

Blumenduft weht
um die Nasen.
Liebe Grüße an Dich -
vom Osterhasen!

Frohe Ostern



Liebes Kindergartenkind,

Wo bist denn du?

Der Kindergarten ist ja zu!

Das habe ich gelesen am Kindergarten,

dabei weiß ich, dass alle Kinder auf mich warten.

Alle Kinder spielen in diesen Wochen zu Hause,

und ich mache mich auf den Weg und sause,

hopple los so schnell ich kann

und verstecke dann

dieses Jahr statt einem Nest eine Post in deinem Kasten.

Ich wünsche dir viel Freude

mit deiner Osterpost schon heute!

Dein Osterheft soll dich begleiten,

durch diese kindergartenfreie Zeiten.

Etwas zum malen, basteln und fröhlich sein

dann hast du eine schöne Zeit daheim.

Die Großen aus deinem Kindergarten,

können es nun kaum erwarten,

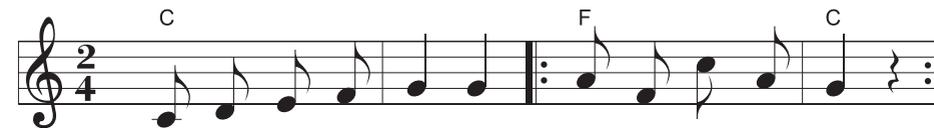
bis wir uns alle gesund wiedersehen!

Doch nun muss ich zum nächsten Kind gehen.

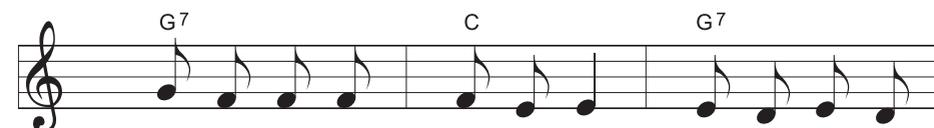
Es grüßt dich ganz herzlich

Dein Osterhase aus dem Kindergarten.

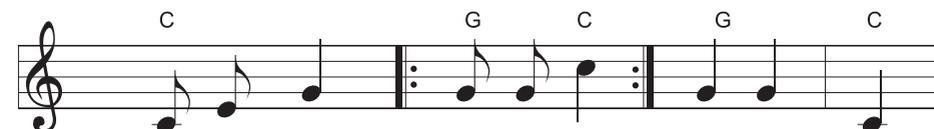
Lied



Häs-chen in der Gru-be saß und schlief.



Ar-mes Häs-lein, bist du Krank, daß du nicht mehr



hüp-fen kannst? Häs-chen hüpf! Häs-chen hüpf!

