

## AWO Schülerbetreuung an der Hans-Quick-Schule

April/Mai 2024

Liebe Kinder, liebe Eltern und  
Erziehungsberechtigte,  
wir möchten Ihnen Einblicke  
in unsere  
Osterferienbetreuung geben

Ihr Inselteam



### Brückentage

Freitag (10.05.) nach Christi Himmelfahrt  
und  
Freitag (31.05) nach Fronleichnam  
ist unser Insel geschlossen



Am letzten Schultag vor den Sommerferien  
Freitag, den 12. Juli 2024  
ist die Insel geschlossen!



### Wechselkleidung

Für unsere Inselkinder benötigen wir dringend  
Wechselkleidung in den Größen 128 – 140.

- Leggings / Jogginghosen, - Unterhosen, - Socken



# Impressionen aus der Osterferienbetreuung 2024



Die Kinder waren sehr kreativ in der Ferienbetreuung und konnten viele Sachen ausprobieren.



# Besuch im Vivarium, Darmstadt Osterferienbetreuung 2024



Es war ein toller Tag im Vivarium. Die Kinder hatten ganz viel Spaß 😊

## Zutaten:

### Mürbeteig:

250g Mehl  
1 gest. Tl Backpulver  
100 mg Puderzucker  
1 Pck. Vaniliezucker  
125 g weiche Butter  
1 Ei (M)

### zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
2-3 Eßl. Zitronensaft  
Back- und Speisefarbe ROT  
Deko Herzchen Mix



## ZUBEREITUNG:

### Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen.

### Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C**  
**Heißluft: etwa 160 °C**

### Herzkekse ausstechen

Mürbeteig in kleinen Portionen (restlichen Teig immer wieder kalt stellen) auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschieden große Herzen ausstechen. Herzen nach Größe sortiert auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 9 - 11 Min.**

Herzkekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Muttertagskekse verzieren

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss mit Speisefarbe zartrosa einfärben. Die Hälfte der Kekse nach und nach mit dem rosa Guss bestreichen und **sofort** mit Dekor bestreuen. Übrigen Zuckerguss mit Speisefarbe rot einfärben. Restliche Kekse nach und nach mit dem roten Guss bestreichen und sofort mit Dekor bestreuen. Zuckerguss fest werden lassen