

AUSGABE 19

Merry Christmas & A Happy New Year!

DEZEMBER 2021



ÜBERSICHT

Alexs "Apple Cinnamon Rolls"

DIY Last Minute Geschenk Ideen

Eine KijuB Weihnachstgeschichte

Apfelpunsch Rezept

Eure Neujahrsvorsätze

Meine Corona Zeit

BACKTIPP



Alexs "Apple Cinnamon Rolls"

Die Zutatenliste

Für den Hefeteig:

520g Mehl
100g Zucker
1 Prise Salz
70g weiche Butter
250ml Milch
14g Trockenhefe (entspricht zwei Päckchen)

Für die Apfelfüllung:

5 Äpfel (Boskop oder Jonagold)
100g Butter
100g brauner Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
1 TL gemahlener Zimt

Für die Glasur:

200g brauner Rohrzucker
100g Butter
1 TL Vanillepaste
2 TL gemahlener Zimt
Einen Schuss Milch zum Verdünnen

Zudem:

Etwas Mehl zum Teigausrollen
Butter für die Auflaufform
Zimt zum Bestreuen

B A C K T I P P

Und so wird es gemacht

Zuerst werden Milch, Zucker, Hefe, Butter, Ei, Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel vermengt und zu einem Teig geknetet.
Nachdem der Teig sehr weich ist, empfehle ich euch die Zubereitung mit einer Küchenmaschine.
Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen , rund 1 Stunde, je nach Raumtemperatur.
Die Äpfel solange in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit der Butter, Zimt, Rohrzucker, Vanillezucker und der Vanillepaste auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Den Teig nach dem Gehen auf ein großes Rechteck ausrollen.
Den Teig mit weicher Butter bestreichen und dabei genug Rand freilassen fürs spätere Zusammenrollen.
Zucker und Zimt vermengen und den Teig damit großzügig bestreuen.
danach vorsichtig die Apfelmasse hinzufügen.
Etwas Wasser auf die freigelassenen Ränder streichen, damit die Rolle nachher besser hält.
Die Rolle in rund 3 cm breite Stücke schneiden. Die Cinnamon Rolls mit etwas Abstand zueinander in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter ausgestrichene Form legen
.
Die Zimtschnecken noch einmal zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen bis sie deutlich aufgegangen sind, rund 1/2 bis 1 Stunde.
Für die Karamellglasur Butter und Zucker langsam erhitzen und bei ständigem Rühren braun werden lassen. Mit einem Schuss Milch ablöschen und Vanillezucker zufügen und anschließend etwas andicken lassen.

Bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, danach die Karamellglasur gleichmäßig auf den Cinnamon Rolls verteilen und wieder für 10 Minuten in den Backofen geben.

Etwas auskühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!

FÜR AUF DEN LETZEN DRÜCKER

DIY Last Minute Geschenk Idee





FÜR AUF DEN LETZEN DRÜCKER

Regenbogen Badesalz



Ihr braucht

- Ein Einmachglas, zB. ein altes Marmeladenglas
- Grobes Meersalz
- Lebensmittelfarbe in Grün, Blau, Gelb und Pink
- Ätherische Öle (z.B Vanille, Rose oder Lavendel)
- Ein Geschenkband zum Verschönern



Und so geht's

Schritt 1:

Füllt als erstes euer Meersalz in euer Einmachglas. So könnt ihr abschätzen, wie viel ihr später benötigt.

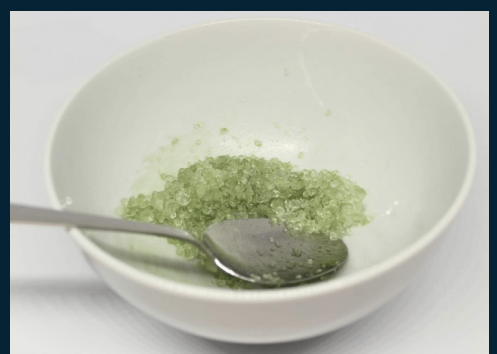
Schritt 2:

Teilt das Meersalz in 4 Schüsseln auf. Natürlich könnt ihr auch mehr oder weniger Farben verwenden, teilt dazu das Meersalz entsprechend auf. Angefangen habe ich mit Grün, ihr könnt eure Schichten allerdings beliebig bunt mischen. Gebt dazu einen Tropfen grüne Seifenfarbe in eine Schüssel und rührt alles gut durch. Wer mag kann auch noch ein ätherisches Öl als zusätzlichen Duft verwenden

Schritt 3:

Gebt das Meersalz in das Einmachglas. Füllt einen Tropfen blaue Lebensmittelfarbe in die nächste Schüssel und mischt es gut durch. Schichtet das blaue Salz auf das grüne Badesalz.
Macht die gelbe Schicht als Nächstes.
Das gelbe Badesalz könnt ihr dann auf das blaue Badesalz machen.
Als letzte Schicht rosa Salz hergestellt. Auch wieder mit einem Tropfen Lebensmittelfarbe.







FÜR AUF DEN LETZEN DRÜCKER

Bruchschokolade



Ihr braucht

- 3 bis 4 Tafeln Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, Weiß)
- Toppings, zB. Salzbrezeln, Butterkekse, getrockenete Beeren
- Backblech mit Backpapier
- Einen Holzspieß
- Ein Einmachglas
- Zur Dekoration, zB. Geschenkpapier oder Geschenkband



Und so geht's

Schritt 1:

Zerbreche die Schokoladentafeln und ordne die einzelnen Stücke gemischt auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech an.

Schritt 2:

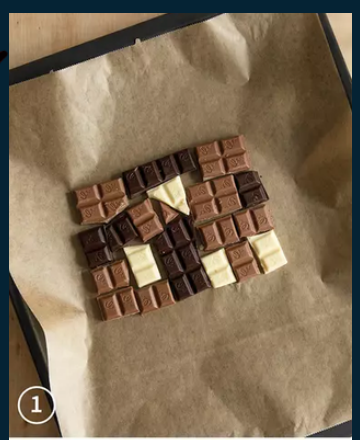
Lasse die Schokolade für ca. 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad schmelzen (Umluft oder Ober/Unterhitze). Damit die Schokolade nicht stockt oder später einen grauen Schleier bekommt, sollte der Ofen nicht heißer als 50 Grad sein. Anschließend kann die Schokolade marmoriert werden, indem du vorsichtig mit dem Holzspieß durch die geschmolzene Schokolade gehst.

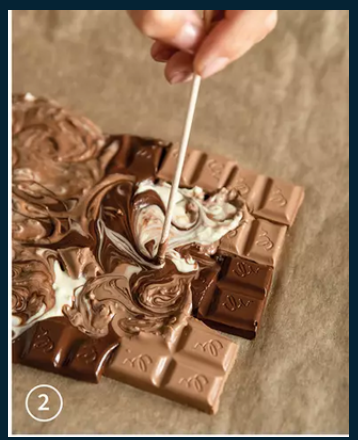
Schritt 3:

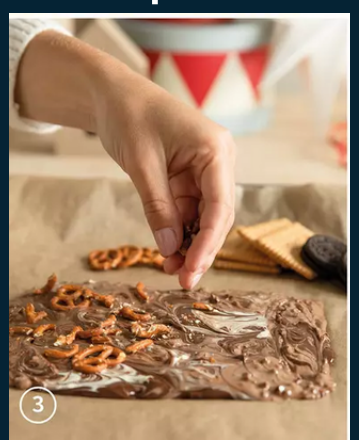
Jetzt geht es ans Verzieren: Streue die Toppings, für die du dich entschieden hast, über die noch weiche Schokolade.

Schritt 4:

Stelle die Schokolade für einige Zeit an einen kühlen Ort, damit sie gut aushärten kann. Dann kannst du die Schokolade in beliebige Stücke zerbrechen und in ein Einmachglas füllen. Mit einem weihnachtlichen Aufkleber kannst du dein Geschenk verschönern und personalisieren.









