



# Kinderseite

für unsere Mini's



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

Die Sinne sind es, die unser Leben bunter ma-  
chen. 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.

## BASTELIDEE:

### Windlichter

Das brauchst du:

- Leeren Tee-, Milch- oder Saftkarton
- Bastelschere
- Weißer & goldene Bastelfarbe
- 1 breiter Borstenpinsel
- Stanzer mit Weihnachts-Motiv  
z.B. Stern oder Tannenbaum
- Bleistift
- Teppichmesser
- Leeres Honig- oder Marmeladeglas
- Teelicht oder kleine Stumpferkerze
- Bäckergarn
- Kleine Reisigzweige & getrocknete  
Blumen/Blütenstände zur Dekoration
- Dekoration

#### Und so geht es:

- Leeren Karton mit der Schere in die ge-  
wünschte Form schneiden.
- Weißer Bastelfarbe in einem Glas mit ein wenig gol-  
dener Farbe mischen. Die äußeren Flächen zwei Mal  
hintereinander deckend bemalen und trocknen las-  
sen. Danach auch das Innenleben des Kartons einmal  
mit etwas Farbe schattieren und trocknen lassen.
- An der Vorderseite mit Bleistift einen Stern aufma-  
len und mit dem Teppichmesser grob ausschneiden  
(bitte einen Erwachsenen dir dabei zu helfen). Mit  
der Schere anschließen die Zacken des Sterns  
sauber nachschneiden.
- Mit dem Stanzer am oberen Rand der Schachtel ein  
weihnachtliches Motiv (Stern) ausstanzen.
- Aus Reisig und getrockneten Blumen/  
Blütenständen mit Bäckergarn ein kleines Sträuß-  
chen binden und dieses mit einem weiteren Stück  
Garn am Windlicht befestigen.
- Teelicht in einem Glas in die Windlichthülle stellen.



Was du  
brauchst:

#### TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 50 g zimmerwarme Butter
- 20 g Germ

#### FÜLLE

- 30 g Schinken, 30 g Salami,
- 30 g Paprika, 30 g Champignons,
- 30 g fein geriebenen Käse,
- 3 EL Tomatensauce, Pizzagewürz

### Pizza- Tannen- baum



- Für den Germteig zuerst die Milch  
in eine Rührschüssel geben.  
Dann Mehl, Salz, Germ und Butter  
dazugeben. 5-10 Minuten lang zu  
einem glatten Teig kneten und  
diesen circa 30 Minuten zugedeckt  
rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Zutaten  
der Fülle schneiden und mischen.

- Den Teig in zwei gleich große Stücketeilen und zu  
Kugeln schleifen. 10 Minuten rasten lassen.

- Die Kugeln dünn ausrollen und zu einem Tannenbaum schneiden.
- Den ersten Tannenbaum-Boden auf ein Blech legen und füllen. Den  
zweiten Boden darauf legen. Den Baum laut Bild einschneiden und  
die Äste drehen.
- Den Pizzabaum nach dem Formen mit Wasser besprühen, mit etwas  
Mohn bestreuen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
- Aus dem restlichen Teig Sterne ausstechen.
- Den Baum im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit  
viel Dampf backen



Welche Schneeflocke kommt nur einmal vor?



Layout und Inhalt | Kinderkirche Arreit

Quellen: [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com), [www.backenmitchristina.at](http://www.backenmitchristina.at), [backmaedchenfueralles.com](http://backmaedchenfueralles.com), [www.grundschule-arbeitsblaetter.de](http://www.grundschule-arbeitsblaetter.de)

