

## Bastelanleitung für Luftschlangen

Du brauchst:

- buntes Papier
- Bleistift
- Schere
- Kleber
- Teller

Du legst den Teller auf die Pappe und malst mit einem Bleistift rundherum. Schneide den Kreis aus. Danach malst du mit dem Bleistift eine Schnecke in den Kreis. Du fängst am besten in der Mitte an und zeichnest einen immer größer werdenden Kreis, bis du außen angekommen bist. An der Linie schneidest du dann entlang.



## Bastelanleitung für Girlande

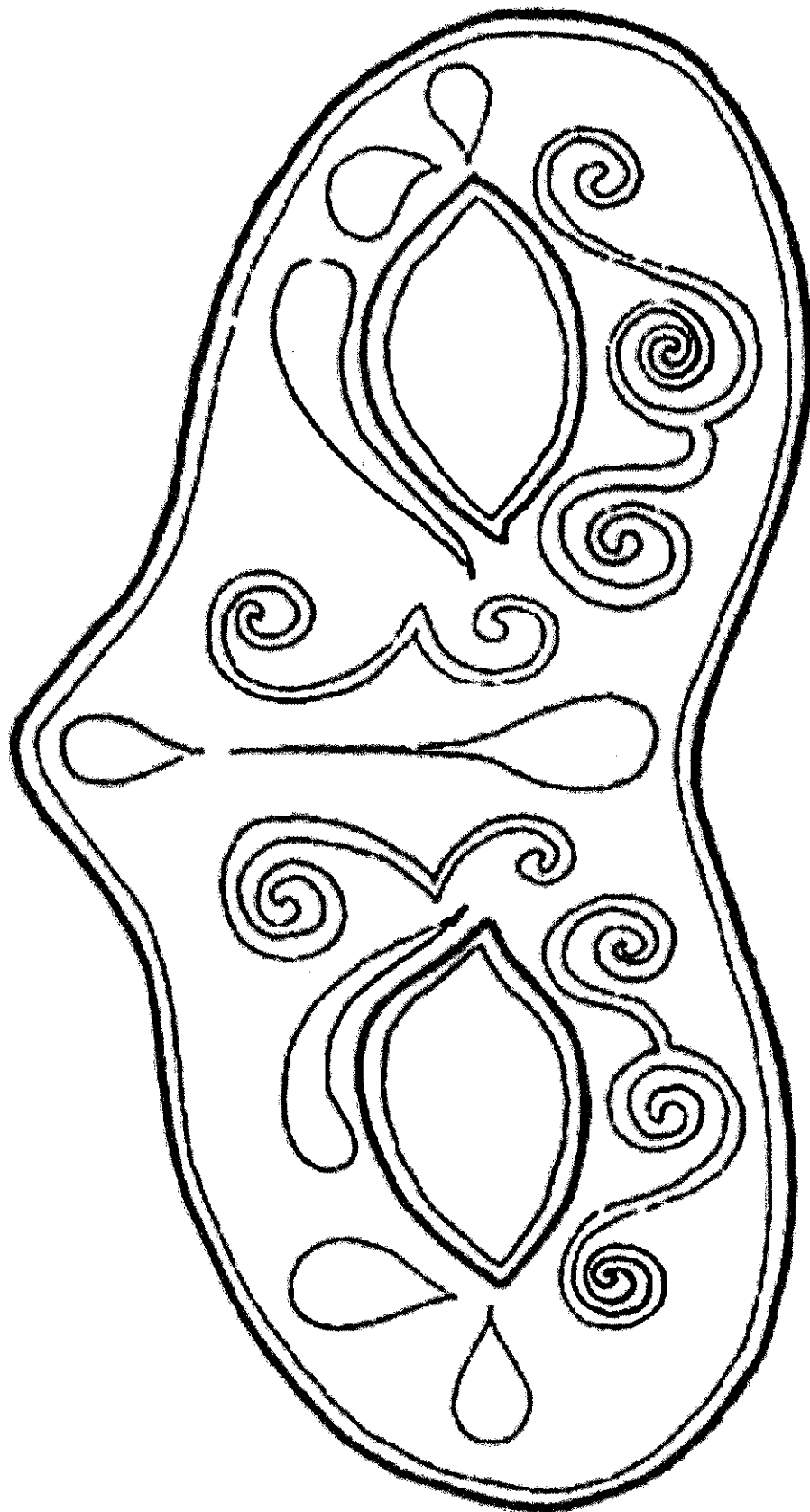
Du brauchst:

- buntes Papier
- Bleistift
- Schere
- Kleber

Zuerst schneidest du die Vorlage aus und legst sie auf schönes, buntes Papier. Dann malst du mit einem Bleistift um die Vorlage herum und schneidest es an der Linie lang aus. Wenn du den Streifen ausgeschnitten hast, machst du mit dem Klebestift auf das eine Ende Kleber und klebst es an den Enden zusammen. So entsteht ein Ring. Das wiederholst du, fädelst den nächsten Streifen vor dem Zusammenkleben aber durch den ersten hindurch, sodass die Ringe dann aneinander hängen. Mit den nächsten machst du das gleiche, bis die Girlande lang genug ist.