EINE KIJUB WEIHNACHSTGESCHICHTE

VOM KIJUB-TEAM



Es war ein düsterer und kalter Dezembermorgen. Trotz der eisigen Temperaturen herrschte Weihnachtsstimmung im Kijub.
In voller Vorfreude auf die bevorstehenden Weihnachtstage, setzte sich Mitja an seinen Schreibtisch und öffnete seine Emails. Seine gute Laune verflog augenblicklich, als er die Email las...

Die Jugendtreffs müssen schließen!

Die Corona Zahlen sind zu hoch. Der dritte Lockdown kommt und alle Einrichtungen müssen aufgrund von Corona schließen.
Zutiefst erschüttert leitete Mitja die schreckliche Nachricht an all seine Mitarbeiter weiter.

Das Vorhersehbare war eigetroffen. Doch die Treffleiter hatten noch ein Ass im Ärmel. Ein Weihnachtsstand in der Stadtmitte mit vielen kleinen Geschenken als Aufmunterung für die Kinder und Jugendlichen Baden-Badens.

Weihnachten war doch noch zu retten!

Schnell wurde das Kijub-Team versammelt und die Aufgaben für die Weihnachtsrettungsaktion verteilt. Alle machten sich an die Arbeit, denn es war noch viel zu tun und die Festtage standen schon vor der Tür. Innerhalb von kurzer Zeit wurden Kostüme genäht, Geschenke verpackt, Liedtexte auswendig gelernt und ein Stand aufgebaut.
Am Vorweihnachtstag war es dann soweit und das Team stand dick eingepackt in ihren Kostümen am Weihnachtsstand.

Jörg als Weihnachtsmann, Micha, Teresa und Denise als Weihnachtswichtel teilten die Geschenke aus, während Maren, Berina und Alex als Rentiere und Mitja als Christkind Weihnachtslieder für die vorbeilaufenden Fußgänger schmetterten. Kinderlachen erhellte die Stadt und Weihnachten war somit doch noch ein voller Erfolg für alle Beteiligten.

Das große Weihnachtsquiz

Wie viel weißt du über die Weihnachtszeit?

1) Wie viele Türchen hat ein Adventskalender?

- [ ] 17
- [ ] 24
- [ ] 30

2) Welche Tiere ziehen den Schlitten vom Weihnachtsmann?

- [ ] Huskies
- [ ] Pferde
- [ ] Rentiere

3) In welcher Stadt wurde Jesus geboren?

- [ ] Betlehem
- [ ] Jerusalem
- [ ] Bagdad

4) Was bringt der Weihnachtsmann unartigen Kindern?

- [ ] Keine Geschenke
- [ ] Eine Rute

Das große Weihnachtsquiz

Wie viel weißt du über die Weihnachtszeit?

5) Was ist ein typisches Weihnachtsgebäck?

- [ ] Kürbispasteten
- [ ] Christstollen
- [ ] Zimtstangen

6) Woran erkennt man das Rentier Rudolf?

- [ ] An seinem goldenen Geweih
- [ ] An dem Blitz auf seiner Stirn
- [ ] An seiner roten Nase

7) Wie nennt ‚man den Weihnachtsmann in Russland?

- [ ] Auch Weihnachtsmann
- [ ] Väterchen Frost
- [ ] In Russland gibt es keinen Weihnachtsmann

8) Wie heißt eine bekannte Weihnachtsblume ?

- [ ] Weihnachtsstern
- [ ] Weihnachtsrose



WÜRZIGER APFELPUNSCH

Für die kalte Jahreszeit

- *1 Bio-Orange*
- *2 L naturtrüber Apfelsaft*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *2 Zimstangen*
- *4 Beutel Glühweingewürtz*
- *1 TL Zitronensaft*



WÜRZIGER APFELPUNSCH

Und so geht's

1. **Orange heiß waschen, trocken reiben, halbieren und in Scheiben schneiden.**

2. **Apfelsaft, Vanillezucker, Zimtstangen, Zitronensaft, Glühweingewürz und die Orangenscheiben erhitzen.**

3. **Ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann heiß genießen.**

Für die kalte Jahreszeit

Lasst es euch schmecken!



FROHE

Weihnachten

WÜNSCHT EUCH

EUER

JUNGENDBLÄTTLE-TEAM

Happy

New Year

2022















NEUES JAHR - NEUE NEUJAHRSVORSÄTZE















WAS NEHMT IHR EUCH FÜR DAS NÄCHSTE JAHR VOR?

1. .....

2. .....

3. .....

4. .....





MEINE CORONA ZEIT



So fühle ich mich gerade...

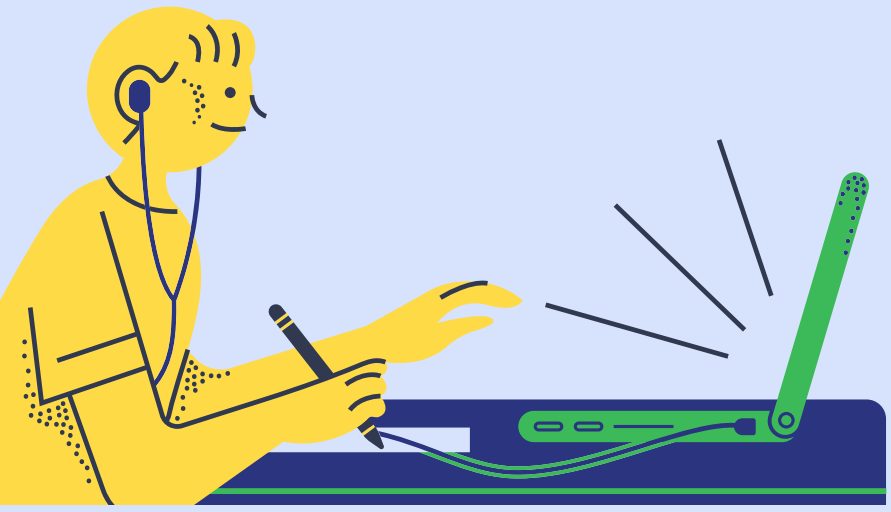


In der ganzen Welt grassiert aktuell das Corona Virus.
Dadurch wurde die Schulen immer wieder geschlossen und Lockdowns verhängt. Trotzdem lassen wir uns nicht unterkriegen!
Wie war die Zeit seit Anfang 2020 denn für euch?



Mein Lieblingslied...

_____



In dieser Zeit war ich nicht in der Schule...

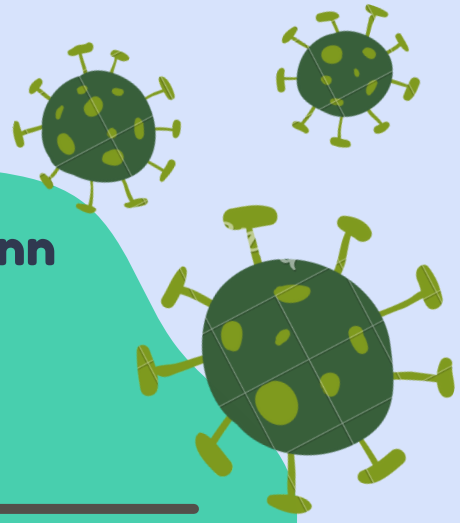
_____

_____

_____



Auf das freue ich mich, wenn Corona vorbei ist...





Dafür bin ich dankbar...

Das finde ich gut/doof an Corona...





Ideeneinsendungen

Direkt an die Treffleiter*innen

Per Mail an:

fsj.jtr@baden-baden.de

fsj.jube@baden-baden.de

@jteberschde
@jubebadenbaden
@jtsandweier
@lilavilla_rebland



Die nächste Ausgabe erscheint Ende Januar

www.kijub-baden-baden.de

New Year New Me!

Lösungen des Weihnachtsquiz: 1b, 2c, 3a, 4b, 5b, 6c, 7b, 8a

