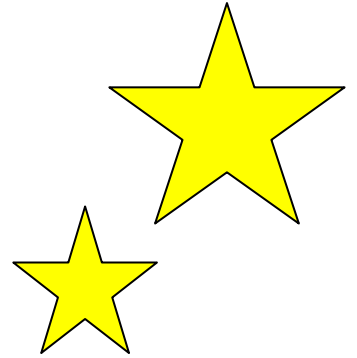


CreativLINE



Adventsgedicht

Advänt, Advänt es Liechtli brännt,
erscht eins, dänn zwöi, dänn drü, dänn vier,
dänn stohts Chrestchendli vor der Tür.

Einfache Guetzlirezepte (auch ohne Backofen ;-)

Cornflakesguetzli

Material;

100 g Cornflakes

100 g Schokolade

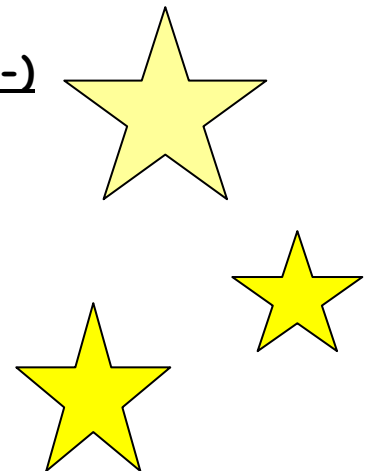
100 g Butter

evtl. Vanillezucker

Pfanne

Rührlöffel

Rührschüssel



Schmelze die Schokolade mit dem Butter auf dem Kochherd, bis die ganze Masse flüssig ist. Dann kannst du nach belieben evtl. noch etwas Vanillezucker begeben.

Anschliessend mischt du die Cornflakes vorsichtig in der Rührschüssel mit dem Butter-Schoggigemisch.

Solange die Masse noch flüssig ist, kann man gut Häppchen formen, diese können nach belieben mit Zuckerstreusel garniert werden. Anschliessend trocknen lassen.

Dörrfrüchte in Schokolade

Material;

250 g gedörrte Früchte (Äpfel, Aprikosen, Datteln, Mango, Bananen etc.)

125 g Schokolade

evtl. Marzipan

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, können die Kinder mit Hilfe eines Zahnstochers die Dörrfrüchte in die Schoggi "töpfe."

Als süsse Überraschung kann man die Dattel mit ein wenig Marzipan vorher füllen.

Die Kinder können auch hier nach Belieben mit Zuckerstreusel ausgarnieren.

Weihnachtsgeschenke - Ideen;

Kleenexboxen bemalen

Kräutersalz herstellen

Teemischungen in einem schönen Glas

Küchentuch mit den Händen bedrucken

Seifenspender bemalen

Kerzen bemalen / mit Wachs bekleben

Kuchenmischung in einem Glas

