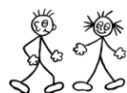
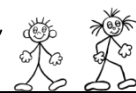


DIE KINDERSEITE VON HORT MACHERN

- Nachrichten, Wissenswertes und Interessantes -



Unsere Kinderseite soll alle Kinder und Erwachsene informieren, was bei uns los ist und was uns gerade beschäftigt.



Herbst für alle Sinne



Für einen leckeren Einstieg in die Herbstzeit sorgte Frau Trompelt, die uns mit einem Rezept für einen Kürbiskuchen überraschte. Etwas skeptisch, ob

der Kuchen auch allen Kindern schmecken würde, gingen wir ans Werk. Es wurde eifrig der harte Kürbis geraspelt, Mehl gesiebt und gestiebt, Eier mit Zucker und anderen Zutaten



verrührt. Auch der Guss musste zubereitet werden. So hatten viele Kinder gut zu tun und Spaß dabei. Natürlich wurde auch eine erste Geschmacksprobe gemacht. Unsere Leckermäulchen schleckten Schüsseln und Löffel blitzblank, sodass wir das Geschirr eigentlich gleich in den Schrank räumen könnten. Leider mussten wir uns noch einen Tag gedulden, bis wir endlich unser Kuchenwerk probieren konnten. Und wisst ihr was? Der Kürbiskuchen schmeckte allen Kindern so vorzüglich, dass nicht ein Krümelchen übrig blieb. Probiert doch unser Rezept gleich selbst mal aus, wir wünschen guten Appetit!

Amerikanischer Kürbiskuchen

Zutaten für ein Backblech:

4 Eier
250 ml Öl
250 g Zucker
1 Tasse fein geraspelt, frisches Kürbisfleisch
½ TL Salz
2 TL Zimt
2 TL Backpulver
300 g Mehl

für den Guss:

100 g Frischkäse
60 g flüssige Butter
250 g Puderzucker, gesiebt
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Eier, Öl, Zucker, Kürbisraspel, Salz, Backpulver mit dem Mehl gesiebt und Zimt so lange miteinander verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 20-25 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten: Frischkäse, Butter, Puderzucker, Vanillezucker zu einer glatten Masse verarbeiten und über den warmen Kuchen geben. Fertig! Am besten bewahrt man den Kuchen, nachdem er abgekühlt ist im Kühlschrank auf.

Klasse 3a und Frau Trompelt

Herbstbastelei in unseren Hortgruppen



In der Hortgruppe 2b wurden Drachen zusammengesteckt und jeder konnte sein eigenes Exemplar mit farbigen Stiften gestalten. Herausgekommen sind ganz viele lustige Gesellen, die den Herbsthimmel bunter machen werden. Die Probe aufs Exempel findet am nächsten windigen Tag statt. Alle freuen sich schon sehr auf den Drachenflug.



Herbstzeit ist gleich Pilzzeit. In der Hortgruppe 1b wuchsen ganz viele Pilzlaternen. Alle Kinder waren begeistert mit Leim, Schere und Papier am Werk. Schülerpraktikant Nick Sroka unterstützte die Tätigkeit der Kinder.



Kreativität war bei der Hortgruppe 4a gefragt. Gemeinsam bereiteten sie einen Salzteig zu und formten Kürbise, Hände, Namensschilder und andere Sachen.