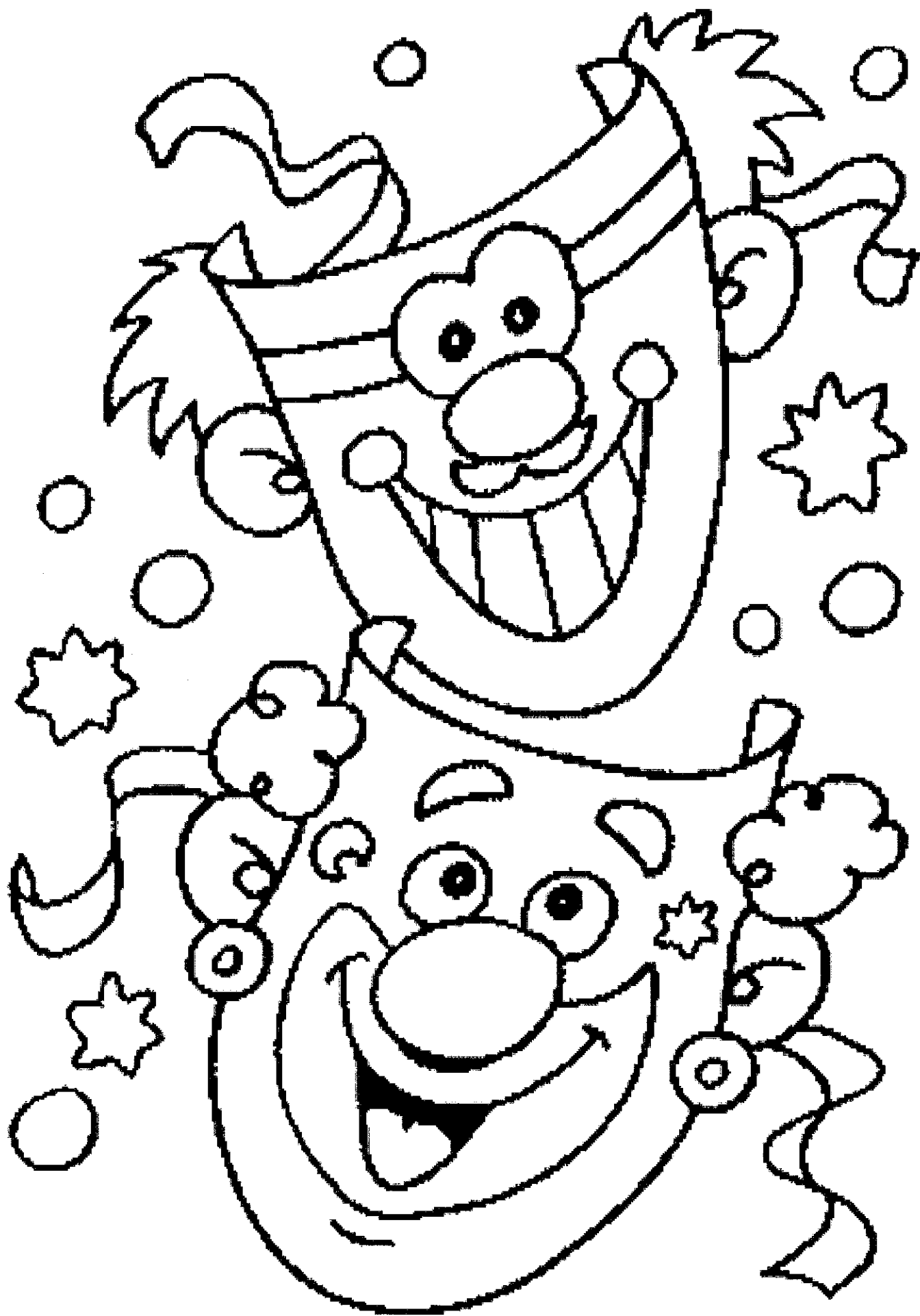
**Basteltipp:** male die Maske aus, klebe Sie auf Pappe und schneide sie dann aus, auch die Augen.  
Mach dann noch Löcher an die Seiten und fädle einen Faden dadurch. Jetzt brauchst du sie nur noch aufsetzen.











# Kleines Rätselgedicht für Kinder

## Kennst du diesen Fastnachtskerl?

Wer hat eine rote Nase  
Rund wie eine Seifenblase?

Wer trägt bunt karierte Jacken  
Und hat rote Apfelbacken?

Und wer kann blödeln, frechen Sachen  
Tag für Tag und immer lachen?

Wer ist stets spaßig anzuschauen?

Ist's ein Clown?

Ist's Winnetou?

Oder bist das du?

