

Wir backen zusammen Kekse!



Wir dekorieren zusammen für Weihnachten!



Heute bleiben wir länger wach
und erzählen Geschichten.



Wir malen zusammen ein Weihnachtsbild!



Wir basteln heute Sterne!



Wir singen heute Weihnachtslieder.



Wir lesen heute Adventsgeschichten!



Heute lernen wir zusammen ein Gedicht.



Heute verbringen wir den ganzen Tag
im Schlafanzug.



Wir schreiben einen Wunschzettel und schicken ihn ab:

Weihnachtspostamt Himmelfort:
An den Weihnachtsmann
Weihnachtspostfiliale
16798 Himmelfort

Weihnachtspostamt Engelskirchen:
An das Christkind
51766 Engelskirchen

Heute bauen wir ein Lebkuchenhaus!



Wir machen Bratäpfel:

4 Äpfel,
(z.B. Boskop oder andere säuerlichen)
100 g Butter
Zitronensaft
50 g Rosinen
50 g Nüsse, (gehackt)
1 EL Zucker
1 TL Zimt oder Lebkuchengewürze

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen.
(Apfel dabei ganz lassen)
Butter in einem Topf erhitzen und über die Äpfel
(Außenhaut) gießen. Ins Innere den Zitronensaft
träufeln.
Füllung:
Übrige Zutaten mischen und den Apfel damit
füllen (abschmecken und je nach Geschmack mit
oder ohne Rosinen).
In eine gefettete Auflaufform geben und bei 175°C
backen, ca. 40 Minuten.

Wir wollen Geschenkpapier selbst basteln!



Wir malen heute mit Fingerfarben ans Fenster!



Heute basteln wir Weihnachtskarten
und verschicken sie.



Heute: Kakao kochen und zusammen genießen! Rezept:

250 ml Milch
150 ml Sahne
75 g Schokolade, zartbitter, gehackt
1 Vanilleschote, aufgeschlitzt
2 TL Zucker
evtl. Schokoladenraspel oder Kakaopulver
geschlagene Sahne

Milch, Sahne, Schokolade, Vanilleschote und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Warten, bis die Schokolade geschmolzen und das Ganze cremig ist. Anschließend in Tassen füllen und ggf. mit Schokoraseln, Kakaopulver oder geschlagener Sahne verzieren.

Heute machen wir Vogelfutter!



Heute gibt es Wunschfrühstück: Morgens einmal essen, was man sonst nie darf



Heute tun wir etwas gutes für jemand anderen!



Heute schauen wir einen Weihnachtsfilm!



Heute machen wir „Gebrannte Mandeln“ – Rezept:

200 g Mandel(n)

200 g Zucker

125 ml Wasser

1 Pck. Vanillezucker

Wasser, Mandeln und Zucker im Topf bei mittlerer Hitze kochen. So lange kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist.

Dann den Vanillezucker zufügen und rühren, bis er zergeht.

Nun noch ein paar Minuten weiter rühren, bis Zucker richtig an den Mandeln klebt.

Dann die Mandeln auf ein Wasserblech schütten, verteilen und abkühlen lassen.

Heute machen wir ein Picknick im Kinderzimmer mit allen Puppen & Kuscheltieren



Heute kuscheln wir zusammen im Bett – bis mittags!



Wir lackieren allen Familienmitgliedern die Fußnägel in Weihnachtsfarben



