

Kinderseite



Fingerspiel

Alter: ab 3 Jahre

Imse- Bimse Spinne

Imse- Bimse Spinne

(es berühren sich jeweils der linke Daumen mit dem rechten Zeigefinger und der rechte Daumen mit dem linken Zeigefinger, als würde die Spinne hinauf klettern)

wie lang ist dein Faden,

(beide Zeigefinger zeigen symbolisch einen langen Faden)

kommt der Regen runter,

(Regentropfen mit den Fingern hinabzeigen)

reißt der Faden ab.

(klatschen)

Kommt die liebe Sonne,

(Sonne mit den Händen kreisförmig mimen)

leckt den Regen auf.

(Regentropfen mit den Fingern hinaufzeigen)

Imse- Bimse Spinne
klettert wieder rauf.

(siehe oben)

Rezept Spinnen Muffins

Zutaten

für 24 Stück

Für den Teig

- 1 Ei
- 75 ml Pflanzenöl
- 125 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Buttermilch
- 175 g Mehl
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver

Zum Verzieren

- 350 g Keks-Stick mit Zartbitterschokolade (z. B. Mikado)
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 48 Zuckermandeln
- 150 g Haselnussaufstrich (z. B. Nutella)
- 100 g Schokoladenstreusel



Zubereitungsschritte

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kleine Papierförmchen in die Vertiefungen des Mini-Muffinblechs setzen.

Das Ei mit dem Pflanzenöl, dem Zucker, Vanillezucker, dem Salz und der Buttermilch verrühren. In einer Rührschüssel das Mehl mit den Nüssen und dem Backpulver mischen. Die Ei-Zucker-Buttermilch-Mischung zügig unter den Mehl-Mix rühren, bis alle Zutaten feucht sind. Den Teig in die Papierförmchen im Backblech verteilen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Muffins vorsichtig aus dem Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum Verzieren die unglasierten Enden der langen Beine abbrechen und anderweitig verwenden. Für die kurzen Enden zum Einstecken in die Cupcakes, die Stangen halbieren. Je ein langes und ein kurzes Keks-Stäbchen im rechten Winkel aneinander legen. Dabei die kurzen, nicht mit Schokolade glasierten Enden nicht anlegen, sondern später in das Gebäck stechen. Die Zartbitterkuvertüre hacken und schmelzen lassen. In ein kleines Spritztütchen füllen und jeweils einen Schokotupfer auf die Stangen-Enden setzen. Trocknen und fest werden lassen. Außerdem auf die Zuckermandeln kleiner Tupfer als Augen setzen.

Den Aufstrich leicht erwärmen und auf die Cupcakes streichen. Die Streusel darüber streuen und die Augen darauf setzen, leicht eindrücken. Vorsichtig die getrockneten Beine seitlich einstecken.

Guten Appetit! 😊