

Eschenbach, den 21.02.2022

JaS Faschingsfreizeit Party

Liebe Schüler und Schülerinnen aufgepasst!

Wir haben für dich „**deine perfekte Faschingsparty**“ geplant! Tolle Aktionen, lustige Challenges und Aufgaben machen deinen Faschingstag besonders! Du findest außerdem noch leckere Rezepte (Seite 3-5), die deinen Faschingstag abrunden ☺



Deine Perfekte Faschingsparty

So geht's:

1. Treffe dich mit einer Freundin oder einem Freund, dein Faschingsbuddy.
2. Sucht euch ein kreatives Kostüm und verkleidet euch.
3. Tanzt zu eurem liebsten Faschingslied! **(Foto)**
4. Jetzt wird's salzig: Wie viele Salzstangen passen in deinen Mund? **(Foto)**
5. Spielt das Mumienspiel und stoppt die Zeit. Wie schnell kannst du deinen Faschingsbuddy mit Klopapier einwickeln? **(Zeitangabe und Foto)**
6. Bastelt gemeinsam einen ausgefallenen Party Hut. Je kreativer desto besser! **(Foto)** (Party Hut Vorlage auf Seite 2)
7. Klopapier Challenge: Wie viele volle Klopapierrollen kannst du auf deinem Handrücken stapeln? **(Foto)**
8. Habt ihr schon wieder Hunger? Na dann macht ein Schokokuss Wettessen.
9. „Grund- und Mittelschule ESB – Helau“ ist nicht besonders kreativ und auch etwas lang... Erfindet euren eigenen kreativen Narrenruf! **(Angabe eures Narrenrufs)**

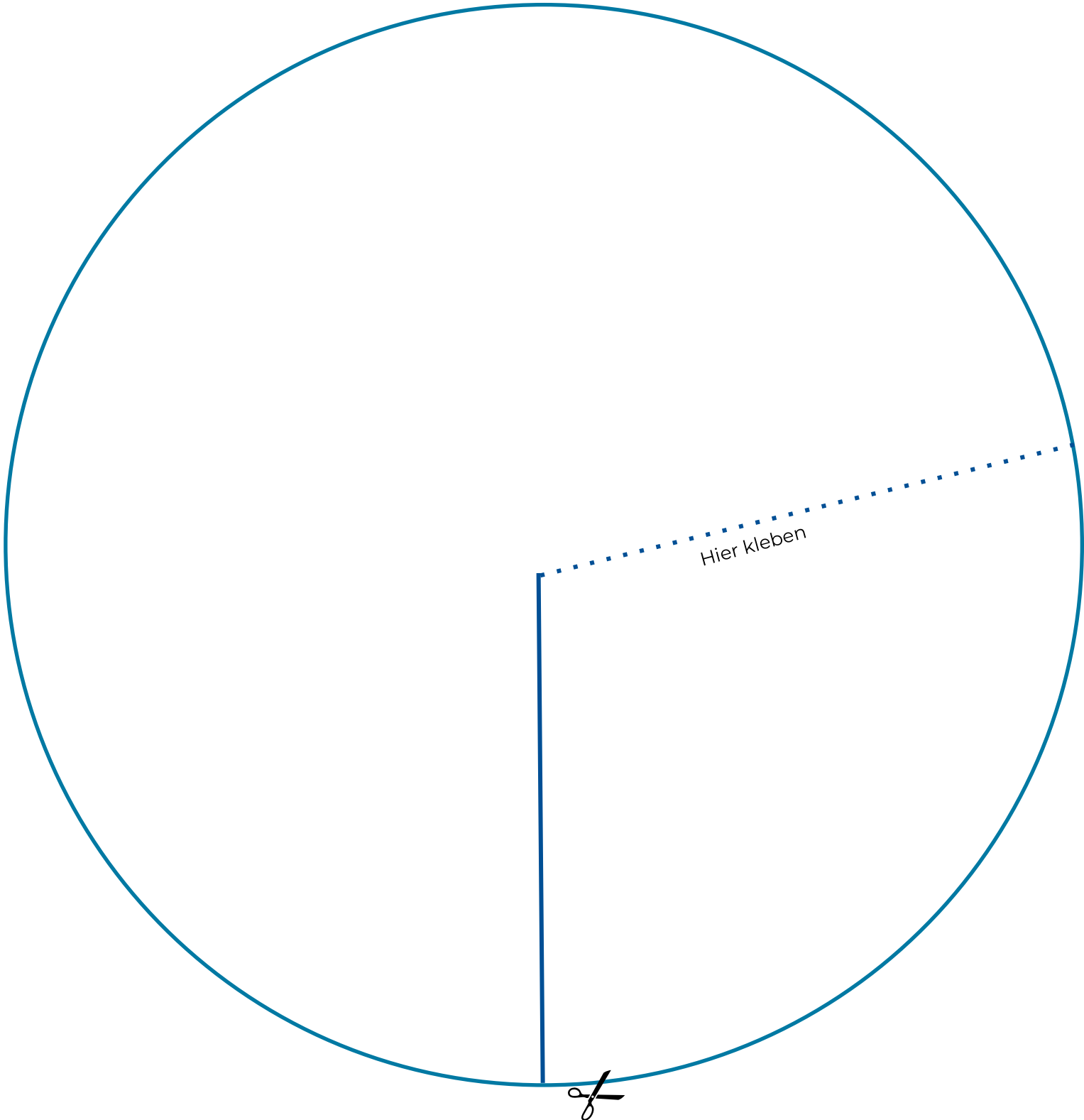
Unter allen Einsendungen werden tolle Gewinne/Preise ausgelost!

