



**Liebes Kitakind,**

es ist wieder einmal eine  
Woche vergangen und wir  
melden uns mit neuen Ideen  
bei dir! 😊



Vielleicht hast du ja auch schon  
einige Ideen von uns umgesetzt  
und konntest dir so ein wenig die  
Zeit vertreiben!

Bis wir uns bald alle wiedersehen können,  
haben wir uns noch etwas für dich und deine  
Familie überlegt. 😊

Wir wünschen dir und deiner Familie ein schönes Wochenende  
und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen 😊

Liebe Grüße,  
Die Erzieherinnen der Kita Meierkamp



## Raupe aus Pappteller



### Material:

Pappteller, Schere, Klebstoff, Pfeifenreiniger, Stifte, Tonpapier



**Schritt 1:** Halbieren Sie den Pappteller und schneiden Sie die Tellerfläche heraus. Schneiden Sie aus der Tellerfläche den Kopf der Raupe aus.

**Schritt 2:** Malen Sie Raupenkörper und Kopf mit den Buntstiften an. (Optional kann auch farbiges Tonpapier als Kopf verwendet werden.)

**Schritt 3:** Kleben Sie den Kopf an den Raupenkörper und kleben Sie Augen und Fühler (aus Pfeifenputzer) an.

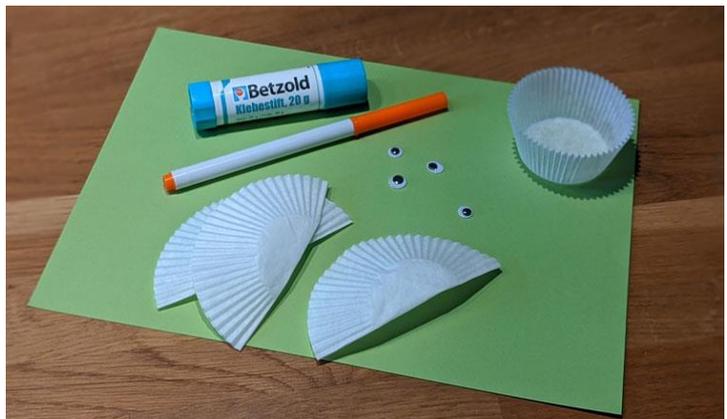


## Bunte Vögel aus Papier-Muffinförmchen

**Material:** Papier-Muffinförmchen, Papier (weiß oder farbig), bunte Farben, Klebestift

**Schritt 1:** Falten Sie das Muffinförmchen zu einem Halbkreis, verkleben Sie es und kleben Sie den Halbkreis auf das Blatt Papier.

**Schritt 2:** Malen Sie den Vogel an und malen Sie ebenfalls Schnabel und Füße auf das Papier.



# Bienenblechkuchen

## Zutaten

- 1 große Dose Aprikosen (um die 25 Stück)  
den Saft der eingelegten Aprikosen
- 2 Päck. Vanillepudding-Pulver
- 500 ml Milch
- 600 g Schmand
- 150 g Zucker
- 2 cl triple sec (Orangenlikör alkoholfrei) – alternativ  
etwas mehr Aprikosensaft
- 1 Pck. Gelatine, bzw. 6 Blatt
- Gläser Aprikosenmarmelade (pro Glas ca. 400 g, ich verwende von Mövenpick „Samt“  
ohne Kerne)
- ca. 50 g Schokolade für den Überzug
- eine Hand voll Mandelblätter
- Vanilleschote bzw. Vanilleextrakt



## Zutaten Biskuitboden

- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 6 Eier
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille oder Schoko
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Anleitung

Als erstes wird der Biskuitboden zubereitet und in einer tiefen Backform für ca. 15 Minuten gebacken. Anschließend zum Auskühlen beiseite gestellt.

-----

## Anleitung Biskuitboden

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten abwägen. Danach die Eier trennen und das Eigelb beiseite stellen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Ist das Eiweiß komplett steif, die Eigelbe nach und nach vorsichtig mit einem Schneebesen beimengen.

Das Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Puddingpulver mischen und über die Eimasse sieben. Alles gründlich und vorsichtig vermengen.

In eine gefettete Form geben und ca. 30 Minuten bei 175 Grad Umluft backen. Die Stäbchenprobe zeigt, wann der Kuchen fertig ist. Wenn der Kuchen beim Eindrücken knistert, hat er die perfekte Konsistenz. Das Rezept ist für eine 26 cm Springform geeignet.

**Anmerkung:** Ich gebe noch etwas gemahlene Vanilleschote aus der Mühle und Vanilliaroma hinzu



---

Dann wird die Vanille-Schmand-Füllung hergestellt. Dazu 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver nach Packungsanleitung mit 500 ml Milch und 80 g Zucker zubereiten. Den Pudding zum Abkühlen beiseite stellen und mit einer Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht.

Die Gelatine wird nach Packungsbeilage zubereitet, jedoch nicht mit Wasser, sondern mit dem Saft der Aprikosen. Für das Aprikosen-Gelee werden die 1 1/2 Gläser Aprikosenmarmelade mit 10 El der Aprikosen-Flüssigkeit und 2 cl triple sec kurz aufgekocht. Die Gelatine wird erst eingerührt, wenn die Masse nicht mehr kochend heiss ist.

Wenn der Pudding etwas abgekühlt ist und sich lauwarm anfühlt, kann der restliche Zucker, sowie der zimmerwarme Schmand und die Vanilleschote/Vanilleextrakt hinzugemischt werden. (Um Klümpchen im Pudding zu vorzubeugen, sollten Pudding und Schmand besser etwas wärmer sein während des Vermengens).

Von dem ausgekühlten Biskuitboden wird die Oberfläche gerade geschnitten und mit ca. 1/2 halben Glas Konfitüre eingestrichen. Den Kuchen in die Form zurückgeben und mit der Vanille-Schmandfüllung einstreichen. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Während das Aprikosen-Gelee auskühlt, werden die Aprikosen halbiert und etwas trocken getupft, damit die Schokolade besser haften bleibt. Die Schokolade wird in Streifen auf die Aprikosen gespritzt und kleine runde Köpfe werden auf Backpapier gespritzt, die zuerst etwas trocknen müssen. Dann die Aprikosen einschneiden und die Mandelhälften hineinstecken. Die Köpfchen werden mit etwas flüssiger Schokolade angeklebt und noch mit Augen versehen und nach Bedarf verziert.

Das ausgekühlte Aprikosen-Gelee wird nun gleichmäßig über dem Kuchen verteilt und die kleinen Bienchen werden auf die Torte gesetzt. Das Gelee darf nicht zu warm sein, sonst verläuft es zu stark und die Bienchen verrutschen. Ich habe ca. 24 Aprikosenhälften verwendet. Alles für mindestens 3 Stunden kalt stellen und dann in kleine Vierecke schneiden und servieren.

**Anmerkung:** Für ein normal großes Backblech. Ergibt ca. 25 Stückchen