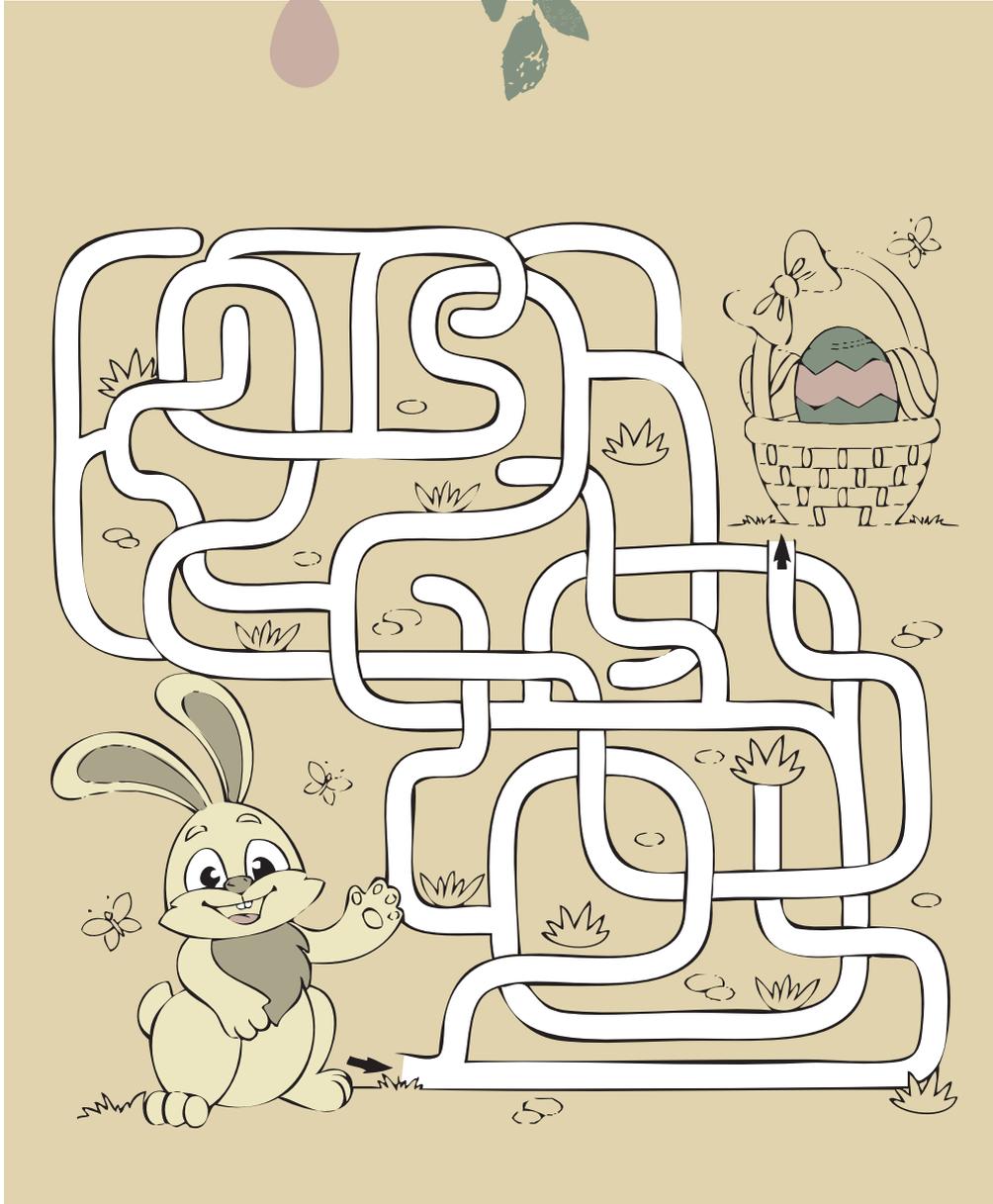
Spielbeschreibung:

Alle Kinder gehen als schlafendes Häschen geduckt in die Hocke.

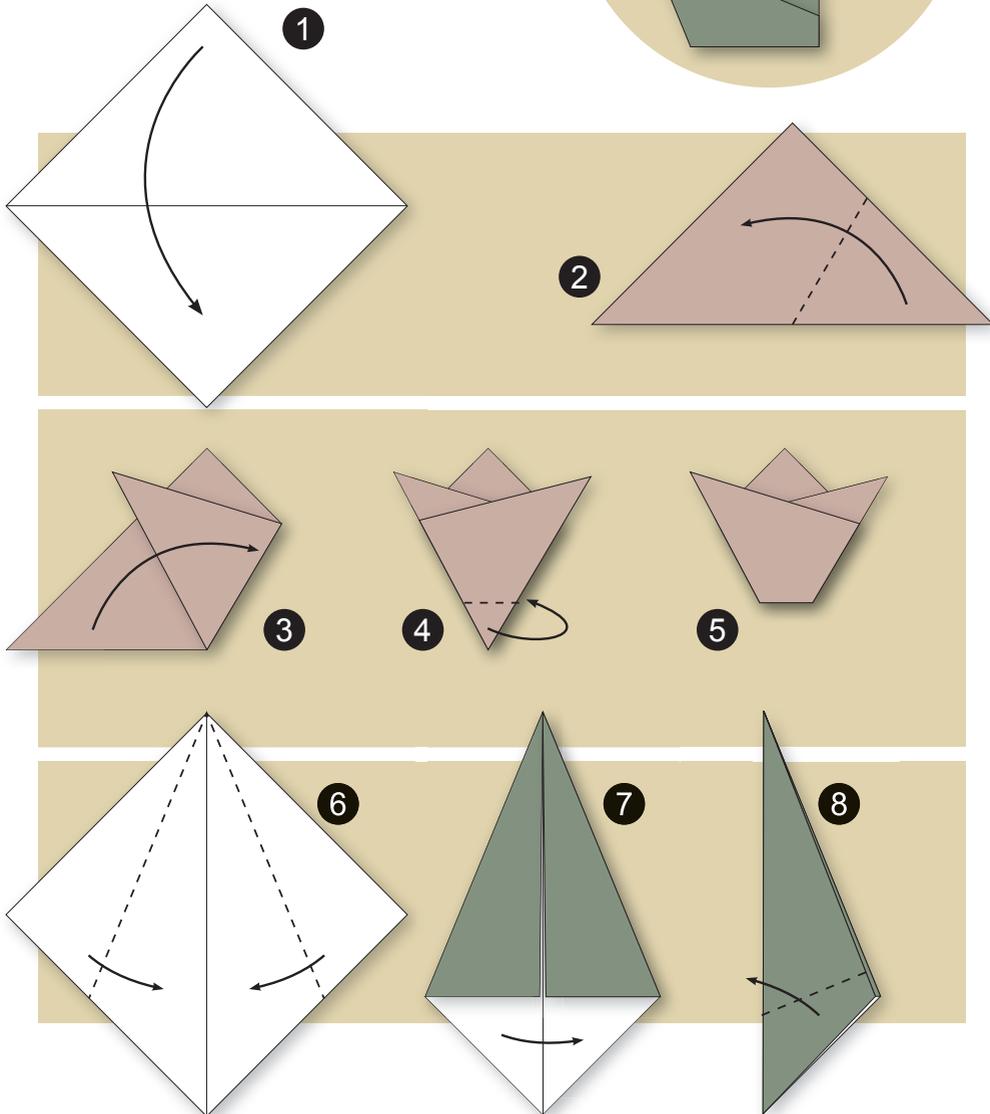
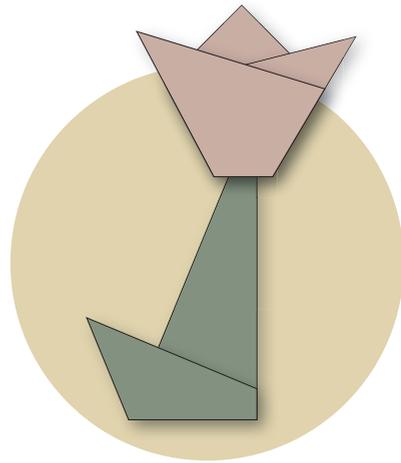
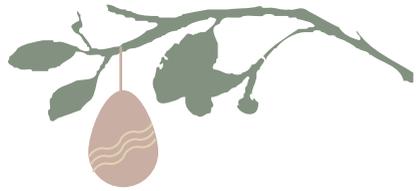
Bei der Textzeile „Häschen hüpf, Häschen hüpf, Häschen hüpf“ stehen alle auf und beginnen zu hüpfen.

