

FZ-Schivelbeiner - Fasching feiern in der Familie

Liebe Familien, für den Fall, dass hier am Arnimpatz das Gerücht umgehen sollte, dass in in diesen Tagen Fasching für die Kinder ausfällt, möchten wir nun das Mißverständnis aufklären. Hier kommt der Gegenbeweis 😊

Viel Spaß und gutes Gelingen

Euer Team aus dem Familienzentrum

Wer sind die Gäste?

Anstatt einer Schar von Freunden muss in diesem Jahr Familie Kuschelntier erhalten. Die Kinder werden begeistert sein, wenn Teddy Angelika und Puppe Susi mal mitmachen dürfen



Wir finden Die dreißig besten Karneval- und Faschingslieder toll,

von Simone Sommerfeld und Karsten Glück



Spiele, Musik und Erzähltheater

Viel Faschingsspaß bringt auch das Erzähltheater **Der Dicke, fette Pfannkuchen**



Das Bingo Spiel **Früchte-Lotto** verschönert jede Party.



All dies kann übrigens am Montag über die Bibliothek im Familienzentrum ausgeliehen werden



Online-Faschingsveranstaltungen in Berlin

Am 14. Februar können die Kinder bei **Tanzherz Berlin** an einer virtuellen Kostüm-Party teilnehmen. Die Teilnahme ist kostenlos. Man muss sich aber anmelden. Es gibt noch freie Plätze... <https://tanzherz.berlin/livestream-kinderkostuem-party/> Weitere Tipps

<https://www.babyartikel.de/magazin/fasching-2021-ideen-wie-deine-kinder-fasching-zuhause-feiern-koennen>

Pfannkuchen, was sonst

...Pfannkuchen, Krapfen, Berliner – das süße Hefegebäck gehört einfach zum Karneval. Der Legende nach wurde es im Jahr 1765 von einem Zucker-Bäcker erfunden, der als Kanonier unter Friedrich dem Großen dienen wollte. Er war wehruntauglich, aber er durfte als Feldbäcker arbeiten. Als Dankeschön backte er runde, gefüllte Pfannkuchen, die an die Form einer Kanonenkugel erinnerten. Da er keinen Backofen hatte, hat er die sie im heißen Fett über Feuer gebacken. So entstanden die Berliner Pfannkuchen



1 Kilo Weizenmehl (Nr.450

100 Gramm Butter

100 Gramm Hefe (frisch)

Ein bisschen Salz

6 Eigelbe, 1 Ei

1 Esslöffel Essig

½ l Milch

Füllung: Pflaumenmus, Marmelade oder Schokolade für die Füllung

100 Gramm Zucker



In eneiner Schale: Hefe, 1/2 Glas warme Milch, 1 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Mehl mischen. Zugedeckt am einem warmen Ort 10 Minuten abstellen. In einer großen Schüssel Eigelb, Ei, restliche Milch, Zucker, Essig und Salz zusammen rühren. Hefemischung und Mehl dazu geben. Geschmolzene Butter unterrühren. Der Teig soll schön geschmeidig, nicht klebrig sein. Ca. 45 Min unter einem

Tuch an warmem Ort gehen lassen. Danach aus dem Teig 25 flache Kugeln formen, mit einem Teelöffel die Füllung in die Mitte geben. Von allen Seiten zusammendrücken, so das die Füllung in der Mitte eingeschlossen wird. Umdrehen und auf Blech 10 Min gehen lassen. In mittelheißen Öl (ca.160 Grad) von beiden Seiten goldbraun backen. Zum Schluss on top Puderzucker oder Zuckerguss