

Tagestipps gegen Langeweile

Gegenstände merken

Spielzubehör:

verschiedene Gegenstände z.B. aus deinem Zimmer, die Menge ist beliebig.

Die Gegenstände verteilst du alle auf einem leeren Tisch. Alle Mitspieler verlassen vor Beginn den Raum, damit sie die Gegenstände vor Spielbeginn nicht sehen.

Wenn du fertig bist darf ein Mitspieler, z.B. die Mama wieder in den Raum und hat nun eine Minute Zeit, sich alle Gegenstände einzuprägen. Um die Zeit zu stoppen kannst du deine Uhr oder dein Handy nutzen, oder du zählst bis 60.

Wenn die Minute vorbei ist, dreht der Mitspieler sich um und zählt alle Gegenstände auf, die er sich merken konnte. Diese Zahl notierst du dir.

Wer konnte sich am Ende die meisten Gegenstände merken? Nach der ersten Runde darf ein anderer Mitspieler sich neue Gegenstände aussuchen und du darfst mit raten.

Twister selbst gebastelt

Bastelzubehör:

Farbiges Papier oder weißes Papier und Bundstifte oder Wasserfarben, Tesafilm, Schere

Aus dem Papier schneidet ihr große Kreise aus, einen großer Teller könnt ihr dabei als Schablone nutzen. Falls ihr nur weißes oder Zeitungspapier habt, könnt ihr dieses farbig (z.B. grün, rot, gelb, blau, schwarz) anmalen.

Die Punkte klebt ihr untereinander und nebeneinander mit Tesafilm auf den Boden (ca. fünf Punkte in eine Reihe). Anschließend schneidet ihr Karten in Größe eurer Hände und Füße aus und bemalt sie mit den gleichen Farben. Auf die Karten malt ihr dann den Umriss eurer Hände und Füße.

Nun zieht der erste Mitspieler eine Karte, z.B. eine gelbe Karte mit einem Fuß. Ein Fuß muss dann auf einen gelben Kreis auf dem Boden. Der andere Fuß bleibt erstmal auf neutralem Grund. Nun ist der zweite Mitspieler an der Reihe. Am Ende kommen jede Menge lustige Verrenkungen dabei raus.

Frag doch mal Papa und Mama ob sie mitspielen. 😊

Memory selber basteln

Bastelzubehör:

Festes Papier, Schere, Bundstifte

Aus dem Papier schneidest du ca. 20 - 30 kleine gleichgroße Karten aus, dabei kannst du eine Karte von einem Kartenspiel als Schablone nutzen.

Anschließend malst du jeweils auf zwei Karten das gleiche Motiv.

Wenn du damit fertig bist, deckst du alle Karten mit der bemalten Seite nach unten und vermischst sie. Abwechselnd heißt es jetzt möglichst viele Pärchen zu finden. Wetten, dass du es besser kannst als deine Eltern? 😊

Nudelschmuck

Bastelzubehör:

Nudeln mit Loch, festes Garn oder Gummiband, evtl. Filzstifte

Nudeln kann man nicht nur essen, sie eignen sich auch zum Basteln z. B. von Schmuck und das ist ganz einfach und schnell gemacht.

Schneidet euch einen langen Faden von eurem Garn ab und fädelt so viele verschiedene Nudeln oder auch nur eine Nudelsorte auf die ihr für euer Armband oder eure Kette benötigt. Danach macht ihr einen festen Knoten. Falls ihr Bastelperlen zu Hause habt, könnt ihr diese auch im Wechsel mit den Nudeln auffädeln. Wer es bunt mag, kann die Nudeln anschließend auch anmalen. Benutzt dabei aber keine Wasserfarben, die Nudeln werden dann weich und klebrig.

