



Kinderseite

für unsere Mini's



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.

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 gewünschte Form schneiden.
- Weißer Bastelfarbe in einem Glas mit ein wenig goldener Farbe mischen. Die äußeren Flächen zwei Mal hintereinander deckend bemalen und trocknen lassen. Danach auch das Innenleben des Kartons einmal mit etwas Farbe schattieren und trocknen lassen.
- An der Vorderseite mit Bleistift einen Stern aufmalen und mit dem Teppichmesser grob ausschneiden (bitte einen Erwachsenen dir dabei zu helfen). Mit der Schere anschließend 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 Sträußchen 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-Tannenbaum



- 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?

