

# EIN TAG FÜR DIE FAMILIE

## Vormittag

Ein perfekter Tag für die ganze Familie startet mit einem leckeren Frühstück! Solltet Ihr noch nicht alle Zutaten hierfür im Haus haben, ist vielleicht auch ein gemeinsamer Einkauf ohne Hektik und Stress möglich!

Zündet Euch Kerzen an, deckt gemeinsam den Tisch und bereitet Euch ein tolles Frühstück mit Eurem Lieblingsessen zu.

Wenn alle gestärkt sind, muss natürlich auch gemeinsam aufgeräumt werden, schließlich macht sich der Frühstückstisch nicht von alleine sauber ;) Also los!

Als Abschluss des Vormittags zieht Euch warm an und macht einen Spaziergang. Währenddessen könnt Ihr z.B. "Waldbingo" spielen (siehe beigefügten Zettel).

## Mittag

Ihr habt es geschafft - endlich wieder im Warmen angekommen, gibt es erst einmal ein heißes Getränk und Mittagessen zur Stärkung!

## Nachmittag

Am Nachmittag wird es noch einmal kreativ, denn wir haben uns für Euch zwei Dinge überlegt:

1. Benutzt die beigelegten Bastelutensilien und lasst Eurer Kreativität freien Lauf.
2. Der zweite Teil ist eine Herausforderung an Euch mit dem Titel "Tatort Weihnachten". Werdet kreativ und stellt Euch vor, der Weihnachtsmann/ das Christkind ist bei Euch "eingebrochen", um Euch die Geschenke zu bringen. Geschenke sind zwar schön und gut, aber ein Einbruch bleibt nun mal ein Einbruch. Wie würde der "Tatort" aussehen? Wurden Hufabdrücke hinterlassen, vorbereitete Kekse gegessen? Muss der Baum abgesperrt werden? Schickt uns Eure kreativen Fotos an [familieundbildung@kas-soldatenbetreuung.de](mailto:familieundbildung@kas-soldatenbetreuung.de) mit dem Betreff Tatort Weihnachten. Sollten Eure Bilder unter den ersten drei Plätzen sein, könnt Ihr Euch auf einen Besuch von KASi freuen, denn er macht sich dann auf den Weg zu Euch!

## Abend

Nach getaner Arbeit ist der Abend für einen gemeinsamen Film reserviert, vielleicht habt Ihr ja auch Chips und Popcorn zu Hause.

Sucht Euch einen Film aus, der allen gefällt und genießt die Zeit als Familie!



# NATUR-BINGO



Natur-Bingo funktioniert ganz einfach:  
Findet alle unten dargestellten Dinge auf Eurem Spaziergang!  
Das Familienmitglied, welches entweder:  
Alle Dinge in einer Reihe gefunden hat oder (wenn Ihr es Euch ein bisschen schwerer machen möchtet) alle Dinge auf der gesamten Karte gefunden hat, hat gewonnen und darf sich Bingoking/-queen nennen.  
Also haltet die Augen offen und habt viel Spaß!

P.S. Am besten nimmt jeder von Euch etwas für den Spaziergang mit, worin die gefundenen Schätze aufbewahrt werden können sowie einen Stift ;)




<b>Stein</b> 	<b>etwas Rotes</b> 	<b>Moos</b> 	zeig deiner Familie: <b>Spinnennetz</b> 
<b>Stock</b> 	zeig deiner Familie: <b>Waldtier</b> 	<b>etwas, das nicht aus der Natur kommt</b> 	<b>Tannennadel</b> 
<b>etwas Gelbes</b> 	<b>Blätter</b> 	<b>etwas, das unter der Erde wächst</b> 	zeig deiner Familie: <b>Tierspur</b> 
<b>etwas von einem Tier</b> 	<b>etwas, das gut riecht</b> 	<b>Eichel, Nuss...</b> 	<b>Baumrinde</b> 



<p><b>Stein</b></p> 	<p><b>etwas Rotes</b></p> 	<p><b>Moos</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Spinnennetz</b></p> 
<p><b>Stock</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Waldtier</b></p> 	<p><b>etwas, das nicht aus der Natur kommt</b></p> 	<p><b>Tannennadel</b></p> 
<p><b>etwas Gelbes</b></p> 	<p><b>Blätter</b></p> 	<p><b>etwas, das unter der Erde wächst</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Tierspur</b></p> 
<p><b>etwas von einem Tier</b></p> 	<p><b>etwas, das gut riecht</b></p> 	<p><b>Eichel, Nuss...</b></p> 	<p><b>Baumrinde</b></p> 