Frag doch mal Mama deine Eltern ob sie Fotos von deinem Schmuck auf unserer FB Seite posten. Wir sind gespannt! 😊

Kinderknete zum selber machen

Material:

½ Tasse lauwarmes Wasser

¼ Tasse Salz

1 Ei Öl

2 Tassen Mehl

Schüssel

Lebensmittelfarbe oder Ostereierfarbe, falls ihr welche zu Hause habt

In einer Schüssel werden Wasser, Salz und Öl vermischt. Das Mehl müsst ihr anschließend langsam unterkneten bis ihr eine geschmeidige Masse habt.

Wenn die Masse zu fest ist, dürft ihr noch ein wenig Öl unterkneten. Falls ihr zu Hause Lebensmittel oder Ostereierfarbe habt, könnt ihr die Knete portionieren und mit etwas Farbe einfärben. Damit ihr die Knete oft verwenden könnt, solltet ihr sie in einer Dose mit passendem Deckel aufbewahren, sie ist dann ungefähr 6 Monate haltbar. Viel Spaß beim Kneten! Fragt doch eure Eltern mal ob sie uns die Fotos von euren Kunstwerken bei Facebook posten. 😊

Bowling für zu Hause

Material:

9 PET Flaschen oder andere bruchsichere Gegenstände zum Aufstellen

ein kleiner Ball

Papier, Schere, Stift, Kleber

Schneide 9 kleine Kreise aus dem Papier und schreibe auf jeden Kreis eine Zahl. Suche dir dabei nicht zu große Zahlen aus, denn du musst sie später addieren. Anschließend klebst du auf jede Flasche eine Nummer und stellst die Flaschen hintereinander auf, in der hinteren Reihe 5 Flaschen, davor werden 3, und 1 Flasche aufgestellt. Jetzt legt ihr gemeinsam einen Wurfabstand zu den Flaschen fest und versucht nacheinander möglichst viele Flaschen umzuwerfen. Die Punkte der umgeworfenen Flaschen der einzelnen Mitspieler werden notiert. Wer bekommt die meisten Punkte? Wir sind gespannt! 😊

Überbackener Toast

Zutaten:

Toast, Brot oder Brötchen

An Belag könnt ihr alles nehmen was ihr gerne esst und grade zu Hause habt, z.B. Käse, Tomaten, Paprika,

Fragt bitte vorher Mama oder Papa ob du ein überbackenes Toast machen darfst. Vielleicht möchten sie ja auch ein Toast, bestimmt helfen sie dir auch dabei.

Bevor du mit der Zubereitung anfängst, solltest du dir gründlich die Hände waschen! Zuerst reibst du Tomaten und Paprika gründlich unter warmem Wasser ab und schneidest sie in dünne Scheiben. Die Toastscheiben legst du auf ein Backblech und belegst sie mit den Zutaten. Zum Schluss legst du eine Scheibe Käse auf den Toast. Das Ganze wird im Backofen ca. 10 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Wenn ihr kein Toastbrot zu Hause habt, kannst du auch anderes Brot oder Brötchen verwenden. Wir sind gespannt ob dir das Toast gelungen ist. Vielleicht können deine Eltern ein Foto bei FB hochladen. 😊

Leckere Smoothies

Zutaten:

Obst nach Wahl

Evtl. Saft, Wasser oder Milch

Bei den Smoothies kannst du alle Obstsorten verwenden die du gerne magst und zu Hause hast. Wichtig ist, dass du das Obst vor der Verarbeitung sehr gut unter warmem Wasser abreibst. Einige Obstsorten haben einen harten Kern, den du entfernen musst. Anschließend kannst du das Obst in einem Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren bis es musig ist. Das Mus kannst du anschließend auch mit Milch oder Obstsaft verdünnen. Wenn die Smoothies lange stehen bleiben, verlieren sie durch den Sauerstoff in unserer Luft viele Vitamine, daher sollten sie direkt getrunken werden. Frag vorher Mama oder Papa, ob du Smoothies machen darfst und sie dir beim pürieren helfen. Wir freuen uns wenn wir erfahren welche Lieblingssmoothies du dir ausgesucht hast. Wir freuen uns über ein Foto bei FB, frag deine Eltern doch mal. 😊

Pfannkuchen

Zutaten für 8 Pfannkuchen:

**250 g Mehl
500ml Milch
3 Eier
1 Prise Salz
Sonnenblumenöl zum Backen**

Eier, Milch, Mehl und Salz werden in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig verrührt.