Ihr könnt aus dem Hüpfen einen kleinen Wettbewerb machen. Alle hüpfen so lange sie können. Hört eine Kind auf zu hüpfen oder kann es nicht mehr, setzt es sich wieder hin. Welcher Hase hält am längsten durch und wird Sieger-Häschen?

Rätsel



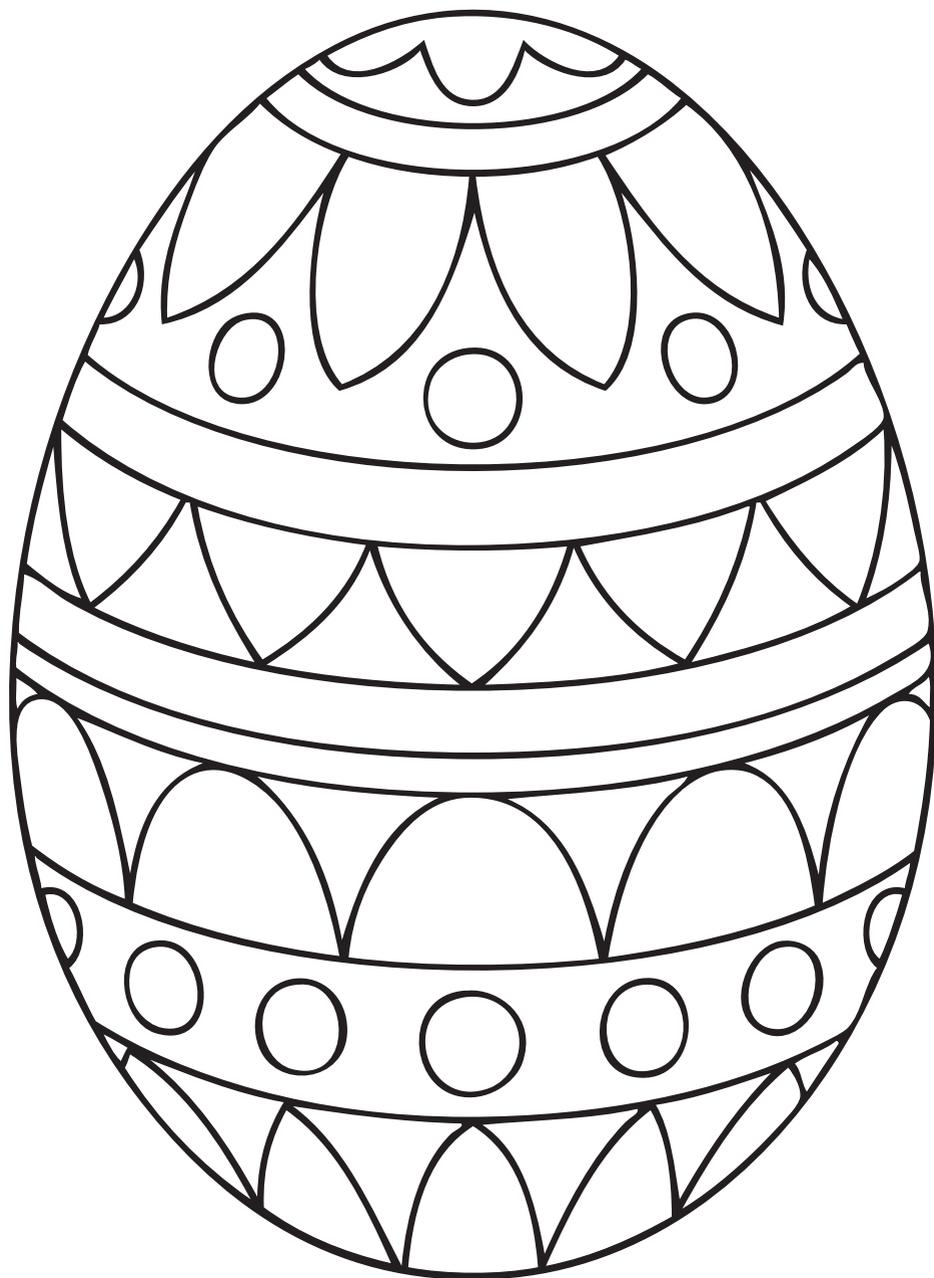
Blume



Fingerspiel



1. Ich bin ein kleines Häschen
Mit dem Zeige- und Mittelfinger
Ohren andeuten
2. Kann schnuppern mit
meinem Näschen.
Nase des Kindes antippen
3. Meine Ohren die sind lang und schön
Mit dem Zeige- und Mittelfinger wackeln
4. Und hinten könnt ihr mein
Schwänzchen sehen
Handrücken zeigen
5. Hinter dem Busch ist mein Versteck
und kommt der Fuchs, husch bin
ich weg!
Die Hand verschwindet hinter dem
Rücken



Möhrenkuchen

Möhren 300 g

Eier 4 Stk

Zucker 120 g

Haselnüsse 70 g
[gemahlen]

Mehl 200 g

Backpulver 2 TL

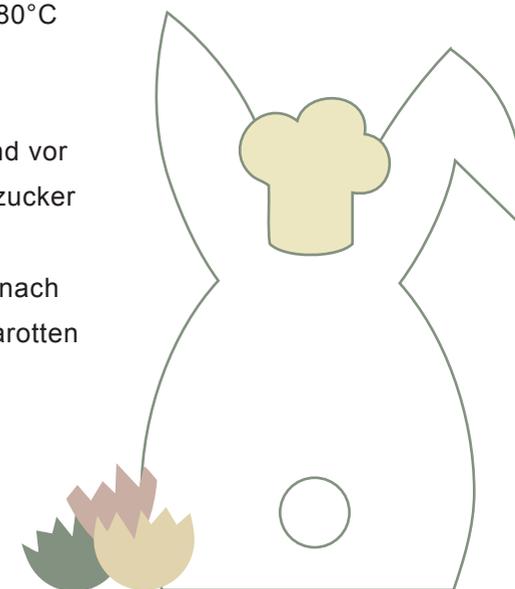
Zimt 1/2 TL

Puderzucker

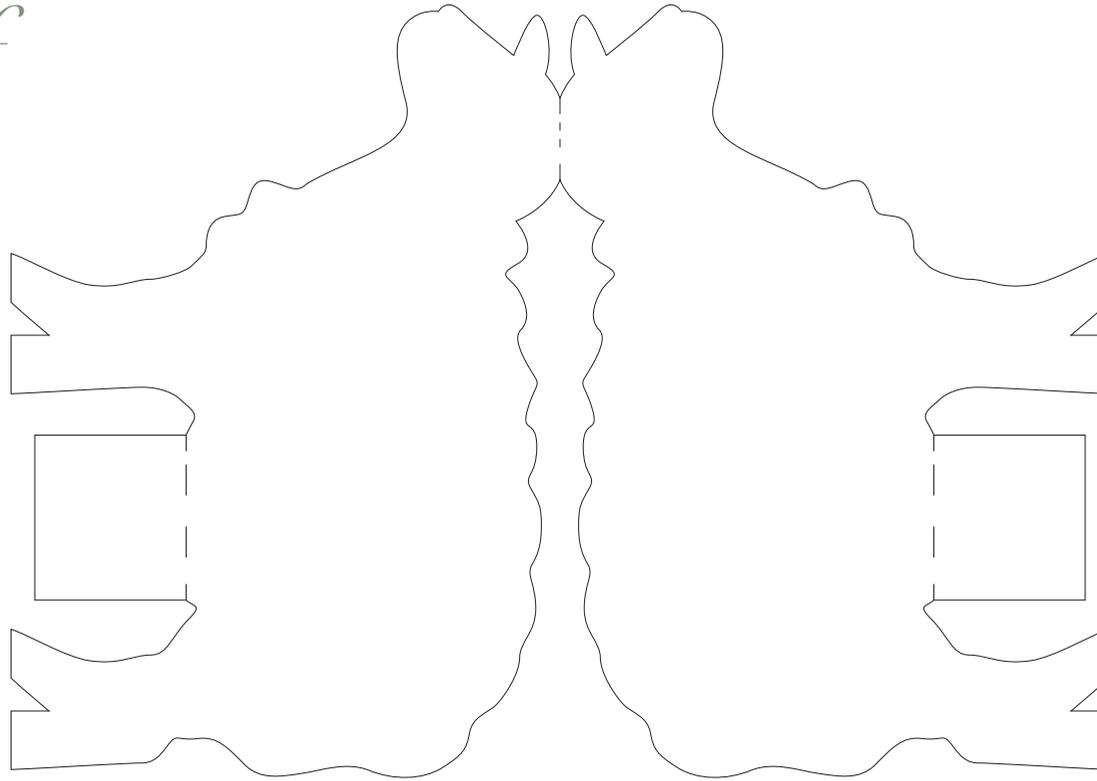
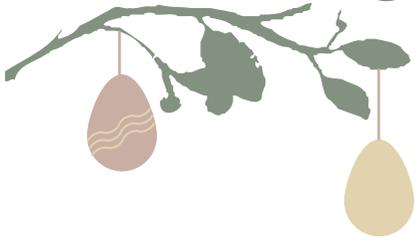
Margarine

Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Möhren und Haselnüsse dazu geben. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter heben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60–70 Minuten backen.

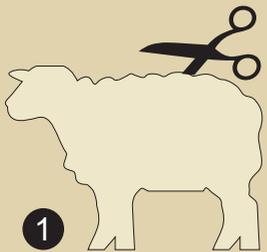
Den Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben oder alternativ einen Zuckerguss darüber geben und nach Belieben mit kleinen Marzipankarotten dekorieren.



Woll-Schaf



Für bessere Stabilität bitte die Schablone auf festeren Karton übertragen.



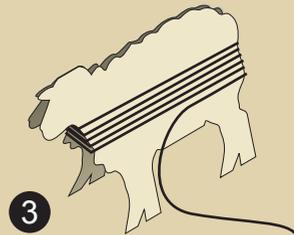
1

Vorlage ausschneiden, und auf Karton übertragen



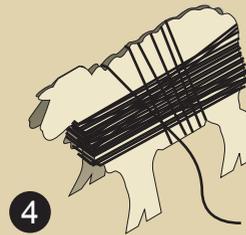
2

Laschen am Bauch umknicken und verkleben



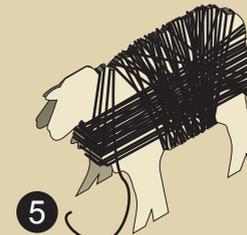
3

Schaf horizontal mit Baumwollfaden umwickeln



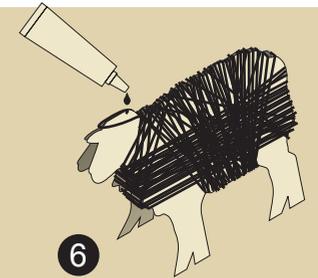
4

Schaf vertikal mit Baumwollfaden umwickeln



5

Zuletzt den Hals umwickeln



6

Ende am Kopf festkleben