

SweetFamily®

Nordzucker

Bastel-Tipp:
Tier-
Masken



Folgende Utensilien benötigen Sie dazu:

- festes Papier
- Stifte
- Schere
- Gummiband oder Garn



Vorbereitung:

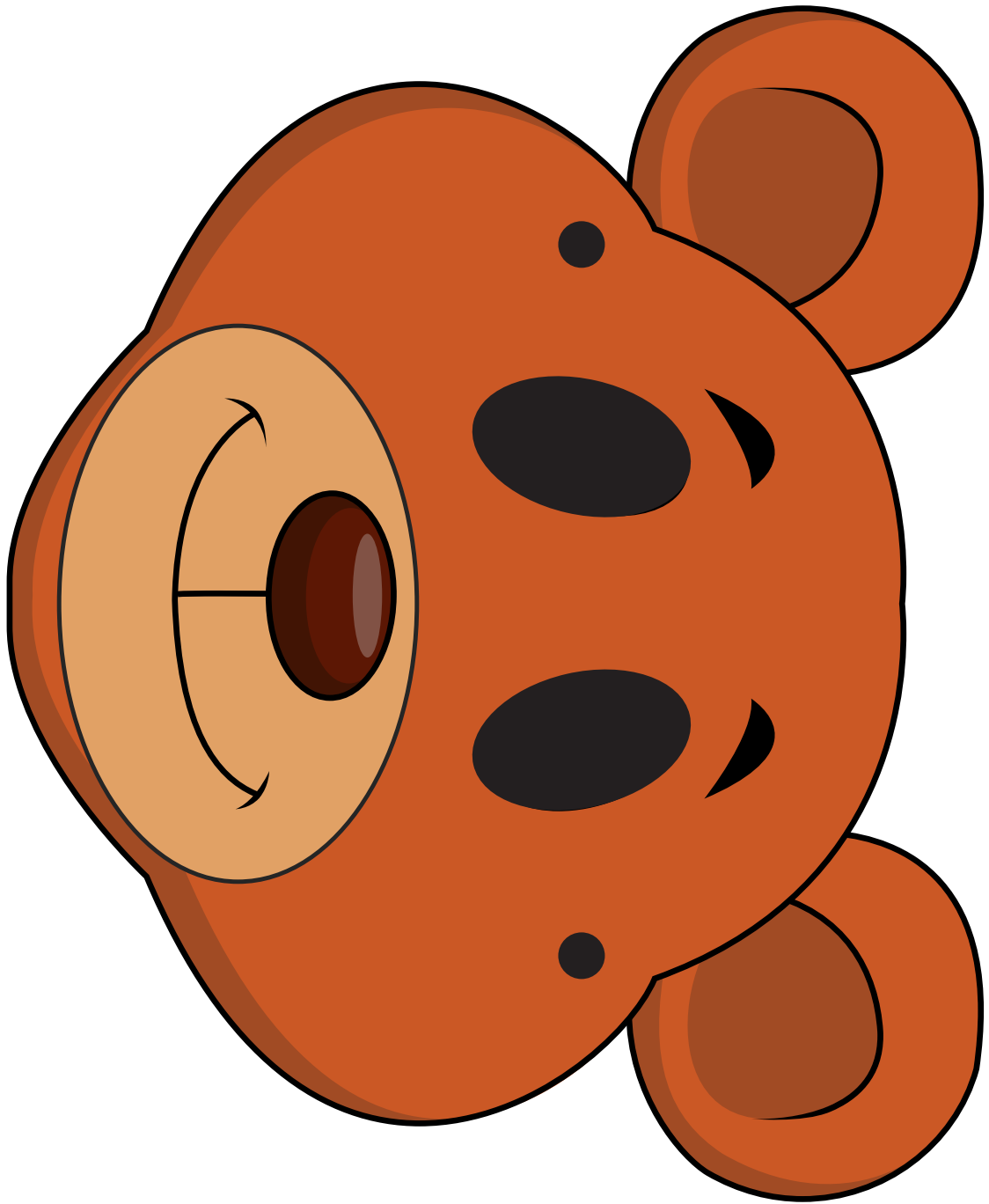
Drucken Sie die Masken in gewünschter Anzahl auf festem Papier aus.

