

A hand-drawn floral border in black ink on a green background. The border consists of two vertical stems with small heart-shaped leaves. At the top and bottom, the stems are connected by curved lines. There are also larger, more complex floral designs at the top right and bottom left corners.

Zum Elterntag

Wir wären nie gewaschen
Und meistens nicht gekämmt,
die Strümpfe hätten Löcher
und schmutzig wär das Hemd.

Wir äßen Fisch mit Honig
Und Blumenkohl mit Zimt,
wenn ihr nicht täglich sorgt,
dass alles klappt und stimmt.

Wir hätten nasse Füße
und zähne schwarz wie Ruß
und bis zu beiden Ohren
die Haut voll Pflaumenmus.

Wir könnten auch nicht schlafen,
wenn ihr nicht noch mal kämt
und uns bevor wir träumen
in die Arme nähmt

Aktion für



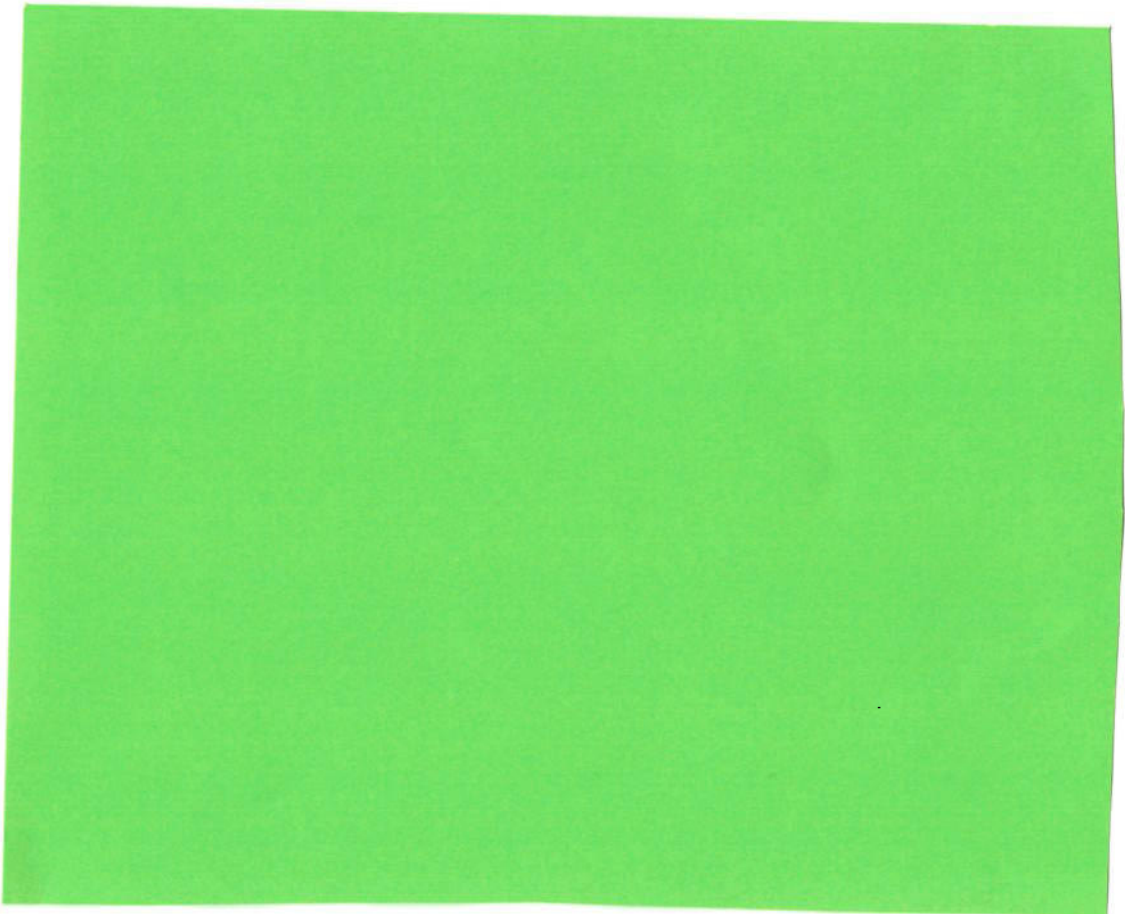
Dich

1. Aufgabe

- ♥ Überlege was du an deiner Mamas besonders toll findest und sag es ihr!
- ♥ Überlege was du an deinem Papa besonders toll findest und sag es ihm!
- ♥ Überlege bei welchem Aufgaben, die deine Eltern täglich helfen!

2. Aufgabe

- ♥ Als kleines Dankeschön, darfst du hier ein schönes Bild hinein malen!



