



Kreative Znüni-Geburtstagsrituale für Kitas und Spielgruppen

Gemeinsames Muffin backen

Mit den Kindern zusammen Muffins backen und eingefrieren. Das Geburtstagskind bekommt dann eines der Muffins an seinem Geburtstag mit Kerze und somit etwas Spezielles zu seinem Geburtstag. Für die anderen Kindern ist das Znüni normal.

Popcorn-machen

Mit den Kindern zusammen Popcorn machen mit einer Popcornmaschine und somit ein aufregendes Geburi-Znüni zusammen erleben

Fruchtspiessli

Mit den Kindern Fruchtspiessli machen (Eventuell ein Cake-Popp dran beim Geburtstagskind):



Frucht-Crème

Mit den Kindern eine Joghurt-Creme mit Früchten machen:

Kaki-Quark

Für 4-6 Kinder

500g weiche Kaki, reif (2 Stück)
300g Quark, halbfett oder
griechisches Joghurt
Wenig Zitronensaft
Nach Belieben 1 Messerspitze
Zimt oder Kardamompulver

1. Kaki schälen und pürieren.
2. Quark oder Joghurt mit Zitronensaft und ev. Zimt oder Kardamom gut verrühren.
3. Kakipüree und Joghurt abwechselungsweise in kleine Gläser füllen.

Tipp

Kaki je nach Saison durch
Apfel-, Zwetschgen- oder
Pflaumenmus ersetzen



Himbeer-Joghurt mit Hafernüssli

Für 4-6 Kinder

300g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
500g Joghurt nature
8 EL Hafernüssli, ungesüßert
Ev. 1 TL Birnendicksaft oder Honig

1. Die Hälfte der Himbeeren mit der Gabel leicht zerdrücken, danach mit den anderen Himbeeren unter das Joghurt mischen, bei Bedarf süßen.
2. Hafernüssli kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Smarties-Verzaubern

Für das Geburtstagskind ein Smarties-Verzaubern machen.

Jahreszeit-Geburtstags-Fest

Die Kinder, welche im gleichen Quartal Geburtstag haben zusammennehmen und sie gemeinsam feiern. So können die Jahreszeiten thematisiert werden und saisonale Früchte für den Kuchen eingesetzt werden.

- Beeren / Aprikosen im Sommer
- Äpfel / Kürbis im Herbst
- Mandarinen / Kaki / Maroni im Winter
- Rhabarber im Frühling

Holz-Zügli

Es gibt ein Holzzügli / Holzkonstrukt mit Kerzli, welches das Geburtstagskind anzünden darf und welches vor ihm auf dem Tisch steht während dem Znüniessen.



Geburtstagszauber

Das Geburtstagskind darf einen Zauberstab verzieren (Zusammen mit den Kindern / allein Zauberstäbe machen und eingefrieren). Er darf sich ein Spiel wünschen mit dem fertigen Zauberstab vor dem Znüni. Beim Znüni darf er den Zauberstab essen (oder mit nachhause nehmen). Für die andern Kindern ist das Znüni normal.

— 15 STÜCKE +



Teig

180 g	Halbweissmehl
2/3 EL	Kakaopulver
1 3/4 EL	Zucker
1/2 TL	Salz
1/2 Päckli	Trockenhefe
1 dl	Wasser
1 1/2 EL	Olivenöl

Stäbe

1 1/2 EL	Rahm
----------	------

Zauberstäbe

2/3 Beutel	dunkle Kuchenglasur (ca. 120 g)
	Zucker-Streudekor

Rezept:

Teig: Mehl, Kakaopulver, Zucker, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Stäbe: Teig in ca. 25 Portionen teilen, von Hand zu je ca. 25 cm langen Stäben rollen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit Rahm bestreichen.

Backen: Ca. 15 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Zauberstäbe: Kuchenglasur im heissen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, in ein hohes Gefäss füllen. Stäbe bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, Zucker-Streudekor darüberstreuen, trocknen lassen.

(Rezept von fooby: <https://little.fooby.ch/de/rezepte/20759/kakao-zauberstaebe?startAuto1=4&menge=15>)

Geburtstagsbrötchen

Jeder darf sich ein Brötli machen. Das Brötli des Geburtstagskindes wird mit Kerzchen / spezieller Verzierung an den Tisch gebracht.

Früchtebrötli

16–18 Stück

300 g Vollkornmehl
200 g Weissmehl
1½ TL jodiertes Salz
1 EL Öl
½ Würfel Hefe (20 g)
3 dl Wasser, lauwarm
200 g ungeschwefelte Dörrfrüchte, z. B.
Aprikosen, Feigen, Pflaumen, Rosinen
0,5 dl Apfelsaft
50 g Haselnüsse
oder Baumnüsse
¼ TL Lebkuchengewürz
Je eine Prise Muskatnuss
und Zimt
150 g Mandelstifte

Tipp

Eignet sich auch gut als Geburtstagszvieri, dekoriert mit Schirmchen, Fähnchen o. ä.



1. Dörrfrüchte klein schneiden und im Apfelsaft einweichen.
2. Nüsse grob hacken.
3. Mehl mit Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl geben, verrühren und kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Dörrfrüchte, Nüsse und Gewürze darunterkneten. Zugedeckt ca. 2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.
4. Den Teig zu aprikosengrossen Kugeln formen und in den Mandelstiften drehen, leicht andrücken. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Geburtstags-Trank

Zum Geburtstag einen Drink zusammen machen: Das Geburtstagskind darf bestimmen, was es geben soll und auswählen welche Früchte es rein haben möchte.

Sommerbowle

ca. 1 Liter

200 g Melone
100 g Brombeeren oder Himbeeren
½ Zitrone, Saft
5 dl Traubensaft
5 dl Mineralwasser

Die Melone in Stücke schneiden und mit den Beeren in eine Schüssel geben. Zitronensaft und Traubensaft dazugießen und zugedeckt kühlstellen. Vor dem Servieren kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazugießen.

Apfel-Minze-Drink

ca. 1 Liter

1 Zweig Apfel- oder Pfefferminze
6 dl Wasser
1 Zitrone, Saft
3 dl Apfelsaft

Die Minze in einen Krug geben. Das Wasser aufkochen, darübergießen und abkühlen lassen. Minze herausnehmen, Zitronensaft und Apfelsaft beifügen.

Apfelpunsch

ca. 1 Liter

3 dl Wasser
7 dl Apfelsaft
1 EL Glühweingewürz,
Kräuterpunschmischung oder
½ Zimtstängel und 1 Gewürznelke
1 Orange, unbehandelt, in Scheiben
½ Zitrone, unbehandelt, in Scheiben

Wasser mit den Gewürzen aufkochen. Den Apfelsaft und die Orangen- und Zitronenscheiben dazugeben, 5–10 Minuten ziehen lassen und absieben. Heiss servieren.

Kunstwerke aus Früchte und Gemüse

Je nach Vorlieben des Geburtstagskindes wird ein gluschtiges Kunstwerk gemacht.

