



# Fasching zu Hause



## Kindercocktails



### Vampirella

8 Portionen

- 400 ml Kirschsafft
- 400 ml Johannisbeersaft, schwarzer
- 400 ml Mineralwasser, kaltes



- n. B. Kirsche(n), frische oder Fruchtgummikirschen
- n. B. Minze, frische



### Zubereitung

Johannisbeersaft und Kirschsafft verrühren. In Cocktailgläser füllen und mit dem Mineralwasser aufgießen.



Für die Garnierung größerer Kinder entkerne ich im Sommer Kirschen und spieße diese abwechselnd mit frischer Minze auf Cocktailspießchen und lege den Spieß auf den Glasrand. Kleinere Kinder freuen sich über Fruchtgummikirschen am Glasrand



### Apfel-Kiwi- Cocktail

Zutaten für 1 Portionen

- 1 Kiwi(s)
- 1 TL Honig
- 150 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 150 ml Zitronenlimonade



Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Kiwi schälen, mit dem Honig und dem Apfelsaft pürieren. In ein Glas füllen und mit der Limonade auffüllen.



Youtube: "Dies und Dass Vamukispaß":  
Ich kenne einen Cowboy





### Girlanden basteln:



#### **Was brauchst Du:**

Buntes Tonpapier, Schere und Kleber

#### **Wie machst Du es:**

Tonpapier in ca. 5-10 cm x 1,5cm lange Streifen schneiden



Einen Streifen zu einem Ring kleben, danach die folgenden Streifen wie eine Kette in einander kleben.



### Konfetti selbst gemacht:

#### **Was brauchst Du:**

Bunte Papierreste, Locher, Gute Nerven und einen guten Staubsauger ;)

#### **Was mußt Du tun:**

Kind an den Locher setzen und arbeiten lassen. Tipp Konfetti draußen werfen !



### **Verkleidungskiste anlegen**

Nach alten Hüten, Taschen, Friseurumhängen, Klamotten und Tüchern in Schränken von Mama und Oma suchen



## **Papa und Mama schminken**



### **Tipps für einfache Faschingskostüme:**

**Froschkönig:** Grünes T-shirt, Grüne Strumpfhose, aus Tonpapier eine Krone ausschneiden. Krone bemalen oder mit glitzrigen Dingen bekleben, Alufolie eignet sich da auch bzw. Jogurtdeckel oder ähnliches.

**Löwe:** Gelbe Strumpfhose, gelbes T-shirt, Haarreif der mit gelben und braunen Woll oder Stoffresten rundum verknotet wird. Als Schwanz kann man eine alte Nylon Strumpfhose (Bein) mit Watte befüllen und annähen





Die Af - fen ra - sen durch den Wald, der



ei - ne macht den an - dern kalt. Die gan - ze



Af - fen - ban - de brüllt: Wo ist die



Ko - kos - nuss, wo ist die Ko - kos - nuss,



wer hat die Ko - kos - nuss ge - klaut?



1. Die Affen rasen durch den Wald,  
der eine macht den andern kalt.  
Die ganze Affenbande brüllt:



Wo ist die Kokosnuss, wo ist die Kokosnuss,  
wer hat die Kokosnuss geklaut?



2. Die Affenmama sitzt am Fluß  
und angelt nach der Kokosnuss.....



3. Der Affenonkel, welch ein Graus,  
reißt alle Urwaldbäume aus.....



4. Die Affentante kommt von fern,  
sie ißt die Kokosnuss so gern.....

5. Der Affenmilchmann, dieser Knilch,  
der wartet auf die Kokosmilch.....



6. Das Affenbaby voll Genuss  
hält in der Hand die Kokosnuß.....



7. Die Affenmama schreit: Hurra!  
Die Kokosnuss ist wieder da!

8. Und die Moral von der Geschichte:  
Klaut keine Kokosnüsse nicht,  
weil sonst die ganze Bande brüllt:.....





## Krapfen

Zutaten für 1. Portionen

500 g Mehl

30 g Hefe

$\frac{1}{4}$  Liter Milch

4 Eigelb

60 g Zucker

60 g Butter

1 Prise(n) Salz

etwas Marmelade (Erdbeere)

Puderzucker zum Bestreuen

Fett zum Frittieren

Aus dem Mehl, Hefe, Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Salz einen Hefeteig herstellen. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.



Gleichgroße Stücke abstechen und diese mit bemehlten Händen zu Bällchen formen. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.



Frittierfett auf 170°C erhitzen. Die Bällchen von beiden Seiten goldgelb backen. Es ist darauf zu achten, dass die Krapfen auf der Oberseite nicht mit heißem Fett bespritzt werden, da sie sonst nicht so schön aufgehen.

Die Krapfen mit Erdbeermarmelade, Aprikosen oder Kirschmarmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.



**Topf schlagen mit Mama und Papa spielen  
( mit Augenbinde oder für kleinere Kinder ohne)**

