

Wir backen gemeinsam Kekse!



Wir dekorieren zusammen für Weihnachten!



Wir gehen heute Schwimmen!



Wir malen gemeinsam ein Weihnachtsbild!



Wir basteln heute Sterne!



Wir basteln Girlande aus Goldpapier!



Heute: Weihnachtslieder singen (evtl. mit CD)



Ich werde Dir bei Kakao und Keksen Adventsgeschichten vorlesen!



Wir lernen gemeinsam ein kleines Gedicht!



Im Spielzeugladen schauen wir, was Du Dir alles wünschen kannst. Dann schreiben wir Deinen Wunschzettel und schicken ihn ans Weihnachtspostamt:

Weihnachtspostamt Himmelfort:
An den Weihnachtsmann
Weihnachtspostfiliale
16798 Himmelfort

Weihnachtspostamt Engelskirchen:
An das Christkind
51766 Engelskirchen

Wir gehen ins Weihnachtsmärchen!



Wir backen 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 (Packpapier bemalen, mit Glanzpapier bekleben, stempeln)!



Gemeinsam Geschenke (z.B. für Oma) verpacken!



Mit Fingerfarben oder Fenstermalern am Fenster malen (Tannenbaum, Stern von Bethlehem...)!



Heute: Indoorspielplatz besuchen!



Wir wollen Weihnachtskarten selbst malen, schreiben, frankieren und abschicken!



Gemeinsam Kakao kochen (mit echter Schokolade) und nach einem Spaziergang gemeinsam genießen. Rezept:

250 ml Milch
150 ml Sahne
75 g Schokolade, zartbitter, gehackt
1 Vanilleschote(n), aufgeschlitzt
2 TL Zucker
evtl. Schokoladenraspel oder
Kakaopulver und 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 gibt es Wunschfrühstück: Morgens einmal essen, was man sonst nie darf (z.B. Schokoladenkuchen, Milchreis, Hotdog, ...)



Einen ganzen Tag im Pyjama verbringen und sich bedienen lassen!



Heute machen wir „Gebrannte Mandeln“

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.

Ins Kino gehen oder einen Kinder-Weihnachtsfilm ausleihen (z.B. "Das Wunder von Manhattan")



Picknick auf dem Kinderzimmerfußboden - mit allen Puppen, Playmobilfiguren, Kuscheltieren, ...



Heute: Zusammen im Bett kuscheln – bis mittags!



