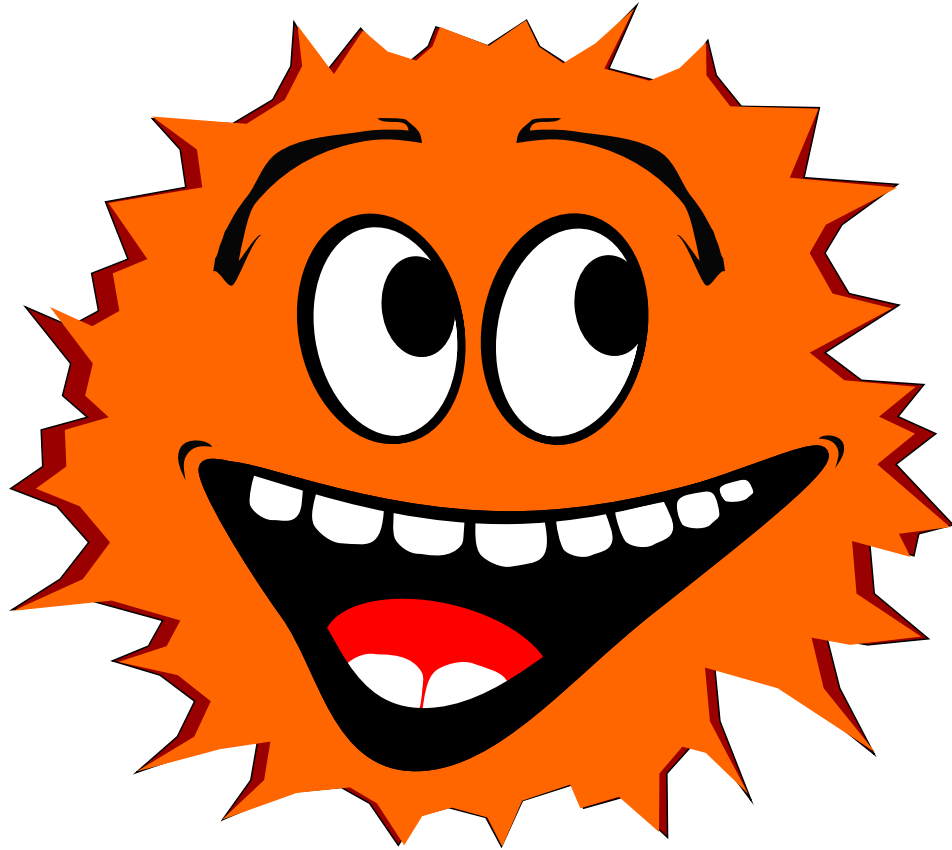
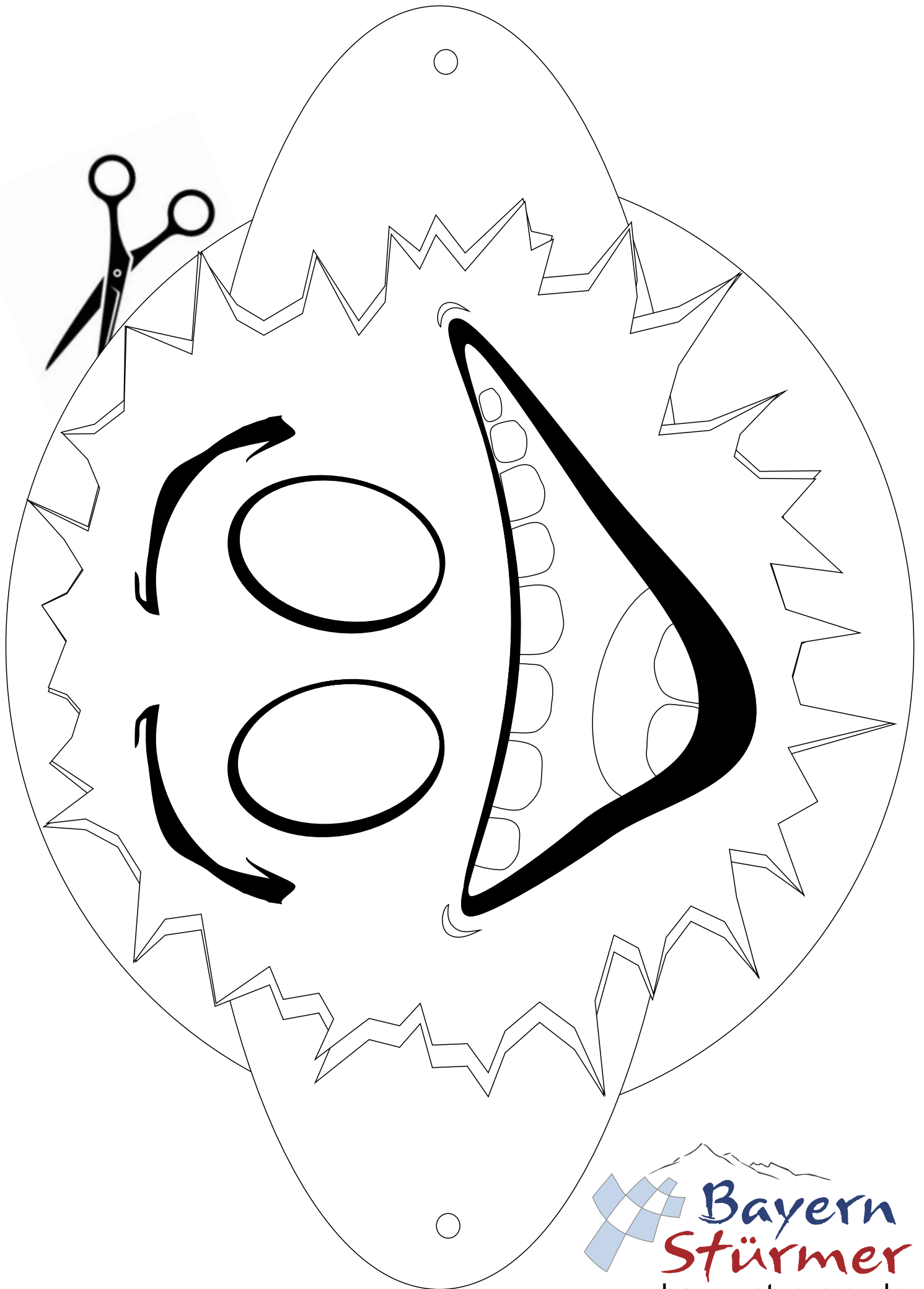


