

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

MISSION IMPOSSIBLE

FLINKE FÜßE

BLÄTTERTEIG-BLÜMCHEN





TV LEMGO
Jugend

MISSION IMPOSSIBLE

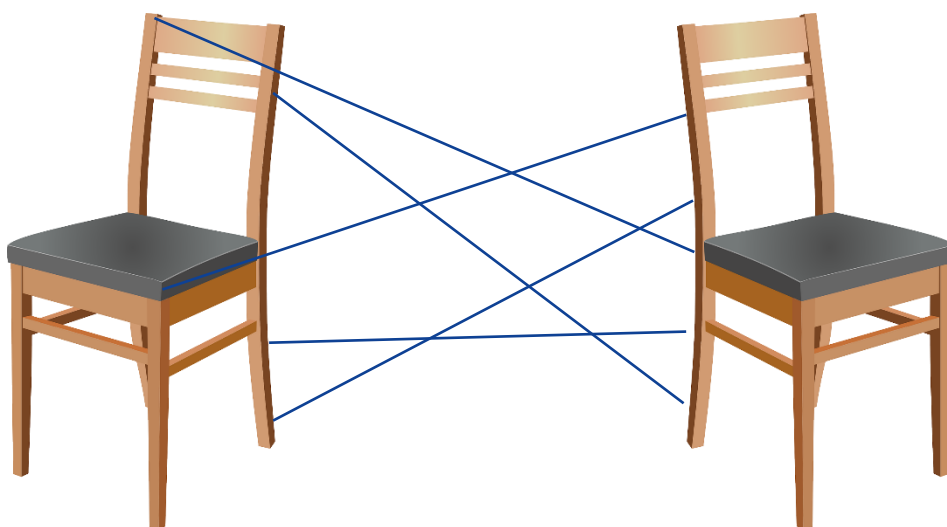
Material:

- eine lange Schnur oder Kreppband
- ein schmaler Flur oder alternativ vier Stühle

Anleitung:

Die Schnur oder das Kreppband wird kreuz und quer durch den Flur gespannt. Alternativ stellt man zwei Reihen mit jeweils zwei Stühlen auf und spannt die Schnur oder das Kreppband so durcheinander an den Stuhlbeinen fest. Die Schnur oder das Kreppband ist ein Laserstrahl, der nicht berührt werden darf.

Man kann auch gegeneinander antreten und schauen, wer den Parcours schneller durchquert.



FLINKE FÜßE

Material:

- dickeres Papier oder Pappe (bunt oder weiß)
- ein Strohhalm
- bunte Stifte
- Klebeband
- eine Rolle Paket-Klebeband
- 2 lange Holzspieße
- Schere



Anleitung:

Das Kind stellt beide Füße auf die Pappe und ummalt diese, so dass beide Füße aus Pappe ausgeschnitten werden können. Diese können dann noch bunt gestaltet werden.

Den Strohhalm in zwei Teile schneiden und recht weit oben am Fuß festkleben, so dass ein kleines Stück zur Innenseite des Fußes übersteht. Den anderen Strohhalm spiegelverkehrt ebenfalls am Fuß anbringen. Die Holzspieße innen und gegenüber (12 und 6 Uhr) an der großen Klebebandrolle festkleben, so dass sie jeweils nach links und rechts überstehen.

Jetzt werden die Füße mit dem Strohhalm-Stück auf die Holzspieße gesteckt und der überschüssige Holzspieß abgeschnitten.

Nun können die Füße über den Teppich flitzen, indem man der Rolle kräftig Anschwung gibt. Wer zwei oder mehr baut, kann ein Wettrennen veranstalten.

BLÄTTERTEIG-BLÜMCHEN

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 75g Frischkäse
- 1 Ei, leicht verquirlt
- Vanille
- 2 EL Puderzucker
- Zucker zum Bestreuen
- Verschiedene Beeren



Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C Ober- Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausbreiten und mit einer Blumen-Ausstechform Blüten ausstechen. Wer diese nicht hat, kann auch etwas Anderes nehmen oder schneidet die Blumenform mit dem Messer aus. Verteilt die Hälfte der Blumen auf dem Backblech. Bestreicht diese mit etwas Ei und legt auf jede eine zweite Blume oben drauf, damit sie auch schön aufgehen. Nun bestreicht auch alle Oberseiten mit Ei und streut etwas Zucker auf den Rand. Das restliche Ei mit dem Frischkäse, Puderzucker und Vanille verrühren und einen kleinen Teelöffel voll in die Mitte der Blumen setzen. Wer mag gibt noch 1-2 Beeren nach Wahl drauf. Die Blumen für ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Aus den Teigresten kann man kleine Blätterteig Snacks machen, indem man sie zu Stangen dreht und mit Käse bestreut.

