

Kinderseite

für unsere Mini's

BASTELIDEE:

Weihnachtskarte mit Stempel

Das brauchst du:

Klappkarte
Finger-, Wasser- oder Acrylfarben
Schwarzer Stift
Zeitungspapier als Unterlage
Tücher zum Abwischen der Finger

Und so geht es:

- Zuerst breite das Zeitungspapier aus.
- Du kannst für dieses Motiv jeden Finger nehmen.
- Am besten startest du unten mit fünf Fingerabdrücken und baust den Tannenbaum langsam bis zur Spitze auf.
- Für die Kugeln im Weihnachtsbaum nimmst du nur ein klein wenig Farbe und tupfst sie vorsichtig in den grünen Tannenbaum. Hierbei musst du ein bisschen aufpassen, dass die grüne Farbe der Tanne nicht verschmiert.
- Anschließend tupfst du noch den Stamm und eine Weihnachtskugel oder einen Stern als Spitze auf.
- Fertig ist die mit Fingerfarbe bedruckte Weihnachtskarte.



Weitere Motivvorschläge



Was du brauchst:

TEIG

200 g dunkle Schokolade
50 g Butter
1 EL Weizenmehl 405
1 Prise Zimt
3 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz

SONSTIGES

6 Tassen (hitzebeständig)

Gott mit allen Sinnen suchen - Gott in allen Dingen finden.

Die Sinne sind es, die unser Leben bunter machen. Schärfen wir unsere Sinne, damit wir mit ihnen Gott wahrnehmen und spüren können: Gott ist da. Überall.

Glaube kann uns auch zum Lachen bringen, Spaß machen und uns in vielfältiger Weise begegnen.

Weihnachtlicher Tassen-

kuchen mit Schokostern

- Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Sechs Tassen gut einfetten.
- 140 Gramm Schokolade klein hacken und mit der Butter im

heißen Wasserbad schmelzen. Umrühren und lauwarm abkühlen lassen.

- Das Mehl, den Zimt, die Eier, den Zucker und eine Prise Salz in einer

Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgerätes vermengen.

- Die Schokoladen-Butter-Masse hinzugeben und unterrühren.
- Die übrige Schokolade in grobe Stücke brechen.
- Die gefetteten Tassen zu einem Drittel mit dem Teig füllen. Jeweils etwa zehn Gramm der gebrochenen Schokolade auf die Teigmasse jeder Tasse legen.
- Den restlichen Teig auf den sechs Förmchen verteilen.
- Die Küchlein im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa zehn Minuten backen.
- Sofort servieren.



Wie kommen die Weisen nach Bethlehem?



Layout und Inhalt | Kinderkirche Arnsreit

Quellen: www.sonnentor.com, www.luckenmichristna.at, backmaedchenlaerchen.com, www.grundschule-erbstbieritz.de