

Mittwoch, 29.04.2020



Gegenstände erinnern:

Spiel- Aktionsdauer: 1/2h

Anzahl der min. Personen: 1

Material: verschiedenste Gegenstände wie Löffel, Stift, Buch, Büroklammer, Kleber, Teebeutel,.....

Erklärung:

Der Spielleiter legt verschiedene Gegenstände in einer Reihe auf den Tisch. Wie viele Gegenstände ihr verwendet bleibt euch überlassen. Das Kind/ die Kinder haben nun ca. 30 Sekunden Zeit sich die Gegenstände anzuschauen und einzuprägen. Danach dreht sich das Kind um und verschließt seine Augen. Der Spielleiter nimmt einen Gegenstand weg. Das Kind/ die Kinder müssen herausfinden welcher Gegenstand fehlt.

- Steigert die Anzahl der Gegenstände
- Nehmt mehrere Gegenstände weg
- Die gelegte Reihenfolge der Gegenstände verändern
- Die Gegenstände wild durcheinander mischen



Erdbeer-Schoko-Cupcake:

Spiel- Aktionsdauer: 1,5h

Anzahl Personen: min. 1

Material: für 12 Cupcake

Teig

- 120 g Butter weich
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Eier
- 155 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 1/4 TL Salz
- 8 g Backpulver
- 150 g Milch

Erdbeer-Buttercreme

- 250 g Butter weich
- 375 g Puderzucker
- 30-60 ml Milch
- 200 g Erdbeeren

Ganache

- 60 g Zartbitterschokolade
- 40 g Butter

Außerdem

- 12 Erdbeeren klein

Erklärung:

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwa 1 Minute lang verrühren. Die Eier dazugeben und 1-2 weitere Minuten mixen.
3. Mehl, Kakao, Salz und Backpulver zusammen mit der Hälfte der Milch in die Rührschüssel geben und kurz einrühren. Zuletzt den Rest Milch einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen verteilen und die Cupcakes im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten backen.
5. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und nach 2 Minuten aus dem Backblech entfernen und zum Abkühlen auf ein Rost stellen.
6. Die Erdbeeren für die Buttercreme waschen, von den Stielen befreien und halbieren. Dann in einen kleinen Kochtopf geben und unter gelegentlichem Rühren in etwa 20-30 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis die Hälfte des Volumens verdampft ist. Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
7. Die weiche Butter so lange mixen, bis sie sehr cremig und hell ist. 250 g Puderzucker und danach 30 ml Milch einrühren. Den Rest des Puderzuckers hinzufügen und die Buttercreme auf höchster Stufe cremig mixen.

8. Die abgekühlte Erdbeermasse hinzugeben und einrühren. Nach Bedarf noch 30 ml mehr Milch hinzufügen, falls die Buttercreme zu fest erscheint.
9. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes aufspritzen.
10. Für die Ganache die Zartbitterschokolade mit der Butter zusammen in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Intervallen schmelzen lassen, bis sich beiden gerade zu einer glatten Masse verrühren lässt. Ein paar Minuten abkühlen lassen und dann jeweils einen gehäuften TL von der Ganache auf jeden Cupcake geben, sodass diese leicht am Frosting herunterläuft.
11. Die 12 Erdbeeren ebenfalls waschen und dann als Dekoration in die noch nicht getrocknete Ganache setzen und leicht andrücken. Guten Appetit!



<https://kaffeeundcupcakes.de/erdbeer-schoko-cupcakes-mit-ganache/>

Lena Flügel

TG Meßstetten