

Das Spielplatz Erde- Infoblatt

SE007 - Mit dem Förster im Winterwald

Robin und Blättchen machen einen Spaziergang durch den winterlichen Wald und treffen dabei den Förster. Sie lernen einiges über die Aufgaben des Försters und überlegen sich, wie sie zu Hause Energie sparen können.



Robins Tipp für den Winter

Ich trinke besonders gerne Früchtepunsch. Probiert doch mal mein Lieblingsrezept!

Dazu kochst du erstmal in einem großen Topf 1/4 l Früchtetee. Wenn der genug gezogen hat kommen in den Topf dazu:

- 1 Stange Zimt
- Saft von 2 Zitronen
- Saft von 1 Orange
- 1l Traubensaft
- 1l Apfelsaft

Das ganze erwärmst du uns lässt es für einen würzigeren Geschmack einige Zeit ziehen. Prost!

Arbors Silverstertipp

Ich finde es gut, wenn ihr an Silvester an die Tiere und die Natur denkt.

Wusstet ihr, das beim lauten Feuerwerk Tiere Angst bekommen? Oder dass der Müll, der dabei entsteht überall herunter kommt und im Zweifel liegen bleibt?

Wie wäre es stattdessen mit Fackeln und einem Feuer (an einer erlaubten Stelle)?

Bei der Partydeko könnt ihr auf wiederverwendbares wie Stoffwimpelketten oder Girlanden aus Naturschätzen zurückgreifen.

Und ein Gummibärchenorakel (mit gelatinefreien Bärchen?) ist doch eh viel cooler als Bleigießen.

Das Spielplatz Erde- Infoblatt

SE007 - Mit dem Förster im Winterwald

Blättchens Backtipp



Da alle anderen Schnecken im Winterschlaf sind, ist es manchmal ein bisschen einsam. Ich back mir einfach ein paar weihnachtlich- zimtige Freunde.

Zutaten Teig:

- 20g frische Hefe
- 250ml lauwarme Milch
- 70g Zucker
- 1 Ei
- 60g weiche Butter
- 500g Weizenmehl
- Prise Salz



Mach einen Vorteig aus der Hefe, 5 EL lauwarmen Milch, 1 EL Zucker und 4 EL Mehl.

Verrühre die Zutaten und lasse ihn 10- 15 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Vermische den Vorteig nun mit Mehl, Ei, Butter, Salz und den Resten von Milch und Zucker. Lass den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.

Zutaten Füllung:

- 100g geschmolzene Butter
- 3 TL Zimt
- 70g brauner Zucker

Die Zutaten für die Füllung verrühren.

Wenn der vorbereitete Teig fertig gegangen ist, wird er ausgerollt und mit der Füllung bestrichen.

Dann wird er zu Schnecken aufgerollt und in ca. 4cm dicke Scheiben geschnitten.

Setzt sie auf ein Backblech und lasst sie dort nochmal 10 Minuten gehen. In dieser Zeit könnt ihr euren Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und sie anschließend für ca. 15 Minuten backen.

Zutaten optionales Topping:

- 100g Frischkäse
- 1 EL Puderzucker
- Rosinen und Zahnstocher

Wer mag kann nach dem Abkühlen Frischkäse mit Puderzucker vermischen und die die Schnecken damit bestreichen.

Gerne könnt ihr sie noch mit „Augen“ verzieren: einfach Rosinen auf Zahnstocher stecken und nach dem Abkühlen in die Zimtschnecken piksen.