Anschließend werden die Pfannkuchen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten hellbraun gebacken. Wenn du gerne Äpfel oder Kirschen magst, kannst du auch Kirschen oder kleine Apfelscheiben in den rohen Teig geben und mit backen. Auf die fertigen Pfannkuchen kannst du aber auch statt Obst Zimt und etwas Zucker streuen und anschließend aufrollen. Alternativ kannst du die fertigen Pfannkuchen auch mit Nutella oder Marmelade bestreichen und aufrollen. Alles ist lecker, probiere es einfach aus. Bevor du los legst frage erst Mama oder Papa ob sie dir beim Backen helfen. Wir sind gespannt wie es geschmeckt hat und freuen uns wenn deine Eltern es uns bei FB verraten. 😊

Butterkekse

Zutaten:

**1kg Mehl
500 g Butter
500 g Puderzucker oder normalen Zucker
4 Eier
2 Vanillezucker (muss aber nicht sein, wenn du keinen hast)**

Zuerst musst du die Butter mit dem Zucker gut verkneten. Danach fügst du die Eier hinzu und knetest anschließend das Mehl unter. Der Teig sollte anschließend eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Jetzt kannst du den Teig auf einer sauberen Arbeitsplatte ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen und Kekse ausstechen. Wenn der Teig an der Arbeitsplatte klebt und du die Kekse nicht gut abbekommst, kannst du die Arbeitsplatte ganz dünn mit etwas Mehl bestreuen.

Deine ausgestochenen Kekse werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und bei 200 Grad ca. 15 Minuten gebacken.

Wenn du lieber Schokoladenkekse magst, kannst du einfach Kakaopulver zum Teig geben und stattdessen etwas weniger Mehl nehmen.

Frag auf jeden Fall vor dem Backen deine Eltern, sie helfen dir bestimmt gerne beim Backen! Wir sind gespannt ob es geklappt hat. Vielleicht schicken deine Eltern uns ja mal über FB ein Foto von deinen Keksen. 😊

Tic-Tac-Toe

Für 2 Spieler

Das Spiel ist euch bestimmt bekannt. Es kann ganz schnell aus einfachen Materialien gebastelt werden, z.B. könnt ihr dafür Steine bunt anmalen, oder mit Gesichtern oder einem Lieblingsmotiv versehen. Ihr könnt aber auch Figuren aus Korken basteln oder vielleicht sogar Süßigkeiten verwenden. Ihr habt da bestimmt noch viele weitere Ideen. Jetzt müsst ihr euch nur noch ein Spielfeld malen. Dafür malt ihr jeweils zwei senkrechte und zwei waagerechte Linien, sodass ihr danach 9 Felder seht. Das war's auch schon und ihr könnt loslegen.

Das Spiel geht so:

Ziel ist es drei gleiche Symbole in eine Reihe zu bekommen. Egal ob waagerecht, senkrecht oder diagonal. Wer das zuerst schafft, hat gewonnen. Es wird immer abwechselnd gelegt. Sollte kein Spieler drei Gegenstände in einer Reihe haben, so ist es unentschieden und keiner hat gewonnen.

Viel Spaß beim Basteln und Spielen!

Antistress- oder Wut-Bälle

Vielleicht könnt ihr euch noch an die Stress- und Wutbälle erinnern, die ihr im Juze gebastelt habt. Für alle anderen hier nochmal eine einfache Anleitung wie ihr sie basteln könnt.

