



Thema:	Nikolaus
Material:	Geschicklichkeitsspiel: Kleine Schüssel, Walnüsse Muffins: siehe Zutaten
Ziele:	Auge-Hand-Koordination, Feinmotorik, Geduld und Ausdauer, Würfelzahlen kennen, Handlungskompetenz
Beilagen:	Arbeitsblatt

1) Geschicklichkeitsspiel:

Nimm dir eine kleine leere Schüssel. (z.B. Müslischale)

Wie viele Walnüsse kannst du in die Schüssel füllen? (zähle laut mit)

Probiere auch die Nüsse in der Schüssel über den Rand zu stapeln, bis ein Nüsseberg entsteht.

Wie hoch schaffst du den Berg, ohne dass Nüsse herausfallen??



2) Nikolausmuffins:

Frage einen Erwachsenen um Hilfe und backt miteinander köstliche Lebkuchenmuffins.

Rezept für 24 Muffins

- 350g Mehl
- 280g Zucker
- 250g geriebene Nüsse
- 3 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 ml Milch
- 150g Öl
- 3 EL Honig
- 4 Eier



- Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
- Muffinformen oder Muffinblech vorbereiten.
- Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren.
- Honig dazurühren.
- Nüsse und Lebkuchengewürz dazugeben und verrühren
- Das Öl unterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen
- Abwechselnd Mehl und Milch unterrühren
- Alles in die Muffinformen verteilen. Auf ein Backblech stellen.
- Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit! Schmeckt nicht nur dem Nikolaus :)

3) Nikolaus-Würfelbild:

Im Anhang findest du ein Nikolausbild.

Würfle mit einem Würfel und male die passenden Felder in der angegebenen Farbe aus.....fertig ist dein Nikolausbild!

Viel Spaß wünscht dir dein Kindergartenteam!