Keksmonster



Kinder Kreativspiel

Keksmonstermaske
Bastelanleitung
Songtext mit Noten
Monsterkeksrezept



Bastelanleitung

Benötigtes Material

Papier, Drucker, Schere, Buntstifte, Locher, Klebeband oder Verstärkungsringe, 2 Gummibänder

Vorlage drucken

Verwende für den Ausdruck möglichst dickes Papier. Ideal ist Papier mit einer Stärke von 160 bis 240 Gramm.

Ausschneiden

Schneide die Maske entlang der schwarzen Außenlinien aus dem Blatt.

Verzieren:

Jetzt kannst du deine Papiermaske nach Lust und Laune bemalen.

Fixierpunkte durch Klebeband verstärken

Damit die Befestigungspunkte später beim Tragen nicht Aufreißen, werden diese auf der Maskenvorder- und Rückseite mit einem Klebebandstreifen verstärkt. Danach mit einem Locher die seitlichen angezeichnete Punkte ausstanzen.

Wenn du Verstärkungsringe nutzen möchtest, dann erst die Punkte mit den Locher ausstanzen und dann darüber kleben.

Bänder befestigen

Gummibänder durch die Löcher einfädeln und durchziehen bis eine Art Schlaufe entsteht. Diese Verbindungsgummis sind sehr stabil, für das Aufsetzen und Befestigen der Maske hinter den Ohren.



Keksmonster

Verse

(original E-Dur, Kapo 4. Bund)



1. Kek se ba - cken macht uns al - len Spaß.
2. In der Kü - che war — dann was los.



Ja die Ma - ma backt für je - den was. Doch be -
Und die Ma - ma fragt: "WER WAR DAS BLOB?"



vor wir na - schen dür - fen — kommt der Tel - ler — weg.
Je - der ist ver - däch - tig die Ma - ma forsch ge - nau,



Als sie spä - ter schaut, kriegt sie ei - nen Schreck!
schaut nach Krü - meln! — Sie ist su - per schlau!

Refrain



Oh Oh Oh! War hier denn wer? Der Keks - tel - ler ist wie - der leer!



Ma - ma hat so schön ge - ba - cken so wie sie es im - mer tut,
Nur noch Krü - mel auf dem Tel - ler, al - le Kek - se sind da - hin



1. doch das Keks - mon - ster war da und es schmeckt ihm al - les gut!



2. Das Keks - mon - ster, das war hier drin!

Zwischen -
spiel

Musik: Aleš Slivnik & Patrick Winter

Text: Kai Philipps

Mega Lecker Monsterkekse

Zutaten:

225 g Butter

200 g brauner Zucker*

150 g Zucker

255 g Mehl

1 1/2 Teelöffel Salz

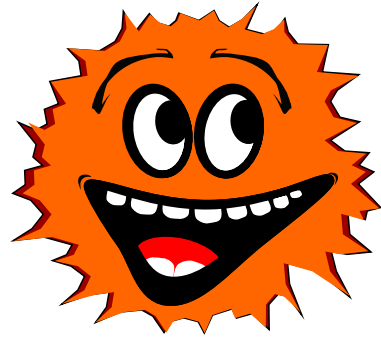
1 Teelöffel Natron

2 Eier

2 Teelöffel Vanille

340 g Zartbitter Backschokolade grob gehackt

* kanadischer Geheimtipp – 170 g weißer Zucker mit 2 EL Ahornsirup mit den Fingern mischen, bis eine luftige Mischung entsteht.



Zubereitung:

1) Mehl, Salz und Natron in einer Schüssel mischen und beiseitestellen.

2) Butter schmelzen und beiden Zuckersorten mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel gut zusammenmischen.

3) Eier einzeln zugeben und jedes Mal gut mit dem Schneebesen unterrühren. Vanille dazugeben und unterrühren.

4) Die Mehlmischung unterrühren gerade so lange bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

5) Zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.

6) Teig mindestens 1 Stunde im Gefrierschank ruhenlassen.

7) Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

8) Den Teig mit einem Eisportionierer oder 2 Löffeln zu Kugeln formen und mit großzügigem Abstand auf das Backblech setzen – 6 bis maximal 8 Kugeln.

9) Im Ofen 12-15 Minuten backen.

10) Die Kekse rausnehmen und 5 Minuten auf dem Blech liegen lassen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.