Wir sind für Euch vor Ort!

Aktuelles vom Abenteuerspielplatz im Güntzelkiez

Newsletter Nr.4 12.06.2020

Dies ist die vorerst letzte Ausgabe von unserem Newsletter, da der ASP wieder (mit Einschränkungen) geöffnet hat. Juchuuu!

Ein **Abenteuerspielheft** mit Figuren zum Ausschneiden und Anmalen wartet auf Euch!

Es gibt einen **neuen Weg** zwischen den Beeten vorne links beim Eingang.

Die **Stachelbeeren** können bald gepflückt werden!

Probiert doch mal aus diese leckeren **Apfel-Zimtschnecken** zu **backen**!

nachbarschaftszentrum in der ufafabrik

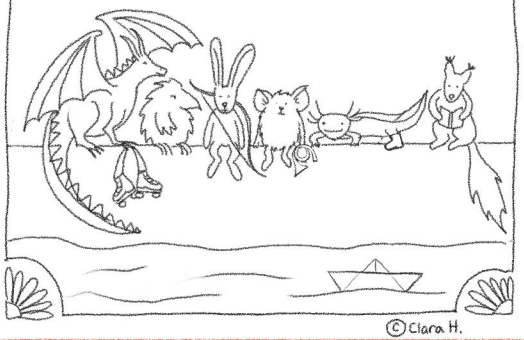
Der Abenteuerspielplatz ist eine Einrichtung vom Nachbarschaftszentrum in der UFA-Fabrik e.V. und wird gefördert durch das Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf, Jugendamt Region 4

JUGENDamt CHARLOTTENBURG-WILMERSDORF

ABENTEUERSPIELHEFT

Nr. 2

VON



© Clara H.

ANLEITUNG

Du brauchst: Schere, Kleber, Bastelstifte, Schnur (für Fäden)

Male die Figuren an. Schneide sie aus. Falte sie an der durchgehenden Linie, sodass Beide Hälften aufeinander liegen und klebe sie zusammen. Lege nur bei der Bäumnadel Fäden einen Faden hinein. Schneide die alten Figuren, außer Fäden, an der roten Linie entlang und klappe die Standfüße zu beiden Seiten um.

Hugo

Der Rabe sucht nach einem gemütlichen Ast, auf dem er sein köstliches Pausenbrot verspeisen kann.

Fuchs

Der Eichhörnchen würde gerne an einem Mühlenrad Ort seine Bäumnadelte aufhängen und wegstört sein Buch lesen.

Nordwan

Der kleine Drache würde gerne auf einer guten Strecke seine neuen Roll-schuhe ausprobieren.

EVAN

DER HASE MÖCHTE BOGENSCHIESSEN ÜBEN. KANNST DU IHM EINE ZIELSCHEIBE BAUEN?

Lancelot

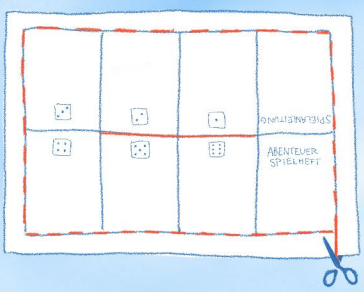
Der Axolotl springt gerne in Pfützen. Er würde sehr gerne einmal in einem Papierboot segeln gehen.

SALOME

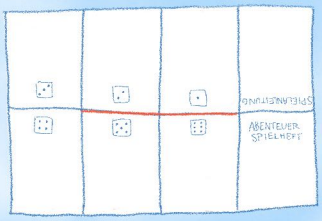
DER MAUSOHRIGE STADTNAGER SUCHT EINEN VERSTECKTEN ORT, AN DEM ER DEN STADT-GERÄUSCHEN LAUSCHEN UND UNGESTÖRT MUSIK MACHEN KANN.

