

# Materialien auf dem Kreativtisch der Kita Lotte Lemke

## Basteln mit Salzteig

Zutaten für Salzteig:

2 Tassen Weizenmehl (Typ 405)

1 Tasse Salz 1 TL Pflanzenöl

1 Tasse Wasser

Zubereitung des Salzteigs:

Mehl und Salz vermengen. Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dazu kannst du natürlich deine Küchenmaschine verwenden. Aber vielleicht wollen auch die Kinder bereits bei der Herstellung gern selbst mitmachen. Pflanzenöl hinzufügen und nochmal ausgiebig kneten, um die Geschmeidigkeit des Teiges zu erhöhen.

## Knete selber machen: Eine Anleitung in 4 Schritten

Zutaten

- 200 ml kochendes Wasser
- 200 g Mehl
- 100 g Salz
- 3 TL neutrales Öl
- 3 TL Zitronensäure
- Lebensmittelfarben

1. Vermische alle Zutaten bis auf die Lebensmittelfarbe mit dem Handrührgerät.
2. Knete ihn per Hand zu einer homogenen Masse und Teile ihn in drei Portionen.
3. Diese färbst du nun mit den Lebensmittelfarben. Drücke eine Mulde in den Teig und träufelst die Farbe ein.
4. Knete den Teig noch mal ordentlich durch, bis die Farbe sich verteilt hat.

Kinder können dabei ihrer Kreativität freien Lauf lassen und mit der Intensität der Farben oder deren Mischverhalten spielen. Ist der gewünschte Farbton erreicht, kann der Knetspaß beginnen.

Die Masse hält sich luftdicht verpackt in Dosen und aufbewahrt im Kühlschrank monatelang. Sollte die Knetmasse etwas ausgetrocknet sein, einfach etwas Wasser zugeben und wieder geschmeidig kneten.

## Rübli Muffins

100 g	Karotte(n)
125 g	Butter, weiche
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
2	Ei(er)
100 g	Mehl (Vollkorn, Dinkel oder Weizen)
1/2 Pck.	Backpulver
100 g	Haselnüsse, gemahlene
1 Tüte/n	Pistazien, gehackte

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten Gesamtzeit ca. 30 Minuten  
Möhren vorbereiten: schälen, waschen, fein hobeln.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren; das Mehl mit dem Backpulver sieben und einmischen, danach vorsichtig die Möhren und die gemahlene Haselnüsse unterheben.

Papierförmchen in Muffinsbackförmchen einlegen und mit je 1 gehäuften Esslöffel Teig füllen, mit Pistazien bestreuen, backen.

Backtemp.: 175 Grad  
Backzeit: 25 min.

Nach dem Backen noch 5 min. in der Form lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



# OSTERHASEN

Seht ihr auf dem grünen Rasen,  
da sitzen heut fünf Osterhasen.

(5 Finger zeigen)

Der erste spitzt die langen Ohren,  
er ist vor 'ner Woche im Klee geboren.

(Daumen zeigen)

Der zweite, der hockt sich hinterm Stein  
und putzt die langen Barthaare fein.

(Zeigefinger zeigen)

Der dritte, der knabbert vom grünen Klee  
und reckt das Schwänzchen in die Höh.

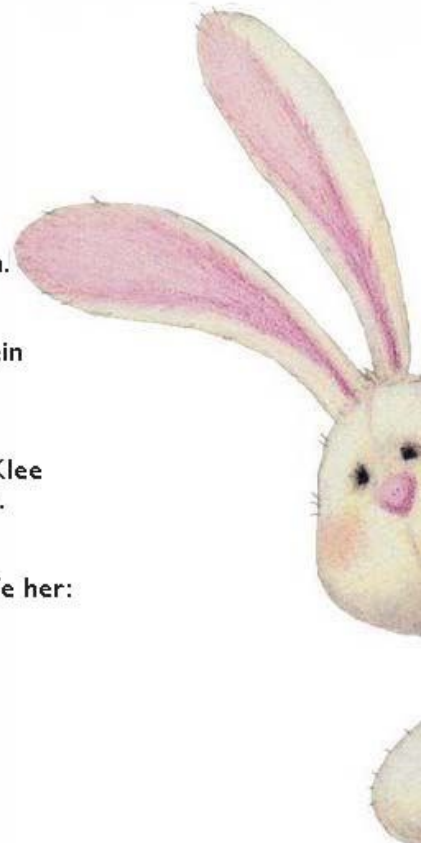
(Mittelfinger zeigen)

Der vierte schleppt schon die Farbtöpfe her:  
„Kommt! Eiermalen ist nicht schwer!“

(Ringfinger zeigen)

Der fünfte, der ruft: „Herbei, herbei!  
Wer malt das schönste Osterei?“

(Kleinen Finger zeigen)



## Osterhasen mit leeren Klorollen stempeln



## Pom Pons selber machen



## Handblumen

