



Liebe Werkstättler\*innen,  
liebe Eltern und Betreuer\*innen,

Heute gibt es ein Ausmalbild von einem Lama. Außerdem haben wir eine Vorlage für ein Tagebuch für euch. Es sind auch Rezepte dabei, für leckere Quark-Muffins und noch für zwei Sorten Eiscreme!

**Malt** etwas (zum Beispiel, was das Lama so den gerne isst), oder schickt uns eine **Nachricht aufs WÜT-Handy** (Nummer: 0163 362 44 86)!

Ihr könnt eure Werke auch gern **mitbringen**, wenn ihr das nächste mal hier seid!

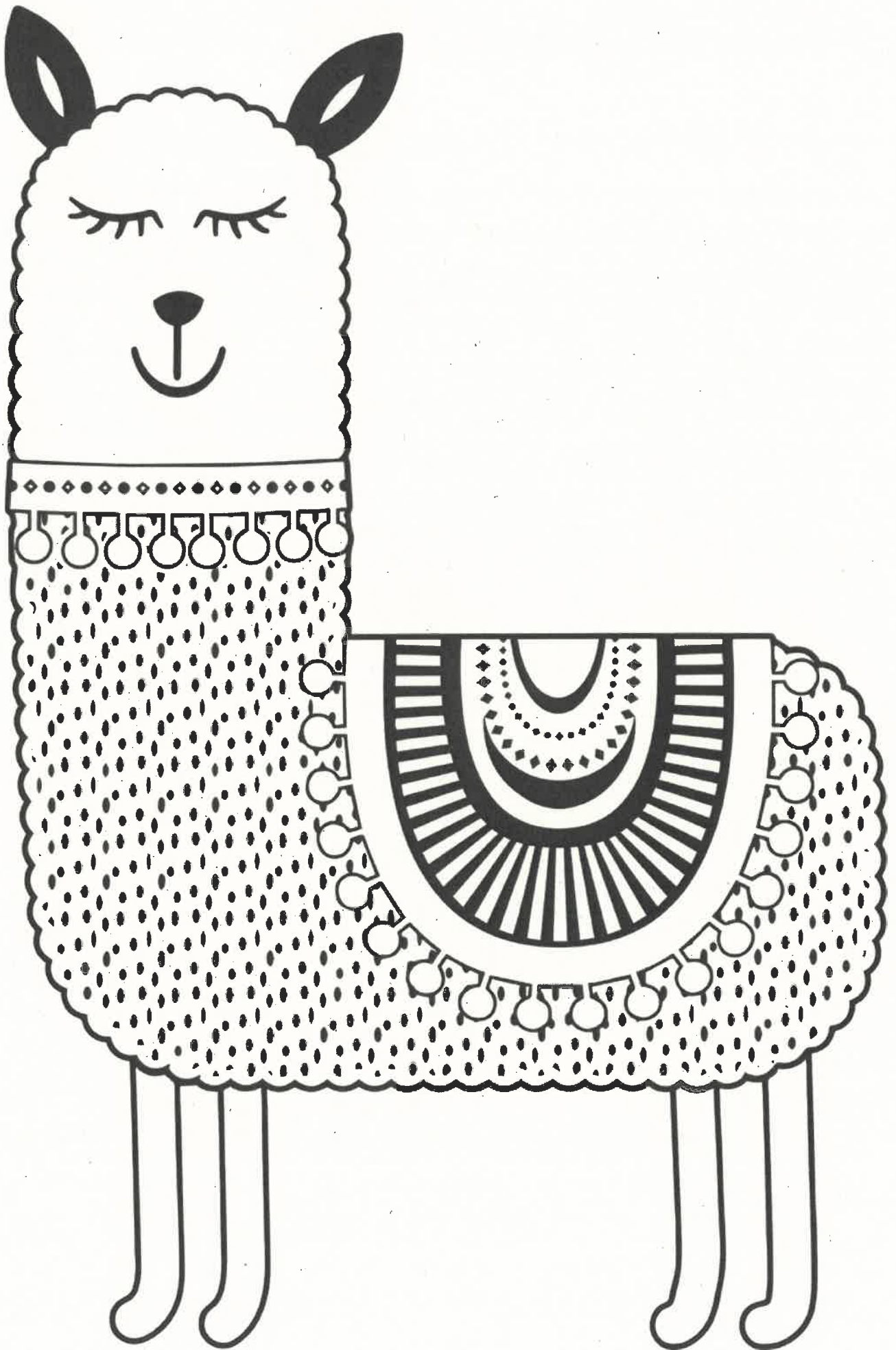
Falls ihr Ideen oder **Hilfe** benötigt, könnt ihr eure **Betreuer\*innen oder Eltern** fragen!

