.
- 2) Mit verbundenen Augen werfen.



BALLONRAKETE

Material:

- Luftballon
- Wolle
- Strohhalm
- Klebeband
- Geschenkband
- 2 Stühle



Anleitung:

Schneide ein sehr langes Stück Wolle ab, das einmal quer durch den Raum passt. Stelle nun zwei Stühle weit entfernt voneinander auf. Schneide den Strohhalm einmal in der Mitte durch und fädle die Wolle dadurch. Knote jetzt beide Enden an den Stühlen fest (alternativ kannst du auch andere Punkte zum Festbinden nehmen). Puste nun den Ballon auf und klebe ihn mit zwei Klebestreifen am Strohhalm fest. Starte nun an einem Stuhl und lasse den Ballon auf Kommando los. Wie weit ist deine Rakete geflogen? Du kannst die Position markieren und versuchst, beim nächsten Mal weiter zu kommen. Wichtig: Schau immer, dass das Klebeband noch gut klebt, da sonst der Ballon vom Strohhalm fliegt. Nimm zur Not neues Klebeband. Du kannst deine Rakete noch bunt gestalten, indem du an den Strohhalm bunte Bänder klebst.

Du kannst auch zwei Raketen gegeneinander antreten lassen.



MILCHBRÖTCHEN

Zutaten:

200 ml + 2 EL Milch
1 Würfel frische Hefe
500 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier + 1 Eigelb
100 g weiche Butter
Schokodrops (backfest) / Rosinen



Zubereitung:

200 ml Milch lauwarm erwärmen, davon ca. 50 ml in eine kleine Schüssel geben, Hefe hineinbröckeln und glattrühren. 500 g Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch in die Mitte geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2 Eier, Butter und 150 ml lauwarme Milch zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und in 12 Stücke teilen. Wer mag kann nun Schokostückchen oder Rosin einarbeiten (z.B. Hälfte mit / Hälfte ohne) und die Teigstücke zu kleinen runden Brötchen formen.

Brötchen dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden) und Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C) 10–13 Minuten goldbraun backen.