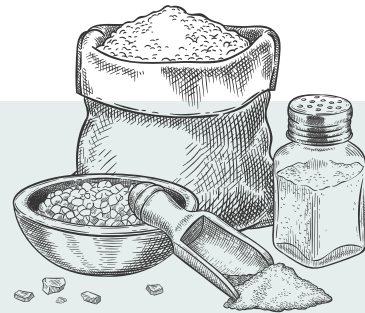


<p><b>Stein</b></p> 	<p><b>etwas Rotes</b></p> 	<p><b>Moos</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Spinnennetz</b></p> 
<p><b>Stock</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Waldtier</b></p> 	<p><b>etwas, das nicht aus der Natur kommt</b></p> 	<p><b>Tannennadel</b></p> 
<p><b>etwas Gelbes</b></p> 	<p><b>Blätter</b></p> 	<p><b>etwas, das unter der Erde wächst</b></p> 	<p>zeig deiner Familie: <b>Tierspur</b></p> 
<p><b>etwas von einem Tier</b></p> 	<p><b>etwas, das gut riecht</b></p> 	<p><b>Eichel, Nuss...</b></p> 	<p><b>Baumrinde</b></p> 

# SALZTEIG

## Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Öl



## Zubereitung

Mehl und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Wasser und Öl hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Jetzt geht der Spaß los. Nach Lust und Laune formen und verschiedene Figuren ausstechen.

Um die Salzteigfiguren haltbar zu machen, müssen diese nun trocknen. Schneller geht das im Backofen bei niedriger Temperatur. Um sicherzugehen, dass die Salzteigfiguren keine Risse bekommen, sollte man die Temperatur schrittweise erhöhen: Zunächst eine Stunde auf 50-80°C anschließend ca. 2 Stunden auf 120-150°C, zwischendurch die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweicht. Für dickere Formen wie z.B. Hand- und Fußabdrücke sollten etwa 5 Stunden eingerechnet werden.

### TIPPS

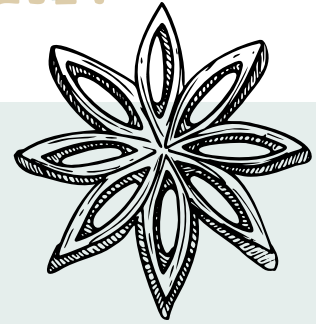
- Sollte der Teig zu weich sein, gib ein wenig Mehl hinzu. Ist der Teig zu bröselig, gib ein wenig Öl oder Wasser hinzu.
- Damit das Verhältnis wirklich passt, verwende zum Messen dieselbe Tasse.
- 2 Tassen Mehl = 350g, 1 Tasse Salz = 350g, 1 Tasse Wasser = 250g
- Verpacke den Teig luftdicht, wenn du ihn nicht brauchst, so bleibt er schön geschmeidig.



# WEIHNACHTSSTERN

## Ihr braucht

- 7 Butterbrottüten
- Klebestift und Tesafilm
- Locher
- Schere
- Band zum Aufhängen



## Anleitung



Legt eine Butterbrottüte vor Euch, die Öffnung zeigt nach oben.

"Schreibt" mit dem Klebestift ein umgedrehtes T auf die Tüte, also mittig einen Strich von oben nach unten und am unteren Rand einen Strich von links nach rechts. Klebt die nächste Tüte darauf. Klebt auf diese Weise alle Tüten aufeinander.



Schneidet die obere (geöffnete) Seite zu einer Spitze. Je nach Lust, könnt Ihr auch weitere Ecken o.ä. hineinschneiden.

Schnappt Euch nun die erste und die letzte Spitze des Tütenstapels, fächert den Stern auf, legt die Spitzen übereinander und locht sie. Damit das dünne Papier später nicht reißt, verstärkt ihr die Stelle mit etwas Tesafilm.



Fädelt zum Schluss ein Band durch die Löcher und hängt den Stern auf.





# NACHTISCH

## BRATAPFEL MIT VANILLESOSSE



### Für die Äpfel

4 Äpfel  
2 EL Butterflocken  
50g Schokolade, Vollmilch  
50g Mandeln, gemahlen  
1 EL Amaretto, ggf. Aroma

50g Marzipan  
1 Msp Zimt  
1 EL Rosinen  
1 EL Honig

### Für die Vanillesoße

500 ml Milch  
0.5 Pk Vanillepuddingpulver  
1 Pk Vanillezucker

### Zubereitung

Für die Füllung Schokolade hacken, Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit allen anderen Zutaten, bis auf die Butterflocken, verrühren. Die Rosinen und Amaretto können natürlich auch weggelassen werden.

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und den entstandenen Hohlraum mit der Mischung befüllen. Ein paar Butterflocken darauf verteilen und den Apfel im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25 min backen.

Für die Vanillesoße etwas Milch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und Puddingpulver einrühren. Den Topf noch einmal auf die Kochplatte stellen und kurz aufkochen lassen. Den fertigen Bratapfel mit der Vanillesoße übergießen.

