



# in der Kindertagesstätte Vilbeler Straße



Holzwerkstatt  
 Brombeeren pflücken und Brombeergelee kochen



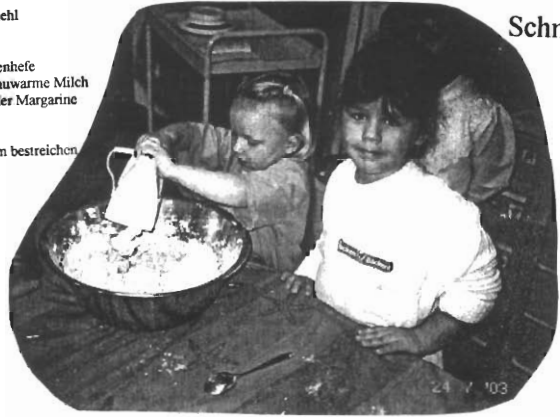
Kooperationsspiele  
 „Acid Ball“

Ziel des Spieles ist es, gemeinsam, mittels ein an Schnüren befestigten Brettes, einen Ball von einer Röhre zu einer nächsten zu Baln

## Rosinenbrötchen backen

Diese Brötchen schmecken auch ohne Belag ganz ausgezeichnet.

- 600 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1 Beutel Trockenhefe
- 250 bis 300 g lauwarme Milch
- 100 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 50 g Rosinen
- 2 EL Milch zum bestreichen



1. Das Mehl mit Salz, Hefe, Zimt und Zucker mischen.
2. Die lauwarme Milch zusammen mit der Butter darüber gießen.
3. Zu einem glatten weichen Teig kneten.
4. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen
5. Danach den Teig noch einmal gut durchkneten
6. Die Rosinen untermengen.
7. Aus dem Teig kleine Brötchen formen, und noch mal 10 Minuten gehen lassen
8. Anschließend die Brötchen mit der Milch bestreichen.
9. Auf die mittlere Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 220°C je nach Größe der Brötchen etwa 25 bis 35 Minuten backen

Bitte beim Formen darauf achten, dass die Rosinen im inneren der Brötchen bleiben. Sitzen sie nämlich außen, werden sie schwarz und schmecken nach dem Backen leicht bitter

Guten Appetit

## Schnitzen

## Muschelgläser

## Kleisterpapier

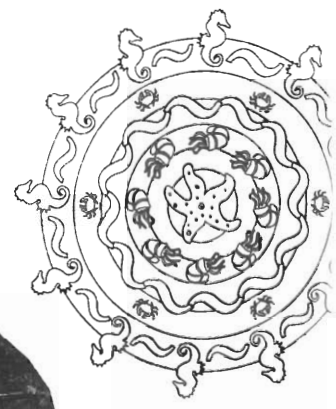
## Seidentücher bemalen

## Brot backe

## Mandala zum Ausmalen

## Hütte bauen und bemalen

## Schminken



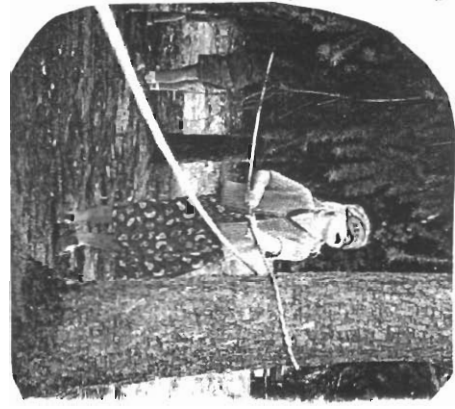
## Perlen Werkstatt

## Pustebilder

## Popkorn machen

## Lavendelsäckchen

## Matschen mit Wasser und Sand



## Handabdrücke in Gips

## „Hamburger“ selbst gemacht

## Seilbrücke