

AWO Schülerbetreuung an der Hans-Quick-Schule

Winter 2023

Liebe Eltern,
ein neues Jahr bedeutet neue Hoffnung,
neues Licht, neue Begegnungen und
neue Wege zum Glück.
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und
Ihrer Familie fröhliche Weihnachten und alles
Gute für das neue Jahr.
Wir möchten uns bei Ihnen für das
vertrauensvolle Miteinander bedanken.
Ihr Inselteam



Letzter Schultag

Am **22.12.2023** ist der letzte Schultag vor den Weihnachtsferien. Die Betreuung schließt an diesem Tag für alle Kinder um **14:30 Uhr.**



Ferienbetreuung Winter

Vom 08.01. – 12.01.2024 findet unsere Winterferienbetreuung statt. Hierfür bekommen alle angemeldeten Kinder eine Elterninfo. Wir freuen uns auf eine schöne Zeit mit Ihren Kindern.

SAVE THE DATE



**Am 19. Januar 2024 findet unser
1. Inselkaffee statt.**

**Bitte merken Sie sich den Termin
vor.**

Einladung folgt im Januar 2024.

Wichtige Information:



*Am 25. Januar 2024 findet die
Verabschiedung von unserer
Schulleiterin Frau Beate
Hunfeld statt. Aus diesem
Grunde schließt die Betreuung
an diesem Tag um 14.30 Uhr.*

Zeitvertreib in den Winterferien

Süße Igel Kekse



Kleine
Küchenhelden

Süße Igel-Kekse mit Kinder SCHOKOLADE

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 95 g Maisstärke
- 2 TL Vanille-Aroma
- 1 TL Mandel-Aroma
- 1 Prise Salz
- 8 EL Butter
- 12 Riegel Kinder SCHOKOLADE^{YES} (= 150 g)
- Gehackte Nüsse zum Dekorieren

Zubereitung:

1.

Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel alle Zutaten außer Kinder SCHOKOLADE^{YES} und gehackte Nüsse zu einem glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Maisstärke hinzufügen. Er sollte weich, aber nicht klebrig sein.

2.

Kleine Stücke des Teigs zu Bällchen formen. Eine Seite der Bällchen lang ziehen und so den Kopf des Igel formen. Auf dem Backblech auslegen und 20 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3.

Kinder SCHOKOLADE^{YES} im Wasserbad erhitzen und umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Die runde Seite der Igel-Kekse in die Schokolade tunken. Mit gehackten Nüssen bestreuen und auf ein Backpapier legen. Zahnstocher in die Schokolade tunken und Punkte als Augen und Nase auf die Igel malen. Die Schokolade trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 10 Minuten
Davon aktiv: ca. 40 Minuten

Portionen: 18
Pro Portion: 25 g
Pro Portion: 169 kcal

Das Inselteam wünscht allen Kindern
und Familien frohe und
besinnliche Weihnachten
und ein gesundes neues Jahr **2024!**