Material für einen Ball:

2 Luftballons

Sand, Mehl oder Reis

Schere

Den ersten Luftballon füllt ihr mit Sand oder Reis, bis er die Größe von einer Mandarine erreicht hat. Am besten funktioniert es mit einem Trichter. Falls ihr keinen Trichter habt, könnt ihr auch eine PET Flasche verwenden. Damit der Sand oder der Reis richtig nachrutschen kann, zieht ihr am besten leicht am Luftballonhals. Anschließend knotet ihr den Luftballon über dem dicken Teil zu. Das überschüssige Ende vom Luftballonhals wird nun mit der Schere abgeschnitten. Damit der Anti-Stress-Ball mehr Stabilität bekommt und länger hält, wird nun noch der zweite Luftballon darüber gestülpt. Dafür wird beim zweiten Luftballon mit der Schere der Luftballonhals abgeschnitten. Der Knetball wird so hingestellt, dass der Knoten nach oben zeigt. Anschließend wird der zweite Luftballon ein wenig auseinandergezogen und über den Anti-Stress-Ball gestülpt. Der Knoten verschwindet dadurch unter dem zweiten Luftballon. Wer mag, kann seinem Anti-Stress-Ball jetzt noch ein Gesicht geben. Dazu sollte ein wasserfester Stift verwendet werden. Denn der Anti-Stress-Ball soll beim Kneten ja nicht abfärben. Damit ist euer selbstgemachter Knetball auch schon fertig!

Salzteig zum Basteln von Anhänger, Bilder, Figuren und vielen weiteren Gegenständen

An Material benötigt ihr:

1 Tasse Mehl

1 Tasse Salz

10 Esslöffel Wasser

Eventuell etwas Öl, falls die Masse nicht geschmeidig genug ist

Anleitung:

Das Mehl, Salz und Wasser gebt ihr in eine Schüssel und verknetet alles gut miteinander. Wenn der Teig etwas zu bröselig ist, könnt ihr ein wenig Öl zugeben.

Mit dem fertigen Salzteig könnt ihr Figuren, Bilder, Anhänger und noch vieles mehr basteln. Ihr könnt eure gebastelten Sachen an der Luft trocknen lassen, das kann aber mehrere Tage dauern. Wenn´s schnell gehen soll, könnt ihr euer Kunstwerk auch im Backofen bei geringer Temperatur von etwa 50 Grad trocknen lassen. Dabei solltet ihr die Backofentüre nicht ganz schließen, damit die Feuchtigkeit raus kann. Nach ca. 30 Minuten könnt ihr die Backofentüre schließen und bei 130 Grad euer Gebasteltes weiterbacken bis es fest ist, das dauert je nach Größe 30 – 40 Minuten.

Lasst euch beim Backen von Mama oder Papa helfen!

Weben ohne Webrahmen

Was ihr dazu benötigt:

Einen festen Karton oder einen Pappteller

Wolle

Bleistift, Lineal, Schere

Sicherheitsnadel oder Büroklammer

Zuerst schneidet ihr euch aus Karton einen passenden Kreis zurecht. Je nachdem wie groß euer runder Webrahmen später sein soll, könnt ihr einen passenden Teller als Schablone benutzen. Ihr könnt auch einen Pappteller benutzen, damit spart ihr euch das ausschneiden. ;)

Jetzt teilt ihr euren Kreis diagonal in gleichgroße Teile ein und zeichnet diese mit einem Bleistift ein. Der Karton sollte dann wie ein geschnittener Kuchen aussehen.

Nun schneidet ihr oben ein wenig in die entstandenen “Kuchenteile” ein. Ein halber Zentimeter reicht.

