



Der erste Advent ist am kommenden Sonntag und dementsprechend geht es im jetzigen Newsletter um die Adventszeit.

Leider können in diesem Jahr keine Weihnachtsmärkte oder Basare stattfinden und wir müssen nach geeigneten Lösungen suchen, mit denen wir trotzdem eine schöne und gesunde Vorweihnachtszeit verbringen können. Gerade diese Zeit ist für Kinder immer sehr aufregend und mit viel Freude verbunden. Wir geben Euch Anregungen, wie Ihr es Euch zu Hause gemütlich machen könnt und es wird bis Weihnachten in jeder Ausgabe immer ein Keksrezept für Kleinkinder geben. Teig naschen, ausrollen und ausstechen darf in keiner Küche fehlen.

Wir wünschen Euch einen schönen ersten Advent und bleibt weiterhin gesund.

Euer  Team



Adventskerzen



Eine kleine Kerze, die gefällt mir sehr,
schau mal wie die Flamme tanzt, sie wackelt hin und her.

Diese kleine Kerze, ich freu mich, wenn sie brennt,
denn diese Kerze zeigt mir heut, wir haben jetzt Advent.

Zwei kleine Kerzen, die gefallen mir sehr,
schau mal wie die Flammen tanzen, sie wackeln hin und her.

Diese zweite Kerze, ich freu mich, wenn sie brennt,
denn diese Kerze zeigt mir heut, wir haben jetzt Advent.

Drei kleine Kerzen, die gefallen mir sehr,
schau mal wie die Flammen tanzen, sie wackeln hin und her.

Diese dritte Kerze, ich freu mich, wenn sie brennt,
denn diese Kerze zeigt mir heut, wir haben jetzt Advent.

Vier kleine Kerzen, die gefallen mir sehr,
schau mal wie die Flammen tanzen, sie wackeln hin und her.

Diese vierte Kerze, die find ich wunderbar,
denn diese Kerze zeigt mir heut, das Weihnachtsfest ist nah!

Kleinen Finger
Damit hin und her
wackeln.

Mit der anderen
Hand auf den kl.
Finger tippen.

Kleinen & Ring-
finger zeigen, hin
und her wackeln.

Mit der anderen
Hand auf den
Ringfinger tippen.

Kleinen, Ring- &
Mittelfinger
heben & wackeln.

Mit der anderen
Hand auf den
Mittelfinger
tippen.

Mit allen Fingern,
außer mit dem
Daumen, wackeln.

Mit der anderen
Hand den Zeige-
finger antippen.



Weihnachtswichtel

Weihnachtswichtel hab'n zu tun,
könn'n sich jetzt nicht mehr ausruhn.

Müssen hämmern, schrauben, sägen
Verzieren, malen und auch kleben.

Packen schöne Päckchen ein
und sausen damit querfeldein.

Singen dabei froh und munter
Fahr'n sie zu schnell, fällt alles runter.

Kind auf dem Schoß auf und ab
wippen lassen.

Hände zu Fäusten machen und mehr-
mals aufeinander klopfen. In der
Luft malen.

Kind umarmen.
Auf und ab wippen lassen

Wipptempo erhöhen.
Kind vorsichtig zur Seite umkippen.



Kekse backen

Material: 1 leere Klopapierrolle

Zunächst müssen wir die große Arbeitsfläche säubern und abwischen.

Die Hand ohne großen Druck über den Rücken streichen.

Zum Kekse backen brauchen wir Mehl und Zucker

Finger trommeln auf dem Rücken.

und 3 Eier

Faust drückt vorsichtig 3 Mal auf den Rücken.

und Milch

streichende wellenförmige Bewegungen

Backpulver, Vanillezucker und viele Rosinen.

Mit einzelnen Fingern auf den Rücken tippen.

Alles wird ordentlich und lange verknetet

Den Rücken vorsichtig durchkneten.

und dann mit der Teigrolle ausgerollt.

Beide Hände zu Fäusten formen und mit leichtem Druck über den Rücken schieben.

Dann können wir die Plätzchen ausstechen.

Mit einer Klopapierrolle mehrmals Kreise auf dem ganzen Rücken drücken.

Der Ofen ist schon angewärmt und wir schieben die Kekse in den Ofen.

Hände rubbeln bis sie warm sind und Rücken in eine Richtung „schieben“

Die Kekse backen.

Hände auf Rücken legen

Wir holen sie heraus,

„schieben“ in die andere Richtung

Pusten sie kurz kalt

Pusten über den Rücken

und essen sie auf.“

Vorsichtiges zugreifen mit der ganzen Hand





Backe, backe Kuchen

C F C F

Ba - cke, ba - cke, Ku - chen, der Bä - cker hat ge -

C F C

ru - fen! Wer will gu - ten Ku - chen ba - cken,

C F C G C

der muss ha - ben sie - ben Sa - chen: Ei - er und Schmalz,

G C G C F

But - ter und Salz, Milch und Mehl, Saf - ran macht den

C G⁷ C

Ku - chen geht: Schieb, schieb in' O - fen 'nein.



In meinem kleinen Apfel

Text: Traditionell | Melodie: Wolfgang Amadeus Mozart

D Em A D

In__ mei - nem klei - nen Ap - fel, da__ sieht es lus - tig aus: es__

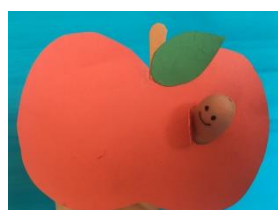
G D A7 D

sind da - rin fünf Stüb - chen grad wie in ei - nem Haus.

1.) In meinem kleinen Apfel,
da sieht es lustig aus:
Es sind da drin fünf Stübchen,
grad wie in einem Haus.

3.) Sie träumen auch noch weiter
gar einen schönen Traum,
Wie sie einst werden hängen
am lieben Weihnachtsbaum.

2.) In jedem Stübchen wohnen
zwei Kerne schwarz und fein,
Die liegen drin und träumen
vom lieben Sonnenschein.





Der Weihnachtsbaum

Eine Bewegungsgeschichte für Kinder ab 2 Jahren

**Im Wald steht still so mancher Baum,
ganz unterschiedlich anzuschauen.**
Stillstehen und die Arme als Zweige ausstrecken

Mancher gerade, mancher krumm,
Körper ganz gerade machen und Arme am Körper anlegen. Den Oberkörper zur Seite oder nach vorne beugen.
mit viel Zweigen rundherum.
Arme ausstrecken und einmal um sich selbst drehen

Der eine kurz, der andere lang,
Zuerst in die Hocke gehen und sich klein machen, dann nach oben strecken und Arme in Höhe recken.
ein paar dick und ein paar schlank.
Mit den Armen einen dicken Bauch andeuten. Dann die Handflächen flach auf den Bauch legen.

Mancher Baum wird dann gefällt
Alle Kinder (Bäume) fallen um
und schön geschmückt ins Haus gestellt.
Wieder aufstehen

Die Zweige wackeln hin und her,
so viel Schmuck ist ganz schön schwer.
Die ausgestreckten Arme hoch und runter wippen

Geduldig bleibt das Bäumchen stehen,
als Christbaum jetzt schön anzusehen.
Mit ausgestreckten Armen ganz stillstehen

**Im Haus steht still so mancher Baum,
strahlend schön- ein Weihnachtstraum!**
Einmal um sich selbst drehen





Konfettistifte

- Material:
- Reste oder Bruchstücke von Wachsmalstiften
 - Kleine Silikonformen oder Papiermuffinform



Anleitung:

- Wachsmalstifte in kleine Stückchen brechen.
- Nun die kleinen Stückchen durcheinander in die Formen legen.
- Dann wird es 200°C für 10- 20 gebacken. Die Backzeit kann je nach Größe der Form variieren.
- Wenn die Stifte gut miteinander verlaufen sind, kann die Form aus dem Ofen geholt werden.
- Die neuen Stifte sollten komplett abgekühlt und durchgehärtet sein, bevor sie zum Malen in Einsatz kommen. (Am besten über Nacht)



Wickelsterne

- Material
- feste Pappe
 - Wollreste
 - Evtl. Kleber



Anleitung:

- Vorlage von Seite 9 ausdrucken und auf die Pappe übertragen.
- Die Sterne ausschneiden.
- Als kleine Hilfestellung kann der Stern mit einem Klebestift bestrichen werden.
- Nun einfach die Wolle willkürlich um den Stern wickeln, bis keine oder kaum noch Pappe zu sehen ist. Bei den Zacken, können die Kinder Unterstützung gebrauchen.
- Am Ende wird die Wolle abgeschnitten und einfach unter die Fäden am Stern geknotet.

Für Profis: Ältere Kinder können auch die Weihnachtskugelvorlage umwickeln.

Weihnachtskugeln

Material: Pappe
 Verschiedene Materialien
 zum Verzieren, z.B.
 Wachsmaler, buntes Tape,
 Aufkleber usw.
 Schnur



Anleitung:

- Eine Weihnachtskugel von Seite 10 ausdrucken und beliebig oft auf Pappe übertragen.
- Nun die Pappkugeln anmalen und bekleben.
- Danach ausschneiden. Das überflüssige Tape wird somit automatisch abgeschnitten und auch das Übergemalte ist weg.
- Dann muss nur noch oben eine Schnur an der Kugelbefestigt werden und sie können aufgehängt werden.

Tipp: Besonders gut sieht es aus, wenn die Kugeln unterschiedlich groß sind und im Fenster oder an einem Ast hängen.

Jedoch eignen sie sich auch gut als kleine Geschenkanhänger.



Butterkekse für Kinder ohne Zucker

Vorbereitung: 10 Min. + ausrollen & ausstechen

Alter: ab ca. 10 Monate

Zutaten:

- 1 reife Banane
- 100 g weiche Butter
- 230 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Mark einer $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Zubereitung:

- Banane mit einer Gabel zerdrücken, die anderen Zutaten hinzufügen und verkneten
- Dann kann der Teig ausgerollt und ausgestochen werden.
- Die fertigen Plätzchen bei 175°C für ca. 12 Minuten in den Backofen.

Nachdem die Plätzchen abgekühlt sind, sind sie in einer verschließbaren Dose mehrere Tage haltbar.

Apfel- Nuss Schnecken

Vorbereitung: 15 Minuten

Menge 10 Stück

Backzeit: 15-20 Minuten

Zutaten

120 g Dinkelmehl

60 ml Vollmilch

3 EL Öl

1 TL Backpulver

etwas Vanillemark

Für die Füllung:

150 g Apfelmus ohne Zucker

20 g gemahlene Nüsse

20 g Rosinen oder Datteln

Evtl. frischer Apfel und Zimt



Zubereitung:

- Mehl, Milch, Öl, Backpulver und Vanillemark in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten und eine Kugel daraus formen.
- Die Rosinen oder Datteln mit einem Messer in kleine Stücke schneiden.
- Das Apfelmus, die gemahlene Nüsse und die Rosinen/ Datteln zu einem Mus vermengen.
- Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche verteilen, den Teig rechteckig ausrollen und mit der Apfel-Nuss Masse bestreichen.
- Den Teig längs aufrollen und in gleichgroße ca. 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Alle Schnecken seitlich auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 15-20 Min. bei 180° Ober-/ und Unterhitze goldbraun backen.

Die Füllung kann je nach Geschmack und dem, was die Küche hergibt, variieren.



