

TV LEMGO
IDEEN-TRIO
ZUM
WOCHENENDE

BALL-PARTY

HANDABDRUCK-HASE

DINKELBRÖTCHEN



BALL-PARTY



Material:

- Zwei Gefäße (z.B. einen Karton oder eine Schüssel)
- viele kleine Bälle (z.B. Tischtennisbälle, alternativ zusammengeknüllte Zeitungsseiten)
- eine Spielfeldbegrenzung (z.B. ein etwas größerer Teppich)

Anleitung:

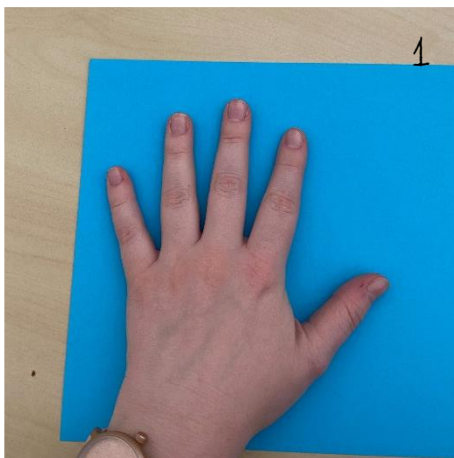
Es gibt zwei Spieler. Ein Spieler steht mit dem leeren Karton oder der leeren Schüssel im Spielfeld. Der andere Spieler steht außerhalb und wirft die Bälle ins Spielfeld (damit die Bälle nicht wegrollen, ist hier das zweite Gefäß vorgesehen). Der Spieler im Spielfeld soll probieren möglichst viele Bälle mit dem Karton aufzufangen.



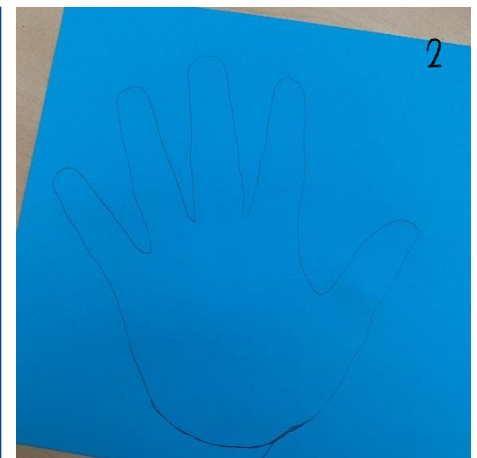
HANDABDRUCK-HASE

Material:

- buntes Papier (alternativ weiß und anmalen)
- bunte Stifte
- Schere



1. Handabdruck auf das Blatt übertragen



2. Unten eine Runde form weiterzeichnen

3. Hand ausschneiden

4. Den Schlitz beim kleinen Finger etwas weiterführen, so dass es auf einer Höhe mit dem Daumen ist



5. Mittelfinger wegschneiden

6. Daumen und kleinen Finger nach innen umklappen, ggf. noch einmal nachschneiden, so dass beide Finger ungefähr gleich sind

7. Gesicht, Ohren und Pfoten aufmalen





TV LEMGO
Jugend

DINKELBRÖTCHEN

Zutaten (für 6 Brötchen):

450 g Dinkelmehl

3 TL Backpulver

1 TL Salz

50 g weiche Butter

150 g Naturjoghurt

1 EL Essig

6 EL Sonnenblumenkerne

6 EL Kürbiskerne

150 ml Mineralwasser



Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne in einer anderen Schüssel ebenfalls vermischen. Mineralwasser, Butter, Naturjoghurt, Essig und die Hälfte der Kernmischung zur Mehl-Mischung hinzugeben und zu einem Teig verkneten. 6 Kugeln formen und mit Abstand auf ein Blech legen.

Jede Kugel mit etwas Wasser bestreichen und die restliche Kernmischung darüber streuen, leicht andrücken. Brötchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Wer keine Kürbiskerne mag, kann auch nur Sonnenblumenkerne nehmen (oder andersrum).