Als nächstes spannt ihr ein Stück Wolle von hinten in einen beliebigen Schlitz und zieht in zur gegenüberliegenden Seite. Das führt ihr im Uhrzeigersinn fort bis ihr einmal komplett rund seid. Die losen Wollenden könnt ihr hinten miteinander verknoten. Nun kann losgewebt werden. Dazu bindet ihr eure Wolle in der Mitte fest und webt dann abwechselnd im Kreis, einmal über und einmal unter die Fäden des Webrahmens. Als Webhilfe könnt ihr eine Büroklammer oder eine Sicherheitsnadel nehmen, an der ihr euren Wollfaden anknoten könnt. Viel Spaß dabei!

Freundschaftsbänder

Wie wär's, wenn ihr euren Freunden mal ein cooles Freundschaftsband knüpft? Wenn ihr euch dann endlich wieder treffen könnt, freuen sie sich bestimmt riesig über das kleine Geschenk.

Vielleicht habt ihr noch bunte Wollreste zu Hause. Ihr könnt die Bänder flechten, mehrere Farben miteinander verdrehen oder auch Perlen mit auffädeln. Ganz geübte können auch Freundschaftsbänder knüpfen. Frag doch mal die Mama, sie kann euch bestimmt dabei helfen.

Knetseife

Sicherlich wascht ihr euch besonders jetzt oft die Hände, denn das ist ganz wichtig! Damit das Händewaschen nicht nur gegen die Corona Viren schützt, sondern euch auch Spaß macht, zeigen wir wie ihr eine Knetseife selber herstellen könnt.

Dazu benötigt ihr:

50 ml Duschgel

100 ml Speisestärke

Lebensmittelfarbe

kleine Ausstechförmchen

Nudelholz oder eine saubere Flasche

Schraubgläser zum Verpacken

Als erstes gebt ihr die Speisestärke in ein Gefäß, mischt das eingefärbte Duschgel unter, verrührt alles mit einem Löffel und knetet es mit den Händen weiter. Falls die Masse noch zu bröselig ist, könnt ihr noch etwas Duschgel hinzufügen. Wenn die Masse zu feucht ist, könnt ihr etwas Speisestärke hinzufügen. Die Masse sollte sich am Ende wie Knete anfühlen. Anschließend kannst du die Knetseife zu kleinen Kugeln formen, oder sie ausrollen und mit kleinen Förmchen ausstechen. Fertig ist eure Knetseife! Die Knetseife lässt sich auch für kurze Zeit in verschließbaren Gläsern aufbewahren. Wir sind schon ganz gespannt auf eure Rückmeldungen.

Fingerfarben

Habt Ihr Lust, euch mal eigene Fingerfarben ohne Chemie herzustellen? Es ist ganz einfach und schnell gemacht.

Für ein Glas Fingerfarbe benötigt ihr:

5 EL Mehl

100 ml kaltes Wasser

1 EL Salz

leere Gläser mit Deckel (zum Beispiel alte Marmeladengläser)

Zum Einfärben kannst du natürliche Färbemittel verwenden:

Rot: Erdbeersaft oder Rote-Bete-Saft

Blau/Violett: Blaubeersaft

Grün: Sud von gekochtem Spinat
Gelb: Kurkuma
Orange: Karottensaft

So geht's:

Füllt das Mehl in einer Glasschüssel (wichtig, da Plastikschüsseln sich verfärben können) und fügt unter Rühren das kalte Wasser und das Salz hinzu. Salz macht die Masse länger haltbar. Wenn alle Zutaten gut vermengt sind, schlägt die Mischung mit einem Schneebesen so lange, bis keine Mehklümpchen mehr zu sehen sind.

Falls ihr die Masse einfärben möchtet, könnt ihr nun den Saft, Sud oder das Gewürz langsam einrühren. Je mehr ihr hinzu gebt, desto intensiver wird die Färbung. Beachtet beim Färben mit Saft oder Sud, dass ihr entsprechend weniger Wasser verwendet, da die Farbe sonst zu dünn wird. Ist die Masse nicht dickflüssig genug, könnt ihr noch etwas Mehl zufügen.

