

## AWO Schülerbetreuung an der Hans-Quick-Schule

Mai 2021



**Liebe Kinder, liebe Eltern und Erziehungsberechtigte,**

**wir möchten ihnen wieder unsere Infos mitteilen und alle Kinder, die im Moment nicht in die Insel kommen können, herzlich grüßen!**

**Ihr Inselteam**

## **Brückentage**

**Freitag (14.5.) nach Christi Himmelfahrt  
und**

**Freitag (04.06) nach Fronleichnam**

**ist unsere Insel geschlossen.**



## **Steuerbescheinigung**

Wenn Sie eine Steuerbescheinigung 2020 benötigen,  
stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung.

Melden Sie sich einfach per Mail  
bei mir in der INSEL.

# Bastelangebot zu Mutter/ oder Vatertag

## Marienkäfer auf Klorolle

Material:

- Buntpapier
- Klorolle
- Tonpapier, Filzstifte,
- Kinderschere, Klebestift, Uhu Bastelkleber
- Geschenkpapier, Geschenkband

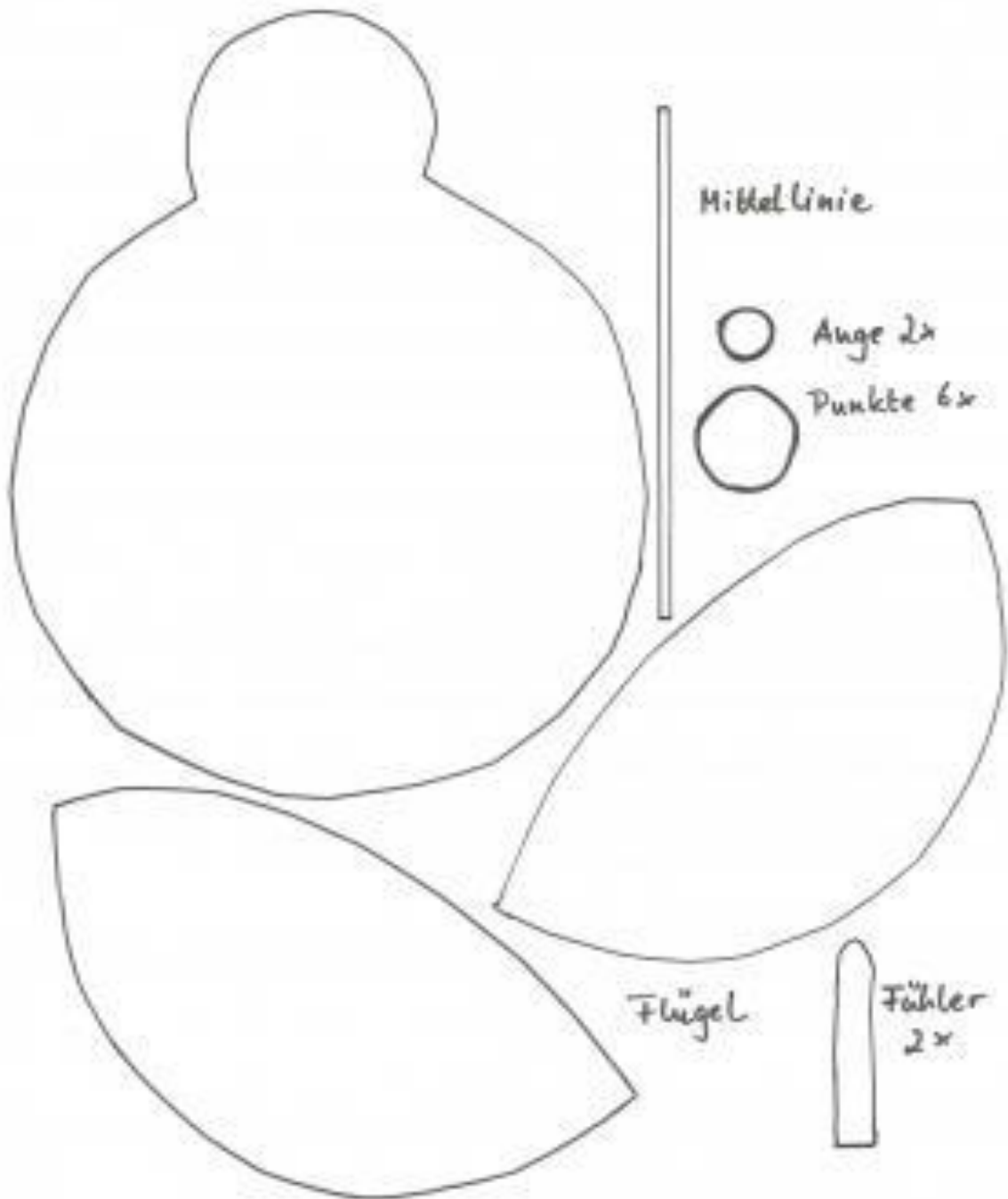
Arbeitsschritte:

Für den Marienkäfer können Sie mit Ihrem Kind die beigefügte Schablone für Körper, Flügel, Punkte, Augen und Fühler ausdrucken, auf Tonpapier aufzeichnen, ausschneiden und zusammenkleben. Ihr Kind kann aber natürlich auch einen Marienkäfer nach seiner eigenen Fantasie zeichnen. Wenn der Käfer fertig ist, kleben Sie ihn auf eine mit Buntpapier umwickelte Klorolle. Wenn Sie kein Buntpapier haben, kann Ihr Kind die Klorolle auch mit Malkastenfarbe anmalen. In die Rolle kann Ihr Kind die mit Geschenkpapier eingepackte Praline oder ein anderes Geschenk stecken, sodass rechts und links noch ein Stückchen Geschenkpapier zu sehen ist. Dieses umwickeln Sie mit dem Geschenkband.

Viel Spaß beim Basteln.....☺



# Marienkäfer



## Muttertags-Taler mit

### Zutaten für 35 Stück

250 g kalte Butter

375 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

100 g Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben

2 Päckchen Vanillezucker

12 Riegel kinder Schokolade®

(= 150 g)

Außerdem:

runder Ausstecher mit wellenförmigem Rand (Ø 5 cm), kleiner herzförmiger Ausstecher, Backpapier

Portionen: 35

Pro Portion: 28 g

Pro Portion: 132 kcal

[Rezept herunterladen](#)



### Zubereitung

Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Ei, Salz, Puder- und Vanillezucker schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig zwischen Folie ausrollen. Für die Taler mit dem runden Ausstecher ca. 70 Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mittig kleine Herzen ausstechen und Teigreste weiterverarbeiten.

Taler auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Taler mit Herz mit Puderzucker bestäuben.

kinder Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Taler mit ca. der Hälfte der kinder Schokolade bestreichen und jeweils einen Taler mit und ohne Herz zusammensetzen. Restliche kinder Schokolade in die Mitte der Herzen füllen. Taler ca. 30 Minuten kalt stellen und servieren oder in Keksdosen aufbewahren.

Viel Spaß beim Backen, wünscht euch euer Inselteam.....