Faltanleitung für das Abenteuerspielheft

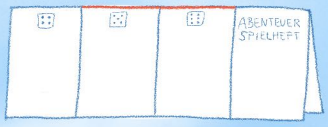
1



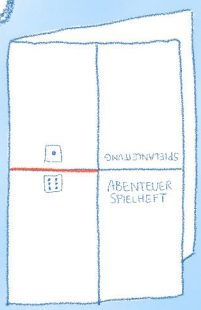
2



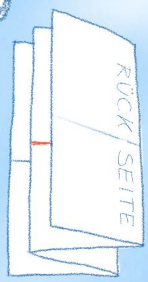
3



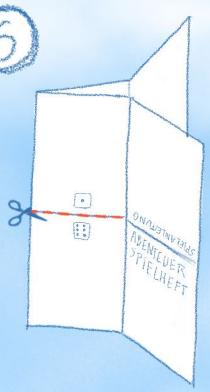
4



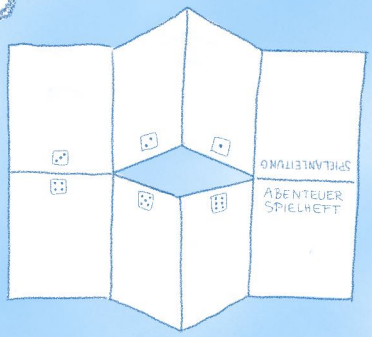
5



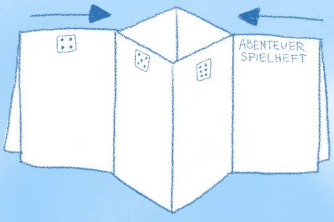
6



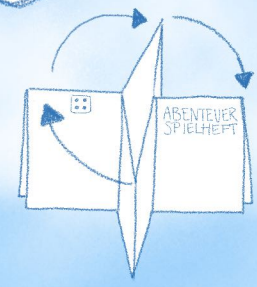
7



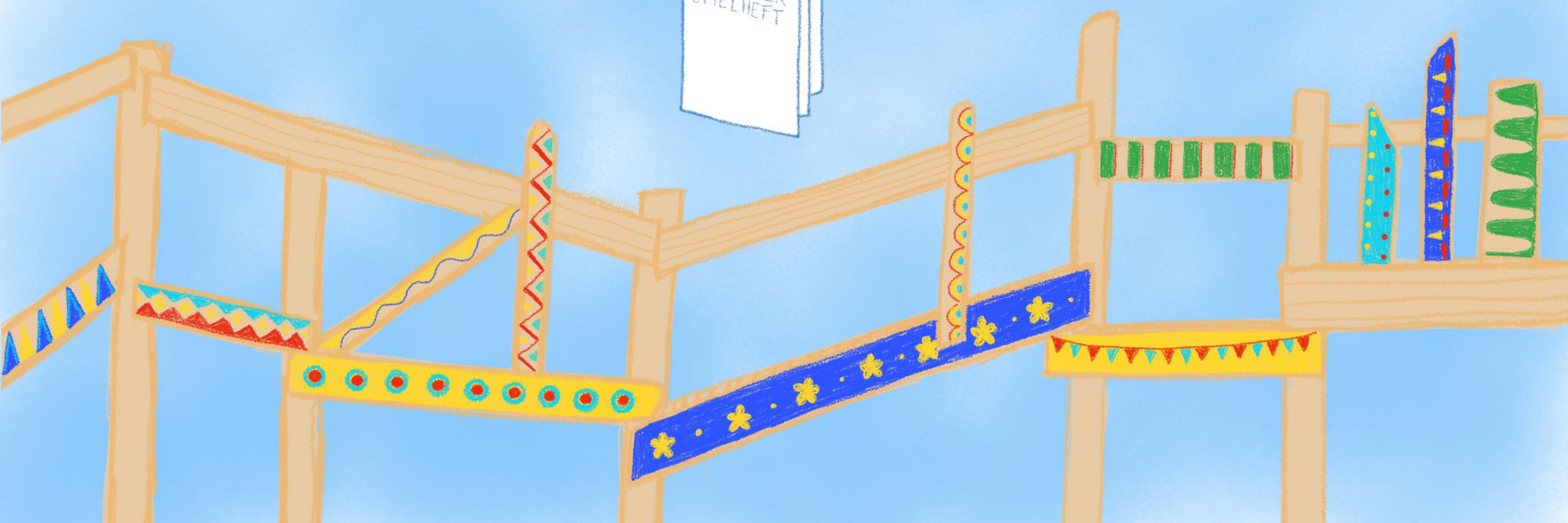
8

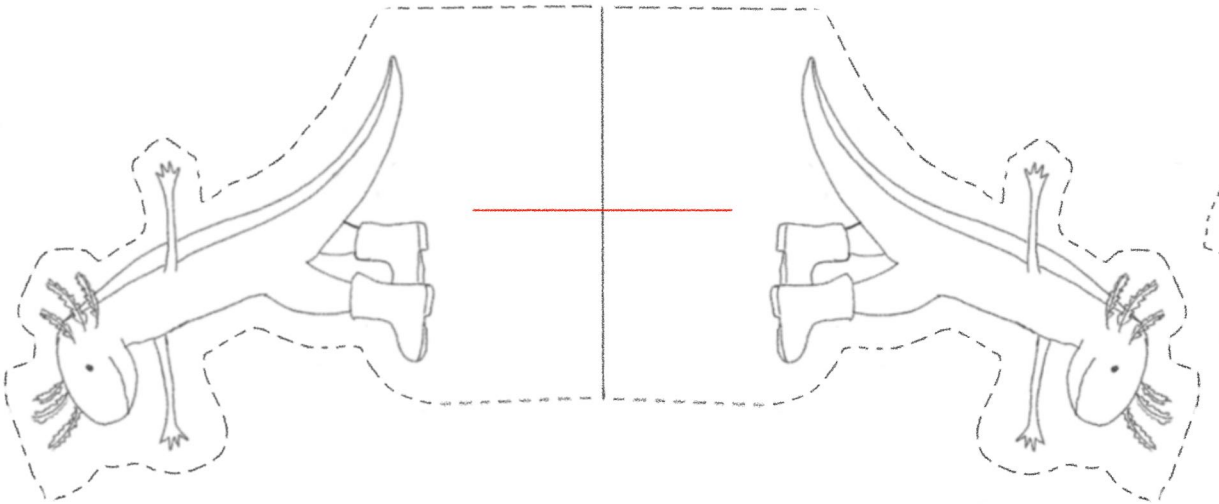


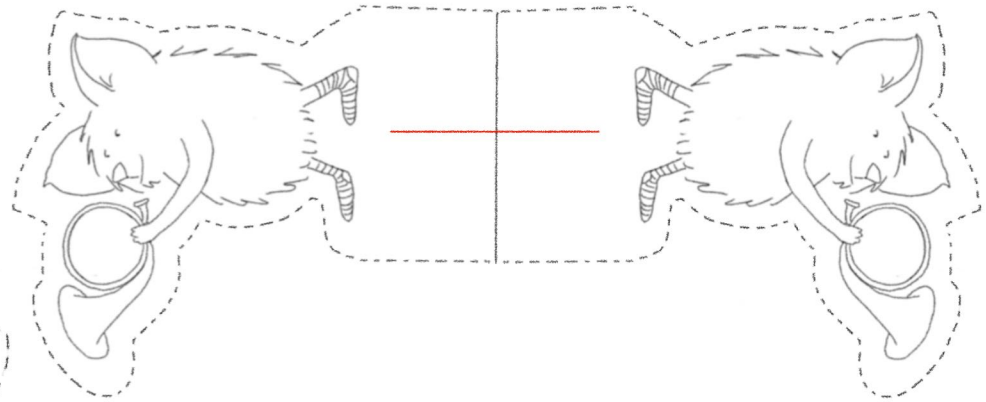
9

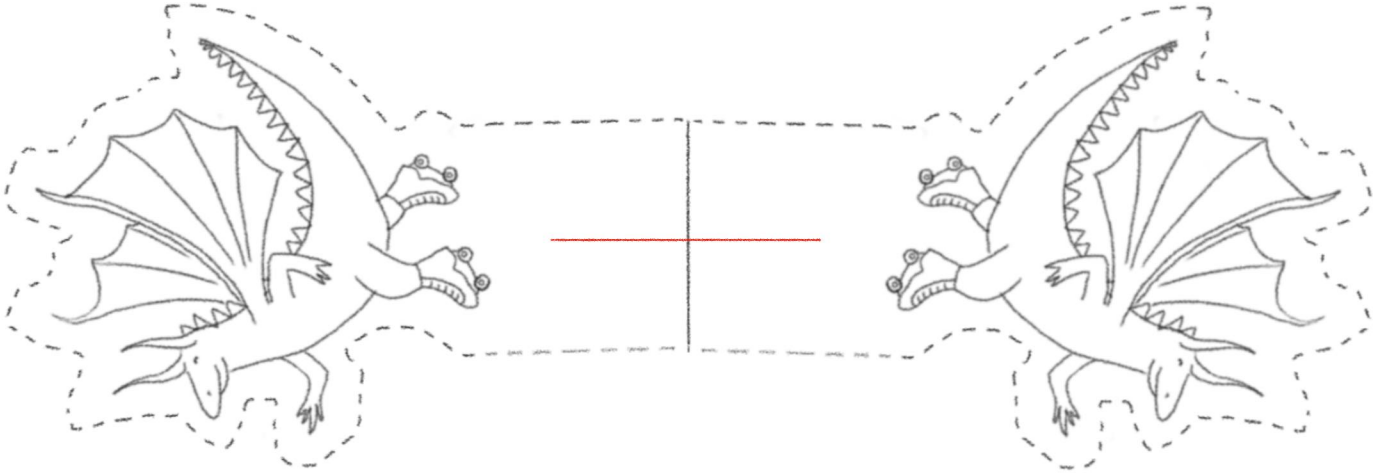


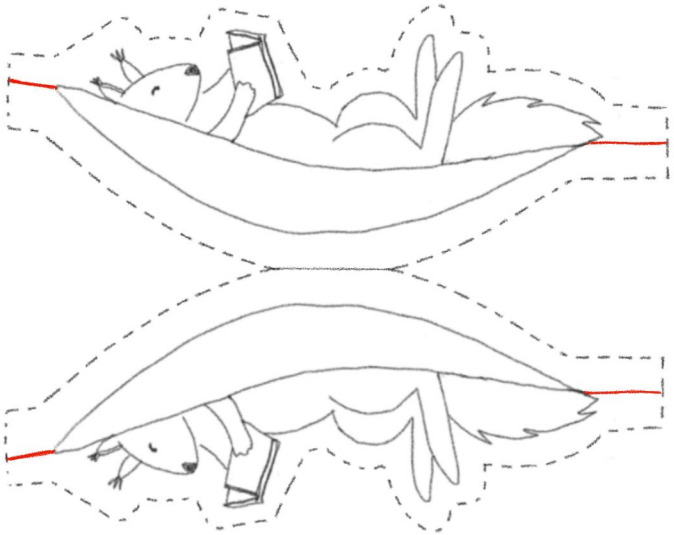
10

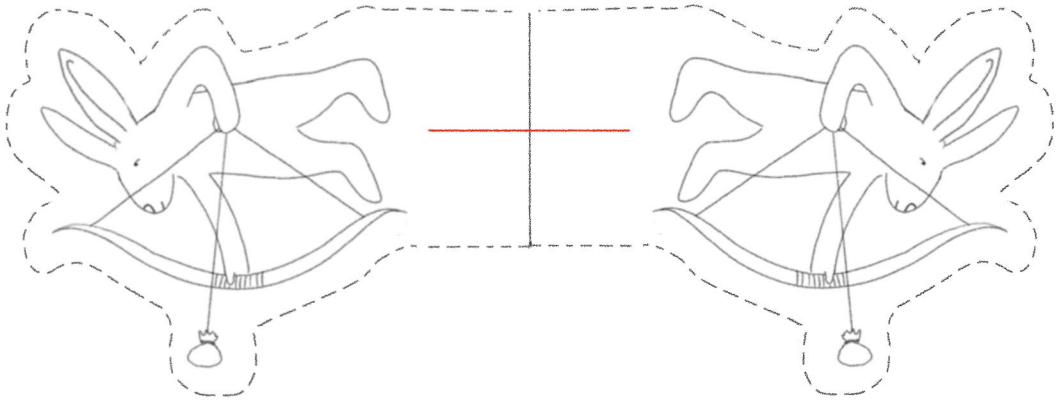


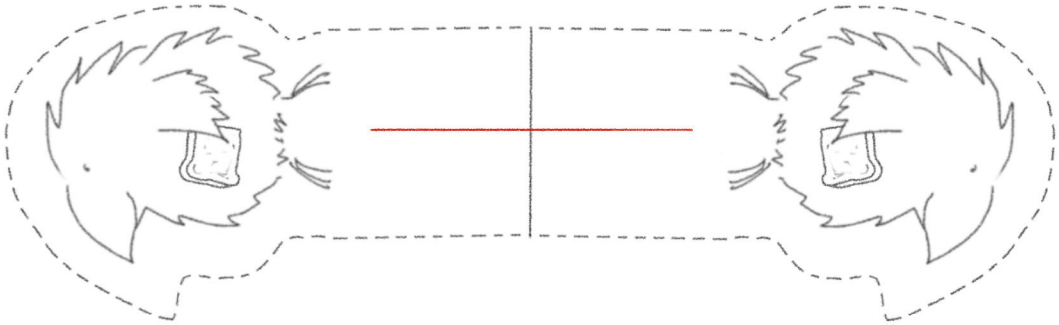