Die Fragen, die wir diese Woche an euch haben sind:

- Wie geht es euch diese Woche?
- Wart ihr schon im Freibad?
- Wie heiß ist zu heiß?
- Und wie kalt ist zu kalt?
- Habt ihr euch schon eure Sommermode zugelegt?
- Welchen Sonnenschutzfaktor braucht ihr?

Wir hoffen ihr seid bald wieder da!

Eure WÜT



# Liebes Tagebuch

Heute geht es mir:

Mein **Bild** des Tages ist:



Heute habe ich das **gemacht**:

---

---

---

---

---

Das **Beste/Blödeste** heute war:

---

---

---

---

---

# Quarkteig-Muffins

## Zutaten:

500g Magerquark  
2 Eier  
2 EL Gries  
1/2 TL Backpulver  
100g weiche Butter  
170g Zucker  
1 Paket Vanillezucker  
Saft von einer halben Zitrone

Außerdem brauchst du Muffin-Förmchen (entweder welche, die man spülen kann, oder die aus Papier, die man im Laden kaufen kann)

Vermische alle Zutaten und rühre sie gut mit einem Rührbesen durch. Du solltest lange rühren, damit keine Stückchen mehr im Teig sind.

Dann füllst du den Teig einfach in die Förmchen. Mach nur so viel Teig in die Förmchen, dass sie etwas mehr als halb voll sind.

Bei 180° C kommen die Muffins dann für 30-40 Min. in den Backofen.

Wenn du einen Zahnstocher in den Teig steckst kannst du schauen ob die Muffins fertig sind. Wenn keine Teig-Reste mehr am Zahnstocher kleben sind sie genau richtig.

Guten Appetit und viel Spaß beim Backen!

# Eis selber machen

## Zutaten (Erdbeereis):

- 300g Erdbeeren (frische oder tiefgekühlt)
- 50g Zucker
- 150 ml Sahne (Für weniger Fett gehen auch Joghurt oder Milch)

Zuerst mal musst du die Erdbeeren mit einem Mixstab pürieren. Dann mischt du alle Zutaten zusammen. Wenn es dir nicht süß genug oder zu süß ist, kannst du mehr oder weniger Zucker nehmen.

Dann füllst du das Eis in kleinen Portionen ab und frierst es ein. Es muss mindestens fünf Stunden im Gefrierfach sein, damit es fertig ist.

Als Formen kann man zum Beispiel alte Joghurtbecher nehmen, wenn man sie vorher einmal gut ausspült.

## Zutaten (Schokocremeeis):

- 300 g Schokocreme (z.B. Nutella, Nuspli)
- 2 EL Backkakao (wenn du willst)
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 6 Eigelb

Erwärme die Milch ein bisschen, sie sollte jedoch nicht kochen! Dann rührst du das Nutella langsam in die Milch, am besten einzelne Löffel, damit es keine Klumpen gibt. Dann trennst du die Eier auf, du brauchst für das Eis nur das Eigelb. Wenn du das Eigelb getrennt hast, verquirle es bis es schaumig ist. Dann fügst du es langsam zum Milch/Nutella-Gemisch hinzu.

Jetzt muss alles 10 Minuten ein bisschen vor sich hin köcheln und etwas dicker werden. Danach lässt du alles auf Zimmertemperatur abkühlen.

Erst dann schlägst du die Sahne steif und rührst sie anschließend unter die abgekühlte Masse. Rühre alles gut durch.

Stelle das Eis dann ins Gefrierfach und nimm dazu am besten eine große Schüssel. Einmal in der Stunde solltest du das Eis kräftig durchrühren. Es muss auch mindestens 5 Stunden darin bleiben.

Guten Appetit! :)