

### Bastel-Tipp: Zauber- stab



### Folgende Utensilien benötigen Sie:

- durchsichtige Knopf-Röhrchen mit dichtem Schraubverschluss (erhältlich in Kurzwaren-Abteilungen oder im Internet)
- destilliertes Wasser
- Streu-Deko (Glassand, Glitzer-Sterne, Buchstaben, Kügelchen etc.)
- Silberkarton

Jede Märchenwelt hat seine Feen und Zauberer und auch die fangen einmal klein an. Ihr wichtigstes Utensil ist der Zauberstab.

### So geht's:

Sie als Zauber-Meister zeigen den Zauber-Lehrlingen, wie man einen Zauberstab herstellt. Die Kinder füllen nach Belieben die Streu-Deko in die Röhrchen, welche danach mit Wasser gefüllt und kräftig zugeschraubt werden. Anschließend aus Silberkarton ca. 6-8 cm große Sterne ausschneiden und an die Stabspitze kleben.

Studieren Sie nun noch mit den Kindern eine Zauberformel ein („Aaaabra... Kadabraa“) und schwingen dabei den tollen neuen Stab.

# SweetFamily®

## Nordzucker

**Spiel-Tipp:**  
**Zauber-**  
**schule**

**Farbe**  
**wechsle**  
**dich**

Nachdem die kleinen Lehrlinge mit einem Zauberstab ausgestattet sind, geht es nun darum, mit ihnen zusammen die Welt der Magie zu erforschen. Mit folgenden Tricks und einfachen Haushaltsmitteln können Sie die Kleinen zum Staunen bringen:

*(Tipp: Üben Sie vorher die Tricks, damit die Vorstellung kein Reifall wird)*



*Folgende Utensilien benötigen Sie dazu:*

- Rotkohl im Glas
- Essig oder Zitronensaft
- eine kleine Flasche
- 3 Gläser
- Spül- oder Waschmittel
- eine Flasche mit Leitungswasser

### **Vorbereitung:**

Spülen Sie jeweils ein Glas mit Essig bzw. Zitronensaft und eins mit Spülmittel bzw. Waschmittel aus. Füllen Sie etwas Rotkohlsaft in die kleine Flasche.

### **Durchführung:**

Stellen Sie die 3 Gläser vor den Zauber-Lehrlingen auf. Gießen Sie in jedes Glas etwas Wasser. Nun holen Sie die Flasche mit der roten Flüssigkeit hervor.

Während Sie einen Teil des roten Zaubersaftes in das erste Glas füllen, teilen Sie den Lehrlingen mit, dass diese Flüssigkeit sich ganz normal verhält. Sie bleibt rot. Nun schwingen Sie den Zauberstab um die Flasche und sprechen mit den Kindern die Zauberformel. Beim Einfüllen ins nächste Glas, färbt sich die Flüssigkeit pink. Großes Staunen! Noch einmal sprechen Sie zauberstabschwingend die Formel und geben Zaubersaft in das letzte Glas. Die Flüssigkeit färbt sich grün. Erneut großes Staunen. Das ist Magie. Die Zauber-Lehrlinge haben ihre erste Prüfung bestanden.

### **Erklärung:**

Der Rotkohlsaft agiert als Indikatorflüssigkeit. Wenn der Saft mit Säure (Essig hat einen pH-Wert unter 7) in Kontakt kommt, färbt sich die Flüssigkeit pink. Bei Kontakt mit Lauge (Waschmittel hat einen pH-Wert von über 7) reagieren die Flüssigkeiten und eine grüne Farbe kommt zum Vorschein.

# SweetFamily®

## Nordzucker

**Spiel-Tipp:**  
**Zauber-  
schule**

**Farb-  
Chroma-  
tographie**

*Folgende Utensilien benötigen Sie dazu:*

- Kaffeefilter
- Filzstifte
- Wasser
- Pipette



### **Vorbereitung:**

Schneiden Sie aus dem Kaffee-Filter möglichst große runde Stücke

### **Durchführung:**

Geben Sie jedem Kind einen Kaffeefilter. Dazu darf es sich einen Filzstift aussuchen. Wenn alle ausgestattet sind, soll jeder einen dicken Punkt in die Mitte seines Papiers malen. Anschließend schwingen alle gemeinsam den Zauberstab und sprechen die Zauberformel.