Backt zusammen leckere

Apfel-Rosen-Küchlein



Quelle: <https://www.oetker.de/rezepte/r/apfel-rosen-kuechlein>

Feine Blätterteig-Küchlein mit Apfelfüllung

etwa 10 Stück

gelingt leicht 40 Minuten

Zutaten

Für die Muffinform

10 Papierbackförmchen

Blätterteig

550 g frischer Blätterteig

Füllung

etwa 2 EL Zimt-Zucker

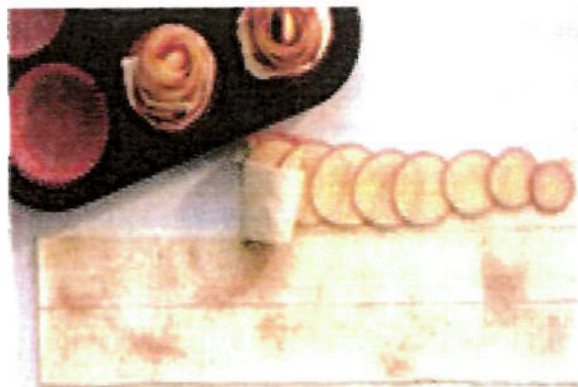
1 Päckchen Vanille Zucker

3 mittlere rote Äpfel (etwa 650 g)

Außerdem

Puderzucker

Bourbon-Vanille-Soße (250ml)



Zubereiten

1. Vorbereiten

10 Muffinmulden mit Papierbackförmchen auslegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2. Blätterteig

Beide Blätterteigscheiben der Länge nach in 5 gleich breite Streifen schneiden. Zimt-Zucker mit Bourbon Vanille-Zucker mischen und die Streifen damit bestreuen (Abb. 1).

3. Füllung

Äpfel waschen, mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Jeden Teigstreifen so mit den Apfelscheiben belegen, dass die Schale am oberen Rand etwas übersteht und unten bündig am Rand mit den Äpfeln abschließen. Jeden Streifen von der kurzen Seite aufrollen (Abb. 1) und senkrecht in ein Papierbackförmchen stellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Minuten

Die Küchlein aus der Muffinform lösen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Die Küchlein am besten warm mit der Vanille-Soße servieren.

Aktion für



Deine Mama



und Dich

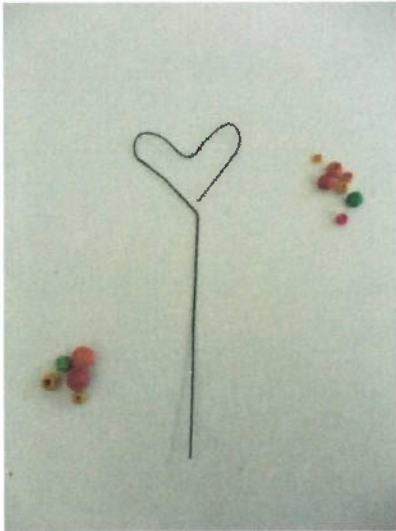
Aktion für 

Deinen Papa



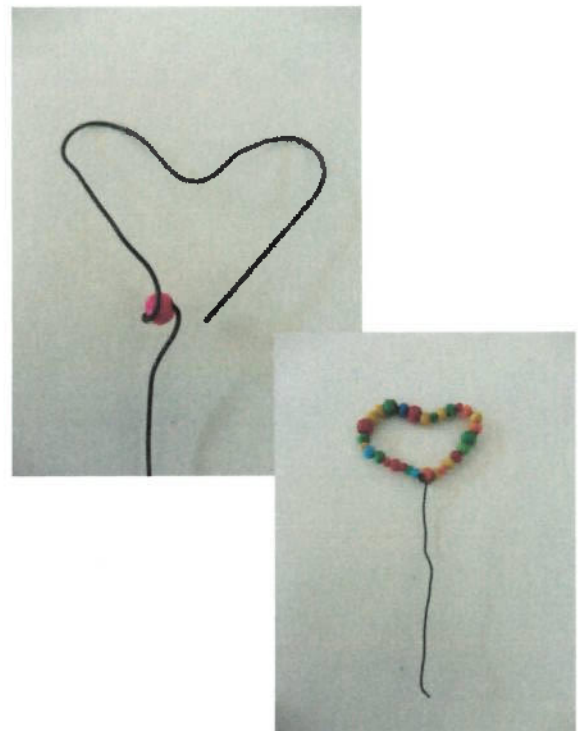
und Dich

Bastelt zusammen ein Perlenherz



Forme gemeinsam mit deinem Papa aus dem beiliegenden Draht ein kleines Herz.

Befestigt die erste Perle wie auf dem Bild abgebildet und fädelt nun die weiteren Perlen bis zum Ende des Herzens auf. Verdreht den Draht an der untersten Stelle und fertig ist das Perlenherz.



Geht gemeinsam nach draußen und sucht euch einen schönen Stein aus, an dem ihr euren Draht befestigt. Schon kann euer Perlenherz stehen und einen schönen Platz bei euch zuhause finden.

Aktion für 

Deine Familie



und Dich

Natur Mandala



Lass uns einen Ausflug machen:

In einen Wald, auf den Hainberg, auf die Felder.....

Unterwegs halten wir die Augen offen und sammeln Naturmaterialien z.B. Blüten, Blätter, Zweige, Steine ein.

Am besten Sammeln wir sie in einen Korb.

Anschließend suchen wir und einen schönen Platz mit einer geraden Ebene und dort legen wir ein schönes Mandala aus den gesammelten Naturmaterialien.

Wenn wir das Mandala vorzeigen möchten, könnten wir auch ein Foto davon machen.

(Der Kindergarten freut sich auch auf ein Bild ☺)