© Clara H.

Rezept für 10 Apfel-Zimtschnecken:

Zutaten für den Teig:
1/2 Würfel Hefe
2 EL warmes Wasser
250g Weizenmehl
70g Butter
1 großes Ei
30g brauner Zucker
1/3 TL Salz
50ml lauwarme Milch

Für die Füllung:
3 EL brauner Zucker
1 1/2 TL Zimt
50g Butter
1 oder 2 Äpfel

1. Rühre in einer kleinen Schüssel oder Tasse die Hefe mit dem warmen Wasser und einem Teelöffel Zucker an.

2. Lasse die Butter in einer Pfanne kurz schmelzen, bis sie weich geworden ist.

3. Verrühre in einer großen Rührschüssel das Mehl mit der Hefe-Wasser-Zucker-Mischung, der weichen Butter, dem Ei, dem restlichen Zucker und dem Salz.

4. Erhitze die Milch auf kleiner Flamme bis sie lauwarm ist und gib sie nach und nach zum Teig dazu.

5. Knete den Teig währenddessen entweder mit der Hand oder mit einem Küchengerät mit Knethaken bis er formbar geworden ist. Sollte er kleben, gib noch ein bisschen Mehl dazu, aber nicht zu viel, denn der Teig soll weich bleiben.

6. Forme den Teig zu einer Kugel. Decke die Schüssel mit dem Teig mit einem Küchentuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen.

© Clara Holländer

Rezept für 10 Apfel-Zimtschnecken:

7. Schneide die Äpfel in Viertel, entferne die Kerne und schneide die Viertel in 5mm dicke Scheiben.

8. Vermische für die Füllung in einer Schüssel die Butter mit dem Zimt und Zucker.

9. Wenn sich der Teig vergrößert hat, knete ihn noch einmal durch.

10. Heize den Ofen auf 220° vor.

11. Rolle den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick aus, achte darauf, dass er so viereckig wie möglich ist.

12. Bestreiche den Teig mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung und verteile darauf die Apfelscheiben.

13. Rolle die Teigplatte von einer Seite auf.Schneide die Rolle in 2cm breite Schnecken und lege diese dann mit Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier.

14. Backe die Apfel-Zimtschnecken bei 220° 10 bis 15 Minuten goldbraun.

© Clara Holländer