- Erfülle alle Aufgaben und schicke mir eine E-Mail mit allen **5 Fotos** und den **2 Angaben** an: **info@mgs-eschenbach.de**
- Vermerke deinen Namen und deine Klasse in der E-Mail
- Vermerke in der E-Mail, ob du damit einverstanden bist, dass dein Bild für schulische Zwecke verwendet werden darf (z.B. Homepage/Aushang in der Schule...)
- Sende alles bis spätestens **06.03.2021** ab
- Die Gewinner werden von einer Jury ausgelost und am 11.03. per Durchsage verkündet!

Viel Spaß bei deiner Faschingsparty!
Viele Grüße,

Maria Rübe-Hitzinger (JaS)

Party Hut Vorlage



Clown-Muffins

Zutaten:

Für den Teig:

- 225g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 75g weiche Butter
- evtl. Schokotropfen oder Nussstücke



Für die Dekoration:

- weiße Glasur (Zitrone, Vanille oder weiße Schokolade)
- bunte Zuckerstreusel (für die Haare)
- Zuckerschrift (für Mund und Augen)
- Smarties (für die Nase)

1. Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz) in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren.
3. Gewürfelte Butter zugeben und alles kurz mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine vermengen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.
4. In einem Messbecher die flüssigen Zutaten (Eier und Milch) miteinander verrühren und zu der Masse in die Rührschüssel zugießen. Alles mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig schlagen.
5. Die Schokotropfen oder Nussstücke unter den Teig heben.
6. Den Teig in Muffin-Förmchen geben. Die Förmchen sollten in etwa zu 2/3 gefüllt sein.
7. Die Muffins bei 180°C für ca. 20 – 25 Minuten backen (Garprobe mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen).
8. Sobald die Muffins abgekühlt sind, kannst du sie dekorieren.

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺

Konfetti Cookies

Zutaten für 12 Cookies:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 230 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Dekoration: Smarties



1. Ofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lege Backpapier auf ein Blech.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Keksteig kneten.
4. Forme kleine Kugeln aus dem Keksteig.
5. Lege die Kugeln mit großen Abstand auf das Backblech und drücke die Teigkugeln schön flach.
6. Verteile viele Smarties auf den Cookies.
7. Die Cookies bei 175°C ca. 10 Minuten backen.
8. Cookies gut auskühlen lassen.

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺

Der Piraten Cocktail

Zutaten für 1 Cocktail:

- 3 EL Zucker
- Etwas Wasser
- 120 ml Kirschsaff
- 120 ml Bananensaft
- Glas für 250 – 300 ml



1. Fülle den Zucker auf einen Teller.
Fülle das Wasser in eine kleine Schüssel.
2. Nehme einen Becher oder ein Glas und tauche den obersten Rand in das Wasser. Dann tauche den nassen Rand in den Zucker. Gut trocknen lassen!
So entsteht ein Zuckerrand ☺
3. Fülle den Bananensaft in dein Glas.
4. Danach schenke langsam und vorsichtig den Bananensaft darauf.
5. Es entsteht ein tolles Rot-Weißes Muster.

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺

Der Vampir Cocktail

Zutaten für 1 Cocktail:

- 3 EL Zucker
- Etwas Wasser
- 240 ml Zitronenlimo
- 30 ml Grenadine-Sirup
- Glas für 250 – 300 ml

1. Fülle den Zucker auf einen Teller.
Fülle das Wasser in eine kleine Schüssel.
2. Nimm einen Becher oder ein Glas und tauche den obersten Rand in das Wasser. Dann tauche den nassen Rand in den Zucker. Gut trocknen lassen!
So entsteht ein Zuckerrand ☺
3. Fülle das Zitronenlimo in dein Glas.
4. Fülle den Grenadine-Sirup dazu.
5. Umrühren und genießen.

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺



Der Hulk Cocktail

Zutaten für 2 Cocktails:

- Brausepulver
- Etwas Wasser
- 1 TL Waldmeister-Sirup
- 120 ml Apfelsaft
- 120 ml Sprudel Wasser
- Glas für 250 – 300 ml

1. Fülle das Brausepulver auf einen Teller.
Fülle das Wasser in eine kleine Schüssel.
2. Nimm einen Becher oder ein Glas und tauche den obersten Rand in das Wasser. Dann tauche den nassen Rand in das Brausepulver. Gut trocknen lassen!
So entsteht ein Brausepulverrand ☺
3. Fülle den Apfelsaft, das Sprudel Wasser und den Waldmeister-Sirup in dein Glas.
4. Gut umrühren und genießen!

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺