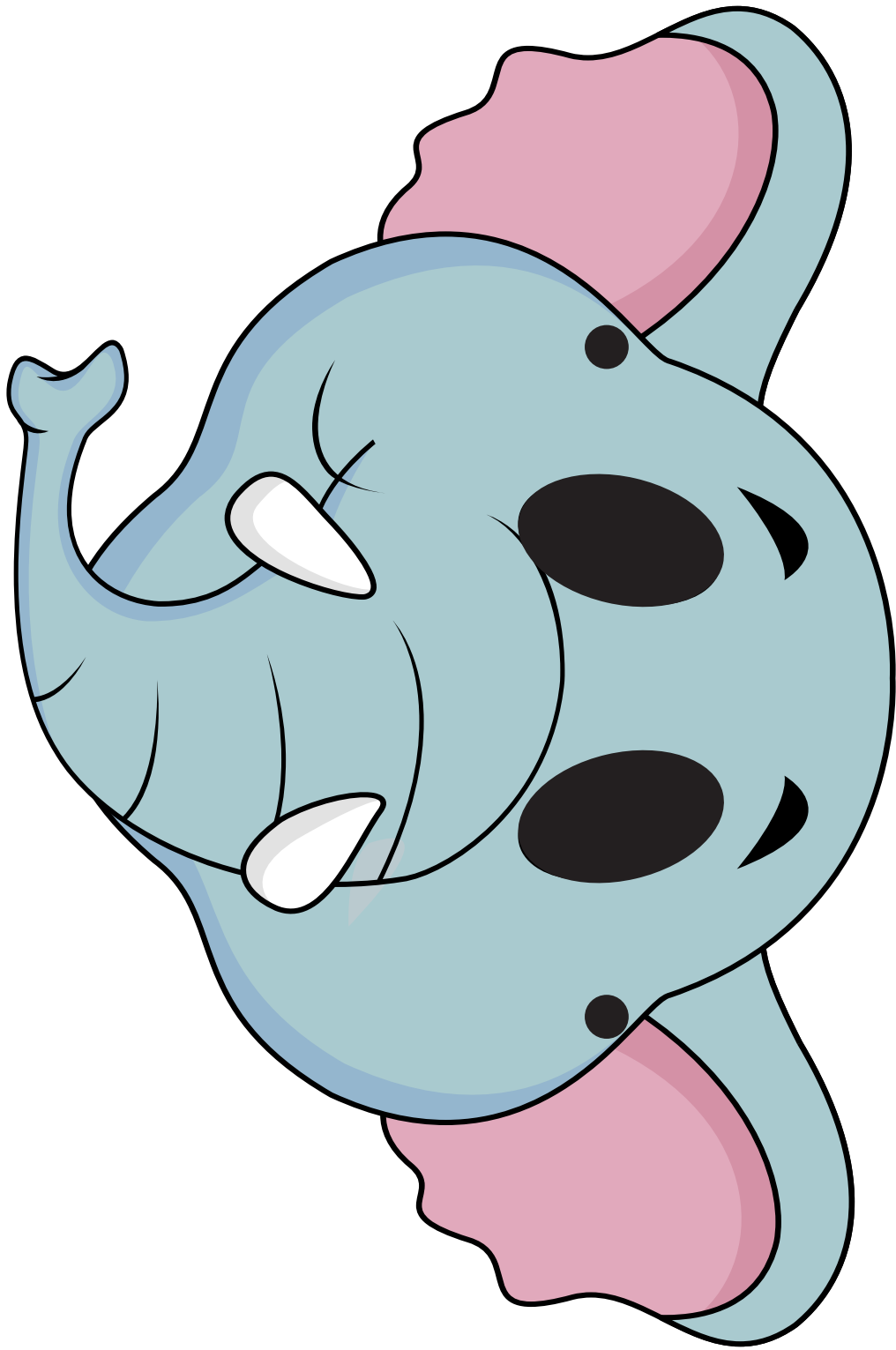
Durchführung:

Sie sind der Zirkus-Direktor und die Kinder die wilden Tiere. Damit sich die ganze Gruppe auf den Zirkus einstimmen kann, sucht sich jedes Kind eine Maske aus. Diese können ausgeschnitten, noch weiter bemalt und dann mit einem Stück Gummiband oder Garn versehen werden. Schon haben sich die Kinder in eine Horde wilder Tiere verwandelt.











SweetFamily®

Nordzucker



Folgende Utensilien benötigen Sie dazu:

- Stühle
- Tuch (zum Augen verbinden)



Zu diesem Spiel setzen sich die Kinder zusammen in einen Stuhl-Kreis. Ein Kind bekommt die Augen verbunden und spielt den Dompteur, welches sich von der Mitte aus auf den Schoß eines Kindes setzt. Der Dompteur fragt: „Welches Tier zähme ich heute?“, worauf das Kind mit einer Tierstimme antwortet. Wird das Tier erraten, tauschen die Kinder den Platz und nun ist dieses der Tier-Bändiger. Das Spiel geht so lang, bis alle einmal Dompteur waren.

Wenn die Gruppe klein und das Spiel schnell vorbei ist, können Sie danach als Dompteur in Aktion treten und mit den Kindern kleine akrobatische Übungen durchführen. Dazu leiten Sie die Kinder an, folgende Übungen zu machen:

Dompteur

Sie sind nun der Dompteur und zähmen die Zirkustiere. Stellen Sie hierzu zwei gegenüberliegende Stuhlreihen auf und lassen Sie die Kinder von einem Stuhl zum anderen laufen. Das Tier, das als erstes auf dem anderen Stuhl „Männchen“ macht, darf zuerst ein Kunststück präsentieren, z.B. einen Plastikbecher auf dem Kopf balancieren oder einen Korken auf der Nase.

Schlangen-Beschwörer

Dazu schlängeln sich die Kinder unter der Stuhlreihe durch.

Voltigieren

Die Kinder laufen im Kreis und führen unterschiedliche Übungen dabei aus: auf einem Bein hüpfen, seitlich laufen, Riesenschritte machen. Wenn die wilden Tiere die Übungen nach gebührendem Lob bestanden haben, können sie sich über die lustigen Clown-Whoopies hermachen! (siehe Rezept)



SweetFamily®

Nordzucker



Rezept: Clown-Whoopies

Für den Teig:

50 g weiße Kuvertüre
125 g weiche Butter
150 g Unser Feinster von SweetFamily
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
3 Eier (Größe M)
200 g Mehl
1,5 TL Backpulver
50 g Kokosraspel

Für die Füllung:

200 g Mascarpone
2 EL Zitronensaft
75 g Puderzucker

Für die Verzierung:

4 EL bunte Zuckerstreusel
1/2 Eiweiß (Größe M)
125 g Puderzucker
rote Speisefarbe
1 Tüte Lakritzkonfekt (z.B. Colorado)
10 Eiswaffeln (z.B. Tekrum)
10 Schokolinsen (z.B. Smarties)

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Für ca. 10 Stück

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Weiße Kuvertüre fein hacken.
2. Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit den Rührbesen des Handmixers cremig aufschlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kokosraspel unterrühren, gehackte Kuvertüre unterheben. 20 etwa walnussgroße Teigtupfen mit zwei Teelöffeln auf die Bleche verteilen. Dabei auf reichlich Abstand achten, die Tupfen zerlaufen zu ca. 8 cm großen Kreisen.
3. Die Bleche in die mittlere und unterste Einschubleiste im Ofen schieben, ca. 12 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.
4. Inzwischen für die Füllung Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Creme auf die flache Unterseite von 10 Keksen verstreichen. Die übrigen Kekse mit der flachen Seite darauf setzen und zusammen drücken bis die Creme seitlich sichtbar wird. Zuckerstreusel auf einen Teller verteilen und die Cremeränder darin wälzen.
5. Aus Eiweiß und Puderzucker eine Glasur rühren. Einen Esslöffel Glasur rot einfärben. In zwei Spritztüten oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke anschneiden. Weiße Augen und Münder auf die Kekse spritzen. Mit roter Glasur einen Mund aufspritzen. Lakritzstangen in feine Streifen schneiden und kreuzförmig auf die Augen legen. Die Nase aus Konfektbeeren aufkleben. Einen Hut aus Eiswaffeln zwischen die Kekse stecken und jeweils eine Schokolinse mit Zuckerguss darauf kleben. Die Keks-Clowns auf Holzspieße stecken und in Zuckergläser gesteckt servieren.

Tipp: Die Holzspieße schräg in den jeweils unterliegenden Keksen stecken, nicht in die Füllung.