

Geschenkidee für Papas Geburtstag

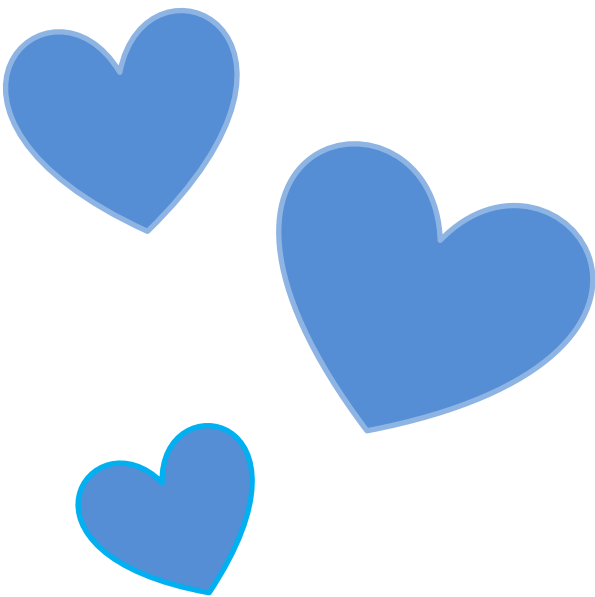
Liebe Kinder & Jugendliche,

euer Papa hat bald Geburtstag und ihr wollt ihm eine kleine Freude bereiten?!

Dann seid Ihr hier genau richtig!

Ihr erhaltet ein paar Ideen & Vorschläge was und wie Ihr etwas Schönes für Euren Papa vorbereiten, gestalten, etc. könnt!

Natürlich sind Eurer eigenen Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Foto/Quelle: <https://pxhere.com/de/photo/624784>

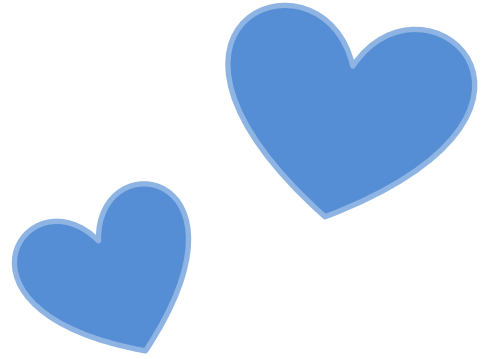
Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Ideen für verschiedene Leckereien

Hot Brownie-Kuchen aus der Tasse

Zutaten für einen Hot Brownie-Kuchen aus der Tasse

4 EL Mehl
4 EL Zucker
2 EL Kakaopulver, ungesüßt
1 Ei(er)
3 EL Milch
3 EL Öl
3 EL Schokostreusel
etwas Vanillearoma



Zubereitung

Mehl, Zucker, Kakao, Milch, Öl, Schokostreusel und etwas Vanillearoma in eine große Tasse füllen. Das Ei verquirlen und 2 EL davon in die Tasse geben. Nun muss alles gut umgerührt werden. (Tipp: Das Umrühren ist einfacher, wenn man nicht alles auf einmal rührt, sondern zwischendurch immer mal wieder umrührt).

Wenn alles gut verrührt ist, stellt man die Tasse einfach für 2 - 3 min. in die Mikrowelle (je nach Stufe), bis der Teig nicht mehr klebt und eine Art Schokobrownie entstanden ist (ca. 2 min. bei 900 W).

Den "Kuchen" kann man entweder direkt auslöffeln oder erst abkühlen lassen und dann essen.

Das Rezept eignet sich für den kleinen Hunger zwischendurch, geht superschnell und man muss nicht mal den Ofen einschalten.

(Quelle: Rezept von anke2626 <https://www.chefkoch.de/rezepte/2253391360687312/Hot-Brownie-Kuchen-aus-der-Tasse.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Idee für den Frühstückstisch

Albertos Omelett

Zutaten für ein Albertos Omelett

2	Ei(er)
1	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Petersilie, gehackt
1	Tomate(n)
50 g	Kochschinken
1 Kugel/n	Mozzarella, klein
2 EL	Tomate(n), geschält
50 g	Sahne
1 Prise(n)	Oregano
	Butter und Fett zum Braten
	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Muskat



Zubereitung

2 EL geschälte Tomaten sehr fein hacken und in Butter mit etwas Zucker kurz schwenken. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer und einer Prise Oregano würzen. Wer es etwas schärfer mag, ergänzt mit Chilipulver. 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

Die Eier mit gepresstem Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat gut verquirlen.

Fett in der Pfanne schmelzen lassen, die Eier dazugeben, die Flüssigkeit soll den Boden voll bedecken. Auf milder Hitze mit der Rückseite eines Löffels immer gut verteilen. Ab und zu mit dem Löffel den Teig reißen, damit das noch flüssige Ei den Pfannenboden berührt. Es soll nur die untere Seite gebraten werden!

Tomate, Schinken und Mozzarella sehr fein hacken und auf einer Hälfte des Omeletts verteilen. Die andere Hälfte vorsichtig darüber klappen. Es sieht dann so wie ein Halbmond aus.

Den Backofen auf circa 180 °C vorheizen, am besten die Grilloberseite. Etwas Tomatensoße und großzügig Parmesan auf das Omelett geben und die Pfanne in den Backofen schieben. So lange überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Die restliche Tomatensoße auf einem Teller verteilen, das Omelett darauf geben und mit Petersilie und Parmesan bestreut warm servieren.

(Quelle: Rezept von caralb <https://www.chefkoch.de/rezepte/445001136650490/Albertos-Omelett.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Nachspeise

Solero Dessert

Zutaten für 6 Portionen

1 gr. Dose/n Pfirsich(e), gewürfelt
500 g Vanillejoghurt
400 ml Sahne
2 Pck. Vanillinzucker
2 Pck. Sahnesteif
3 Tasse/n Maracujasaft (gesamt ca. 600 - 700 ml)
3 Pck. Vanillesaucenpulver, ohne Kochen

Zubereitung

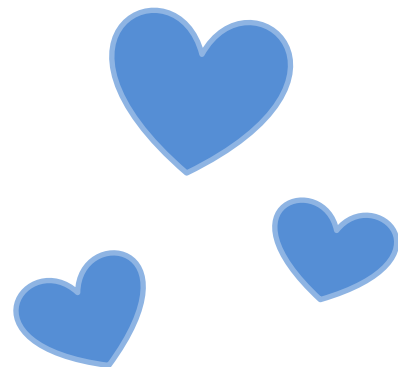
Eine flache Form mit den Pfirsichwürfeln auslegen. Den Vanillejoghurt darüber verteilen. Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen und über den Joghurt geben.

Den Maracujasaft mit dem Vanillesoßenpulver anrühren und deckend auf der Sahne verteilen. Ca. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

(Quelle: Rezept von pinklilly_11 <https://www.chefkoch.de/rezepte/2096771338404215/Solero-Desert.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Tipp:

Vielleicht hilft dir auch irgendetwas 😊



Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Erfrischungsdrink

Cool-Water Erfrischungsgetränk

Zutaten

- 2 cl Sprite
- 18 cl Mineralwasser ohne Kohlensäure
- 1 Bonbon(s) (Pfefferminzbonbon, z. B. Vivil)
- 6 Eiswürfel
- 2 Spritzer Zitronensaft - Konzentrat



Foto/Quelle: <https://pixabay.com/de/photos/limonade-sommer-minze-orange-1785472/>

Zubereitung

Vermischen Sie 2 cl Sprite, 18 cl Mineralwasser ohne Kohlensäure und 2 kräftige Spritzer Zitronensaft. Geben Sie es mit dem Pfefferminzbonbon in ein Glas.

Rühren Sie es gut um. Nun geben Sie noch 6 Eiswürfel dazu.

(Quelle: Rezept von Laura2399 <https://www.chefkoch.de/rezepte/2166481347729645/Cool-Water-Erfrischungsgetraenk.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)



Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Geschenk- und Bastelideen

Pralinen selber machen & verschenken

Oreo Pralinen

Zutaten für 1 Portion (1 Portion ergibt 21 Pralinen)

- 28 Oreo-Kekse
- 100 g Frischkäse
- 400 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Die Oreo-Kekse in einer Küchenmaschine zerkleinern oder sie in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz o. Ä. zerstampfen. Zwei Esslöffel der Oreo-Krümel beiseitestellen. Den Rest mit Frischkäse vermengen, sodass sich dieser gut verteilt. Aus dieser Masse kleine Kügelchen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, diese auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben und für 20 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Für die Glasur 2/3 der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, herunternehmen und das restliche Drittel so lange unterrühren, bis es geschmolzen ist. Unbedingt darauf achten, dass die Schüssel während des Wasserbads nur vom heißen Dampf und nicht durch direkten Kontakt mit dem Wasser erhitzt wird.

Die Oreo-Kugeln aus dem Gefrierfach holen und auf Zahnstocher spießen. Diese anschließend in die flüssige Schokolade tauchen und gründlich abtropfen lassen. Die Pralinen nun auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben.

Die zu Beginn beiseite gestellten Oreo-Krümel als Dekoration über die Pralinen streuen, solange die Glasur noch flüssig ist. Die Zahnstocher entfernen, sobald die Glasur trocken ist. Das entstandene kleine Loch mit den Oreo-Krümeln befüllen.

(Quelle: Rezept von BakeClub_official <https://www.chefkoch.de/rezepte/2166481347729645/Cool-Water-Erfrischungsgetraenk.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Mozartkugel – Pralinen

Zutaten für 1 Portion

200 g Nougat

200 g Marzipanrohmasse

2 EL Rosenwasser oder Kirschwasser

25 g Pistazien, sehr fein gehackte

125 g Puderzucker

100 g Kuvertüre

Zubereitung

Die Nougat-Masse in kleine Würfel von ca. 1 cm Durchmesser schneiden und zu Kugeln geformt kalt stellen.

Derweil die Marzipanrohmasse mit dem Rosenwasser, 2/3 der gehackten Pistazien und dem Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Das klappt am besten mit den Händen. Die Masse zu einer 3 cm dicken Rolle formen. Diese in Stücke schneiden, sodass pro Nougatkugel ein Marzipanstück entsteht.

Die Marzipanstücke flach drücken, jeweils eine Nougatkugel hinein geben, diese vollständig mit dem Marzipan umhüllen und beides zügig zu einer Kugel formen.

Anschließend die Kuvertüre zum Schmelzen bringen und die Kugeln mit einer Gabel hinein tauchen, kurz abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Pralinen mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Tipp: Kühl gelagert und luftdicht verpackt halten sich die Mozartkugeln mehrere Wochen.

(Quelle: Rezept von Chefkoch-Video <https://www.chefkoch.de/rezepte/3108421463734105/Mozartkugeln.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Peanut-Butter-Cup Pralinen (Schokoladen – Pralinen mit Erdnussbutter)

Zutaten für 24 Portionen

- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 20 g Puderzucker, gesiebter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Erdnussbutter ohne Stückchen

Zubereitung

Zunächst die Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eine 24er Muffinform mit Papier-Förmchen auslegen und jeweils 1 TL der geschmolzenen Schokolade hinein geben. Damit die Schokolade fest werden kann, die Form für 10 - 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Die restliche Schokolade währenddessen über dem Wasserbad warm halten.

Über einem weiteren Wasserbad die Erdnussbutter erwärmen und Vanillezucker und Puderzucker unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils einen kleinen Klecks in die Mitte der erkalteten Pralinen-Böden geben, ohne damit die Ränder der Förmchen zu berühren. Darüber die restliche Schokolade geben. Damit sich alles gut verteilt, die Form einige Male auf die Arbeitsplatte klopfen. Die Pralinen im Kühlschrank in 1 - 2 Stunden fest werden lassen.

(Quelle: Rezept von Chefkoch-Video <https://www.chefkoch.de/rezepte/3108461463735406/Peanut-Butter-Cup.html> zuletzt abgerufen am 11.05.2020)

Geschenkkategorie für Papas Geburtstag

Geschenkkategorie für Papa basteln & gestalten



Eine Aufklappkarte

Das braucht ihr dafür:



- weißes Papier oder zwei Papiere aneinander geklebt, damit die Karte schön breit werden kann
- Finger- oder Wasserfarben
- Schere



Nachdem du dir die Kartenbreite geschnitten hast, malst du deine Hand an und machst ganz aussen am Blatt einen Handabdruck.



Und an der anderen Seite des Blattes auch ganz am Rand einen Abdruck mit der anderen Hand.



Zwischen die Hände kannst du dich selbst malen und gaaaaanz lange Arme. Da die Hände von der Frau Schäfer leider so groß sind, konnte sie die Arme nicht so lang machen. Bei dir sieht es bestimmt besser aus.



Jetzt noch an den Händen knicken und nochmal so, dass du verdeckt bist.

FERTIG!



Geschenkieide für Papas Geburtstag



Ein Traumfänger für Papa

Das braucht ihr dafür:



- Pappteller
- Wolle oder Band,
- eine dicke Nadel

- Farben (z.B. Wachstifte),
- eine Schere
- Perlen, Feder, Schleifen, Stöckcher



Als Erstes malst du einen Pappteller bunt an.



Du kannst auch noch etwas Nettes schreiben oder malen.



Ein langer Wollfaden wird durch eine dicke Nadel gezogen und oben durch den Rand des Papptellers gestochen. Am Ende machst du einen dicken Knoten.

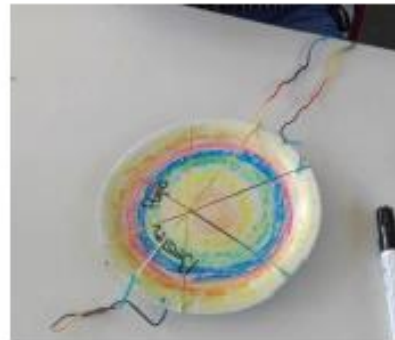


Nun ziehst du Nadel und Wollfaden auf der anderen Seite durch und dann kreuz und quer.

Geschenkieide für Papas Geburtstag



Ganz zum Schluß ziehst du den Faden oben durch, damit du etwas zum Aufhängen hast. Schneide einen langen und zwei kürzere Fäden.



Ziehe den langen Faden mit der Nadel unten am Pappteller durch die Mitte und verknote ihn. Die kurzen Fäden werden rechts und links befestigt.



An die unteren Fäden kannst du jetzt Perlen, Federn, Schleifen auffädeln oder dranknoten oder die Federn in die Perlen stecken.



FERTIG!!!

Geschenkieide für Papas Geburtstag

Holzherz

Material:

Holzplatte (mindestens 12mm dick, damit die Nägel auch drain halten)

Vorlage / Schablone (siehe Herz – wie auf dem Foto)

Bleistift

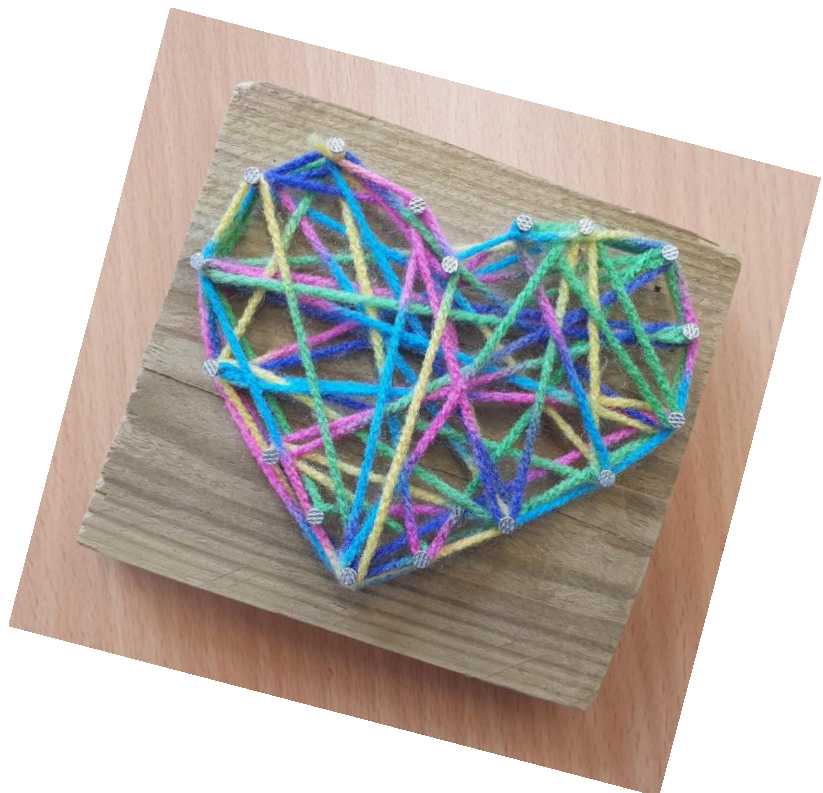
Tessa / Klebeband

Nägél

Hammer

Garn (einfarbig oder bunt)

Pinzette / Zange



Foto/Quelle: Anna Kreisel (Jugendarbeit Dettelbach)

So geht's:

Legt die Holzplatte vor euch auf den Tisch.

Nun sucht ihr euch eine schöne Vorlage / Schablone aus und schneidet diese aus.

(Suchen Sie sich ein schönes Motiv und drucken sie die Vorlage aus.)

Die Schablone wird dann auf der Holzplatte mit Klebeband/Tessa befestigt, damit diese nicht verrutscht. (Schablone kann mit einem Bleistift ganz leicht nachgefahren werden → dient zur Orientierung beim Hämmern.)

Geschenkidee für Papas Geburtstag

Jetzt kann losgehämmert werden. Schlagt die Nägel und Nagel für Nagel die Konturen in gleichmäßigen Abständen ein. Danach können sie das Papier einfach wieder abreißen.

Kleine Papierfitzelchen lassen sich mithilfe der Pinzette entfernen.

Nun wird das Bild gefüllt, indem eine Schnur zwischen den Nägeln gespannt wird. Für den Anfang knoten Sie ein Fadenende an eine der Nägeln und wickeln Sie los. Beginnen Sie von der Außenlinie und legen Sie immer wieder Schlaufen um jede Nagel.

Sind Sie mit der Kontur fertig, können Sie nun damit beginnen diese auszufüllen. Hierfür spannen Sie den Faden kreuz und quer zwischen den Nägeln bis Sie mit der Dichte des Netzes zufrieden sind. Alternativ können Sie nicht das Motiv, sondern den Hintergrund ausfüllen. Das Fadenende festknoten und fertig!

Foto/Quelle: Anna Kreisel Jugendarbeit Dettelbach)



Foto/Quelle: <https://pixabay.com/de/photos/herz-karte-pastelle-abbildung-762564/>