Jetzt könnt ihr die fertige Fingerfarbe in Gläser füllen und mit dem Malen beginnen.

Schokopudding

Mögt ihr Schokoladenpudding, ihr habt aber kein Puddingpulver zu Hause? Mit dem Rezept könnt ihr ihn trotzdem machen und er ist genauso lecker! Versprochen!

Ihr benötigt dafür:

100 g Zartbitterschokolade (Vollmilchschokolade geht auch)
1 Ei
1 Prise Salz
4 EL + etwas Zucker
30 g Speisestärke
10 EL Milch
400 ml Milch
Frischhaltefolie

Jetzt geht es an die Zubereitung! Als erstes wird die Schokolade klein gehackt. Lasst euch dabei auf jeden Fall von einem Erwachsenen helfen. Danach trennt ihr das Ei (Eigelb vom Eiweiß) und rührt das Eiweiß mit einem Rührgerät steif. Dabei gebt ihr langsam das Salz und 2 Esslöffel Zucker hinzu. Anschließend vermischt ihr 2 EL Zucker, Stärkemehl und 6 EL Milch bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun gebt ihr 400ml Milch in einen Topf und kocht sie auf. Passt auf, dass sie nicht überkocht, am besten bleibt ihr daneben stehen. Wenn die Milch kocht, gebt ihr die Mischung mit dem Stärkemehl in die Milch, verrührt alles gut miteinander und lasst das Ganze noch einmal kurz aufkochen. Den Topf müsst ihr jetzt von der heißen Herdplatte nehmen, sonst brennt der Pudding im Topf an. Das Eigelb verrührt ihr nun mit 4 Esslöffeln Milch und rührt es unter die heiße Puddingmasse. Jetzt gebt ihr die gehackte Schokolade in den Pudding und rührt so lange bis sie geschmolzen ist. Zum Schluss hebt ihr den geschlagenen Eischnee vorsichtig unter den warmen Pudding. Wenn ihr den Pudding mit Frischhaltefolie abdeckt, bekommt er keine

Haut. Das hört sich vielleicht alles etwas kompliziert an, aber es ist ganz einfach. Fragt doch mal eure Eltern ob sie dabei helfen.

Selbstgemachte Pommes

Wetten du bekommst schon Hunger 😊. Die Pommes sind ganz einfach zu machen und sind super lecker!

Dazu benötigst du:

Kartoffeln
Sonnenblumenöl
Salz

Zuerst musst du die Kartoffeln schälen. Ganz neue frische Kartoffeln kannst du auch mit Schale verwenden, du solltest sie dann aber gründlich abwaschen und grüne Stellen entfernen.

Nun schneidest du die Kartoffeln in Scheiben und danach in gleichmäßig dicke Pommes. Die geschnittenen Pommes musst du dann nochmal gut waschen. In der Zwischenzeit heizt du den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze auf. Die Pommes kippst du in ein Sieb und lässt sie gut abtropfen. Die restliche Feuchtigkeit an den Pommes trocknest du am besten mit einem Küchentuch ab. Die Pommes füllst du nun in eine Schüssel, gibst 1-2 Esslöffel Öl dazu und vermischst alles gut miteinander. Anschließend kippst du die Pommes auf ein Backblech. Damit die Pommes auch schön knusprig werden, solltest du sie jetzt mit Salzwasser besprühen.

Das geht am besten mit einer kleinen Sprühflasche, du kannst aber auch das Salzwasser (2 Prisen Salz, 1 Esslöffel Wasser vermischen) gleichmäßig mit den Fingern auf den Pommes verteilen.

Die Pommes werden anschließend für etwa 30 Minuten im Backofen gebacken. Die gebackenen Pommes lassen sich mit Salz oder Paprikapulver nachwürzen.

Käsefüße, mal anders! 😊

Keine Angst, diese Käsefüße werden gebacken und schmecken total lecker!