Dann gehen Sie mit der Pipette zu jedem Kind und träufeln jeweils 2-3 Tropfen Wasser auf die bemalte Stelle. Beobachten und staunen Sie mit den Kindern, wie die unterschiedlichen Farben wandern.

### **Erklärung:**

Die Farbe eines Filzstiftes setzt sich aus mehreren Farben zusammen. Aufgrund ihres Gewichtes lösen sie sich unterschiedlich schnell im Wasser. Manche Farben werden also vom Wasser weiter getragen als andere.

# SweetFamily®

## Nordzucker



Folgende Utensilien benötigen Sie dazu:

- ein großes Glas
- ein frisches Ei
- Wasser
- Salz in einer Papier-Tüte als Zauberpulver



### Durchführung:

Füllen Sie etwas Wasser in ein Glas und legen Sie das Ei hinein, welches zum Grund sinkt (sonst handelt es sich nicht um ein frisches Ei). Nun holen Sie das Zauberpulver (Salz) hervor. Wiederum schwingen Sie mit den Kindern zusammen den Zauberstab und sprechen die Formel. Lassen Sie das Zauberpulver in das Glas rieseln - das Ei fängt an zu schweben! **Zaubereiii!**

### Erklärung:

Die Salzlösung hat eine höhere Dichte als normales Wasser. Dadurch erhält das Ei Auftrieb und steigt nach oben. Diesen Effekt kann man auch im Toten Meer beobachten. Das Wasser ist so salzhaltig, dass man auf der Oberfläche liegen kann.

**Viel Spaß beim Zaubern!**



# SweetFamily®

## Nordzucker

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten  
Zutaten für 1 Torte (ca. 10 Stück):

### Rezept: Feenwald (Himbeer-Quarktorte)

#### Für den Teig:

300 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
140 g Unser Feinster von SweetFamily  
150 g Butter, weich  
100 ml Mineralwasser  
4 Eier (Größe M)

#### Für die Füllung:

250 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt  
250 ml Sahne  
250 g Magerquark  
70 g Unser Feinster von SweetFamily  
1 Beutel Gelatine fix (15 g)  
1 Pck. Bourbon Vanillezucker

#### Für die Verzierung:

1 frisches Eiweiß (Größe M)  
250 g Puderzucker  
rote Speisefarbe  
4 Eiswaffel-Spitztüten  
10 rosa Kokos-Schaumzucker  
1 Pck. feine Dekorblüten  
15 Zuckerblüten und Blätter  
2 EL rosa Dekorzucker

### Zubereitung:

1. Einen Bogen Backpapier auf einen Springformboden mit 20 cm Durchmesser legen. Springformrand darum festziehen. Den Backofen auf 180 °C (Ober/Unterhitze, 160 °C Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Alle anderen Zutaten zugeben und 1 Minute mit den Rührstäben des Handmixers glatt rühren. In die Backform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene 45 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und 30 Minuten auskühlen lassen. Den Boden einmal durchschneiden.
3. Für die Füllung Sahne steif schlagen. Magerquark, Gelatinepulver, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Sahne unterziehen. Tiefgekühlte Himbeeren vorsichtig unterrühren. Die Füllung auf den Tortenboden streichen, den oberen Boden auflegen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
4. Für die Verzierung Eiweiß in eine Rührschüssel geben. Puderzucker zugeben und zu einer zähflüssigen Glasur verquirlen. Mit der Speisefarbe rosa einfärben. Ein Drittel der Glasur auf die Torte verstreichen. Die übrige Glasur mit etwas Wasser weich fließend verrühren. In die Spitzen der Eistüten ein Loch für die Zahnstocher drücken. Glasur auf die Waffeln streichen. Zahnstocher hinein stecken und die Waffeltüten auf die Torte setzen. Mit Blüten und Dekorzucker garnieren. Aus buntem Papier Fähnchen zuschneiden und an den Zahnstochern befestigen. Rund um die Torte die Schaumzuckerbällchen an die Quarkfüllung drücken.