Von Elke Bräunling

# Apfel Zimt Zupfbrot

## Zutaten:

1 Tüte Trockenhefe  
150ml Milch  
50g Zucker  
50g Margarine  
2 Eier  
1 Prise Salz  
400g Mehl

## Du brauchst außerdem:

Rührschüssel  
Mixer mit Knethaken  
Schneidebrett & Messer  
einen Backpapierzuschnitt  
Pinsel zum Einfetten  
Eine Kastenform



Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer und Knethaken zu einem Teig kneten. Dieser muss dann 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen, bis er ordentlich gewachsen ist.

In der Zwischenzeit:

2 Äpfel → schälen und in kleine Würfel schneiden  
80g Margarine → schmelzen lassen und mit den nächsten Zutaten vermengen  
100g brauner Zucker  
2 TL Zimt

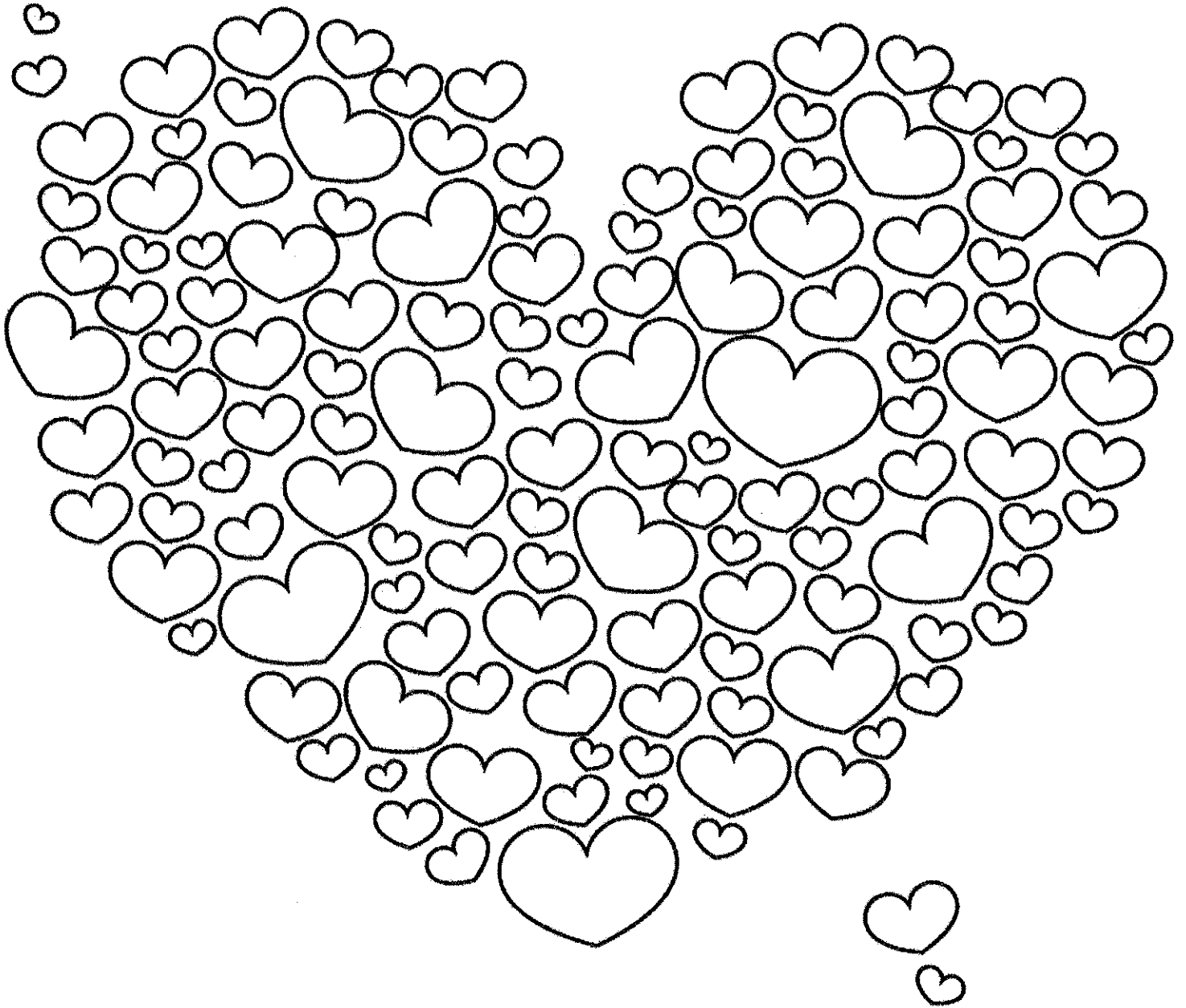
Wenn der Teig größer geworden ist, den Tisch mit Backpapierzuschnitt auslegen und den Teig darauf ausbreiten. Er sollte das Backpapier voll ausfüllen. Dann die Apfelmischung auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Mit einem Messer den Teig vorsichtig in drei Streifen schneiden. Diese dann aufrollen und nebeneinander in eine eingefettete Kastenform legen.

Das Ganze bei 180°C für eine Stunde im Ofen backen. Gegebenenfalls die Backform abdecken, wenn der Teig zu braun wird.





Ich hab dich lieb



Frohen Valentinstag