Was du dazu brauchst:

200 g geriebenen Emmentaler Käse
150 g Butter
100 ml Sahne
0,5 TL Salz
0,5 TL Backpulver
250 g Mehl
2 Eigelb
Ausstechförmchen

Als erstes gibst du Butter, Käse, Sahne und Salz in eine Schüssel und knetest alles miteinander. Anschließend füllst du Backpulver und Mehl hinzu und knetest weiter, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Der Teig muss nun für eine Stunde in den Kühlschrank. Damit der Teig nicht austrocknet, packst du ihn am besten in etwas Klarsichtfolie ein. Anschließend rollst du den Teig mit einem Nudelholz oder einer sauberen Flasche zirka einen halben Zentimeter dick aus. Bestäube vorher den sauberen Tisch mit etwas Mehl, damit der Teig nicht festklebt. Nun kannst du kleine Füße formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jetzt verrührst du die beiden Eigelbe und bestreichst die Füße damit. Die fertigen Füße werden nun bei 200 Grad ca. 15 Minuten gebacken. Du kannst natürlich auch Ausstechförmchen verwenden, der Teig reicht für ungefähr 40 Kekse. Viel Spaß beim Backen!

Brotchips

Diese Brotchips sind ganz schnell gemacht und können auch warm geknappert werden.

1 Baguettebrot oder Brötchen
100 g Butter
Salz und Pfeffer
Knoblauch

Als erstes schneidest du das Brot in ganz dünne Scheiben und verteilst sie auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech.

Nun wiegst du die Butter ab, füllst sie in einen kleinen Topf und lässt sie schmelzen. Jetzt vermischt du die Gewürze mit der geschmolzenen Butter und streichst die Brotscheiben von beiden Seiten damit ein. Die Brotscheiben werden nun im Backofen ca. 8 Minuten bei 200 Grad geröstet. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, kannst du direkt drauf los knabbern.

Kartoffelchips

Mögt ihr Kartoffelchips? Ihr könnt sie ganz leicht selber machen, wir zeigen euch wie es geht!

Ihr benötigt:

Kartoffeln
etwas Sonnenblumenöl
Gewürze: Salz, Paprika

Als erstes müsst ihr die Kartoffeln schälen, waschen, gut abtrocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Anschließend vermischt ihr das Öl mit den Gewürzen eurer Wahl und gebt es über die Kartoffelscheiben. Nachdem ihr alles gut verrührt habt, verteilt ihr die Kartoffeln auf einem Backblech.

Schiebt nun das Backblech in den aufgeheizten Backofen und röstet die Chips ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Je nach Ofen und Dicke eurer Kartoffelscheiben kann sich die Backzeit verkürzen oder verlängern. Guckt daher zwischendurch immer mal nach! Wir sind gespannt ob die Chips euch geschmeckt haben.

Milchshake

Für einen Milchshake könnt ihr alle Obstsorten verwenden, die ihr gerne mögt. Ihr tauscht einfach die Obstsorten untereinander aus. Bei sehr reifen Früchten könnt ihr auch den Zucker weglassen, da das Obst süß genug ist. Ihr könnt aber auch das Obst mit eurer Lieblingsschokocreme austauschen. Alles ist möglich. Probiert es einfach mal aus und verratet uns euren Lieblingsshake.

Wir haben für euch heute das Rezept von einem Bananenshake aufgeschrieben.

2 Bananen

etwas Zucker

1 Esslöffel Zitronensaft

500ml Milch

Die Bananen werden geschält und in kleine Stücke gebrochen. Die Bananenstücke, eventuell etwas Zucker, Milch und Zitronensaft füllst du in einen Mixer und pürierst alles gut durch. Fertig!

Falls ihr zu Hause keinen Mixer oder Pürierstab habt, kannst du auch das Obst mit einer Gabel ganz fein zerdrücken und anschließend mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermischen.