

Luftballon-Parcours

Was wird benötigt?

1. bunte Luftballons
2. verschiedene Hindernisse wie Kissen, Decken, Stühle, Hocker, Seile
3. eine Stoppuhr
4. ein Blatt Papier und ein Stift
5. etwas Platz zum Spielen
6. eine Belohnung für den/die Sieger

So wird gespielt:

Baue mit den verschiedenen Hindernissen einen kreativen Parcours auf, der sich beispielsweise auch auf verschiedene Zimmer ausbreiten kann. Hier ist von gespannten Springseilen (lieber nur auf Kniehöhe), über Höhlen aus Decken, bis Bereichen, wo der Boden "Lava" ist und nicht berührt werden darf, alles erlaubt. Es können verschiedene Stationen eingebaut werden, an der eine Aufgabe absolviert werden muss (z.B. 3x im Kreis drehen, 5x Hampelmann). Während des gesamten Parcours sollen die Kinder einen Luftballon in der Luft halten und immer wieder in die Luft werfen. Das Spiel kann mit Einzel-, oder Zweiertteams gespielt werden. Wer den Parcours am schnellsten schafft, gewinnt. Die Zeit kann mit einer Stoppuhr auf einer Liste festgehalten werden.

Stopp-Tanz: Ein Klassiker, der nie langweilig wird

Der allseits bekannte Stopp-Tanz ist ein witziges Kinderfaschings-Spiel zu lauter Musik. Am besten eignet sich das Spiel als Höhepunkt einer Karnevalsparty, damit sich die aufgedrehte Meute auspowern und anschließend für eine Stärkung zu Tisch gebeten werden kann.

Was wird benötigt?

gute Musik

gute Laune

So wird gespielt:

Als Veranstalter der Kinderfaschingsfeier bist du dafür zuständig, die Musik immer an- und wieder auszuschalten. Stoppt die Musik, müssen die Kinder in ihrer Bewegung verharren und dürfen sich erst wieder bewegen, wenn die Musik wieder läuft. Wer sich während der Stopp-Phase trotzdem bewegt, fliegt raus. Es eignet sich hierfür besonders laute und wilde Musik, die zum verrückten Tanzen einlädt und das "Einfrieren" in der Stopp-Phase erschwert.

Schokokuss-Wettessen: Auf "Los" geht's los!

Was wird benötigt?

leckere Schokoküsse, am besten in verschiedenen Sorten

So wird gespielt:

Alle Kinder versammeln sich an einem Tisch, im Stuhlkreis oder aber auf dem Boden. Jedes Kind bekommt einen Schokokuss. Gewinnen wird das Kind, das nach dem Startschuss seinen Schokokuss als erstes komplett aufgegessen hat. Das Spiel kann mehrere Runden wiederholt werden.

Faschings-Girlanden basteln

Girlanden sind die perfekte Deko für Karneval und Fasching – doch wusstet ihr, dass ihr schöne Girlanden nicht kaufen müsst, sondern sie auch ganz leicht basteln könnt? Selbstgebastelte Dekorationen sind meist viel individueller und versprühen einen ganz besonderen Charme.

Mit unserer Anleitung gelingt euch die passende Deko für eure Faschingsparty im Handumdrehen.

Benötigte Materialien:

buntes Papier

Bastelschere

Kleber oder Tacker

So wird's gemacht:

Legt eure Bastelmaterialien zurecht. Schneidet zuerst aus dem bunten Papier kleine Streifen in verschiedenen Farben aus. Diese sollten etwa zwei Zentimeter breit sein. Formt aus dem ersten Papierstreifen einen Ring und klebt oder tackert die Teile so zusammen, dass der Ring gut hält.

Nehmt nun einen zweiten Streifen zur Hand und fädelt ihn durch den ersten Ring.

Verschließt diesen ebenfalls an der Unterseite.

Verfährt so mit allen weiteren Streifen, bis eure Faschingsgirlande die gewünschte Länge hat. Sucht euch jetzt nur noch ein schönes Plätzchen zum Aufhängen.

Luftballon-Weitwurf

Benötigte Materialien:

- bunte Luftballons
- Kordeln
- Partyhütchen in verschiedenen Farben/Mustern

Spielanleitung:

1. Formt mit einer Kordel eine Startlinie an der Stelle, wo ihr sie haben möchtet.
2. Jedes Kind bekommt drei aufgeblasene Luftballons.
3. Diese Luftballons sollen die Kinder so weit wie möglich – von der Startlinie aus – werfen.
4. Dort, wo der Luftballon liegen bleibt, wird ein Partyhütchen als Markierung platziert.
5. Das Kind, das seine Luftballons am weitesten geworfen hat, gewinnt das Spiel.
6. Tipp: Ihr könnt die Luftballons auch mit Konfetti oder anderen Dekorationen befüllen, so machen diese optisch noch mehr her als ohnehin schon.

Kinder-Erdbeerbowle – mmmhh lecker!

Was wäre eine Party ohne Bowle? Da würde sogar den kleinsten Partygästen etwas fehlen. Hier ist eine leckere Erdbeer-Himbeerbowle (natürlich alkoholfrei!), die garantiert jedem Partygast schmeckt:

Zutaten

100 g Erdbeeren

100 g Himbeeren

2 Pfirsiche

1 Zweig Minze (nach Belieben)

400 ml gut gekühlter Früchtetee

400 ml gut gekühlter Johannisbeersaft

200-400 ml Mineralwasser

Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit den Getränken in einer großen Schüssel mischen. Minze dazu.

Süße Smarties-Brownies mit Glasur

Diese leckeren Brownies werden aus Zartbitterschokolade kreiert und schmecken daher besonders schokoladig! Sie sind schnell gemacht und mit den bunten Smarties ein echter Hingucker. Hier gibt's das Rezept für dich:

Zutaten

Für den Teig

170 g Butter

65 g Kakao

300 g Zucker

30 ml Kaffee oder Wasser

2 Eier

170 g Mehl

1/4 TL Salz

Für die Glasur

125 g Sahne

250 g Zartbitterschokolade

200 g dragierte Schokolinsen z.B. Smarties

Zubehör

23x23 cm Backform

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und dann das Kakaopulver einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Kaffee/das Wasser und den Zucker hinzufügen und alles gut verrühren. Dabei wird der Teig glänzend und verändert etwas seine Konsistenz, das gehört so.

Die Eier einzeln hinzufügen und einrühren.

Mehl und Salz dazugeben und einarbeiten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Dabei so wenig rühren wie möglich.

Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 25-28 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe kein oder kaum noch Teig haften bleibt.

Die Brownies aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die Glasur die Sahne erhitzen, bis sie gerade kocht (ich mache das in der Mikrowelle, etwa 1 Minute auf höchster Stufe). Die Schokolade in die einzelnen Stücke brechen oder grob hacken und in die heiße Sahne legen, sodass alles bedeckt ist. 1-2 Minuten ruhen lassen und dann das Ganze umrühren, bis eine cremige Schoko-Ganache entstanden ist.

Die Ganache auf die abgekühlten Brownies gießen und glattstreichen. Zuletzt die Schokolinsen auf der Oberfläche verteilen. Die Brownies in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist. Dann die Brownies in 16 Stücke schneiden und servieren. Guten Appetit!

Kreative, sättigende Gurkenschlange

Für eine etwas gesündere Abwechslung im Buffet solltest du unbedingt diese originelle Schlange aus Gurken ausprobieren. Bei der Verzierung aus Paprika, Karotten, Tomate-Mozzarella und Weintrauben ist mit Sicherheit für jeden etwas dabei.

- 1 Salatgurke(n)
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 1 Paprikaschote(n), gelb
- 1 Paprikaschote(n), grün
- 4 Möhre(n)
- 2 Tomate(n)
- 250 g Quark
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Mini-Burger – Der ultimative Partysnack

Eine tolle Variante zum großen Burger und viel besser zum Snacken zwischendurch sind diese niedlichen Mini-Burger. Hier findest du ein tolles Rezept, natürlich kannst du die Burger auch ganz nach eigenen Wünschen belegen.

Zutaten für 12 Stück

- 10 g frische Hefe
- 8 g Zucker
- 20 g Butter
- 100 ml + 2 EL Milch
- Salz
- 240 g Mehl
- ½ Ei (Größe M)
- 300 g Zwiebeln
- 100 g brauner Zucker

- 60 ml roter Portwein
- Pfeffer
- $\frac{1}{3}$ Eigelb (Größe M)
- $\frac{3}{4}$ EL Sesamsaat
- $\frac{3}{4}$ EL Balsamico-Essig
- $\frac{1}{3}$ kg Rinderhackfleisch
- $1\frac{1}{2}$ EL Öl
- $\frac{1}{3}$ Bund Rauke
- 6 Scheiben Cheddarkäse (à ca. 10 g)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier
- Holzspieße

Zubereitung

120 Minuten

- ganz einfach!

1.

Für die Hamburger Brötchen Hefe mit Zucker flüssig rühren. Butter und 250 ml Milch erwärmen. 125 ml Wasser zugießen und lauwarm abkühlen lassen. 1 TL Salz, Mehl und Ei in eine Schüssel geben. Milchmischung zugießen.

2.

Hefemischung zugeben und sofort mit den Knethaken des Handrührgerätes 6–8 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

3.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden oder hobeln. Mit braunem Zucker in einen Topf geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Mit Portwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Offen ca. 35–40 Minuten einköcheln lassen.

4.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig ca. 30 runde Teiglinge formen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

5.

Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen.

6.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

7.

Zwiebelkonfitüre mit Essig abschmecken. Auskühlen lassen. Hack mit 2 TL Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 kleine Frikadellen aus der Masse formen. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, Frikadellen darin portionsweise unter Wenden 4–5 Minuten braten.

8.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat verlesen, waschen, putzen und trocken tupfen. Käsescheiben in je 4 Quadrate schneiden. Burgerbrötchen quer halbieren. Unterhälften mit Zwiebelkonfitüre, Frikadellen, Salat und Käse belegen.

9.

Deckel auflegen. Eventuell mit Holzspießen feststecken.

Was sind die schönsten Lieder zum Kinderfasching?

Eine Party ohne Musik ist wie Silvester ohne Feuerwerk – nicht auszumalen!

Damit das ganze Verkleidungsspektakel auch so lange wie möglich in Erinnerung bleibt, ist Musik eine tolle Möglichkeit, das Erlebte mit rhythmischen Melodien zu verbinden. Hier haben wir nun eine kleine Liste zusammengestellt, die garantiert ins Ohr geht.

Achtung – Playlist mit Ohrwurmgefahr!

Der Ententanz – Frank Zander

Hörst du die Regenwürmer husten – Markus Becker

Seeräuber-Opa-Fabian (Kiddy Mix) – Almklaus

Cowboy und Indianer (Kinder Karneval Mix) – Kinderkarneval

Hulapalu – Manni Fest

1,2,3 im Sauseschritt – Detlev Jöcker

Wer hat die Kokosnuss geklaut – Lollipops

Bi Ba Butzemann – Simone Sommerland

Viva Colonia – Jecken Band

Polonäse Blankenese – Haidie

Meine Oma fährt im Hühnerstall Motorrad – Lollipops

Schnappi das kleine Krokodil – Joy Gruttmann

Das rote Pferd – Markus Becker

Was müssen das für Bäume sein (Elefantensong) – Almklaus

I sing a Liad für di – Stefan Naihaus