



LECKERE SCHNEEBÄLLE (OHNE BACKEN)

Zutaten:

(für ca. 30 Schneebälle)

300 g Tortenboden

50 g Amarettini

1 gehäufte Teelöffel Kakaopulver

2 Esslöffel Zucker

6 Esslöffel (frisch gepressten) Orangensaft

Puderzucker

Pralinenpapierförmchen

Amarettini in einer Tüte zerkleinern. Tortenboden ebenfalls zerkleinern und mit den Amarettini vermischen. Zucker, Kakao und Orangensaft verrühren und zum Tortenboden-Amarettini-Gemisch geben und glattrühren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit Puderzucker bestäuben und in Pralinenpapierförmchen legen.

WEIHNACHTSDUFTKÄSTCHEN

Zutaten:

Camembertdose aus Holz, Acrylfarbe, rot und orange, Märchenwolle und Glitzersterne o.ä., Gewürze wie Zimtstangen, Sternanis, Nelken und Vanillestangen

Dose außen rot -orange bemalen und trocknen lassen. Märchenwolle mit Glitzer hineinlegen. Die Gewürze in einzelne Schalen legen, sie anschauen, befühlen, riechen und evtl. auf einer Weltkarte ihre Herkunft zeigen. Dann stellt sich jedes Kind sein Weihnachtsduftkästchen zusammen, indem es sich die Gewürze in seine Dosen legt.

ZIEL

Kinder erlernen die Zubereitung eines Weihnachtsgebäcks mit allen Sinnen

AKTIONSDAUER

45 Minuten, Pausen können gut eingelegt werden

SCHWIERIGKEITSGRAD

Mittel

AUFBEWAHRUNG

Gekühlt bis zu einer Woche





BRATAPFEL FÜR 20 KINDER

Zutaten:

10 leicht säuerliche Äpfel
200 g gehackte Mandeln
8 Esslöffel rotes Johannisbeergelee
3 Messerspitzen gemahlenen Zimt
100 g Butter
Zitronensaft
Backpapier und ein großes Backblech

Äpfel vorbereiten: waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft bestreichen.

Die Mandeln mit Gelee und Zimt vermischen und damit die Äpfel füllen. Ein Flöckchen Butter auf die Füllung geben, auf Backpapier in eine Form setzen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Gemeinsam den Tisch decken und mit Material der Umgebung schmücken.

VERZIERTE ORANGEN

Zutaten:

Orangen, Ganze Nelken, Prickelnadeln

Mit Hilfe der Prickelnadel Löcher in die Orangen vorstechen, so lassen sich die Nelken leicht hineinstecken. Die dekorierten Orangen können in eine Schale gelegt oder mit einem Stoffband aufgehängt werden.

ZIEL

Die Kinder lernen die Zubereitung einer typisch winterlichen Speise kennen.

AKTIONSDAUER

30 Minuten, Äpfel sind bereits vorbereitet

SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



ZIEL

Die Kinder erfahren den Duft von Orangen und Nelken und lernen, winterliche Dekoration selber herzustellen.

AKTIONSDAUER

20 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht