

Mein erstes Kinoheft

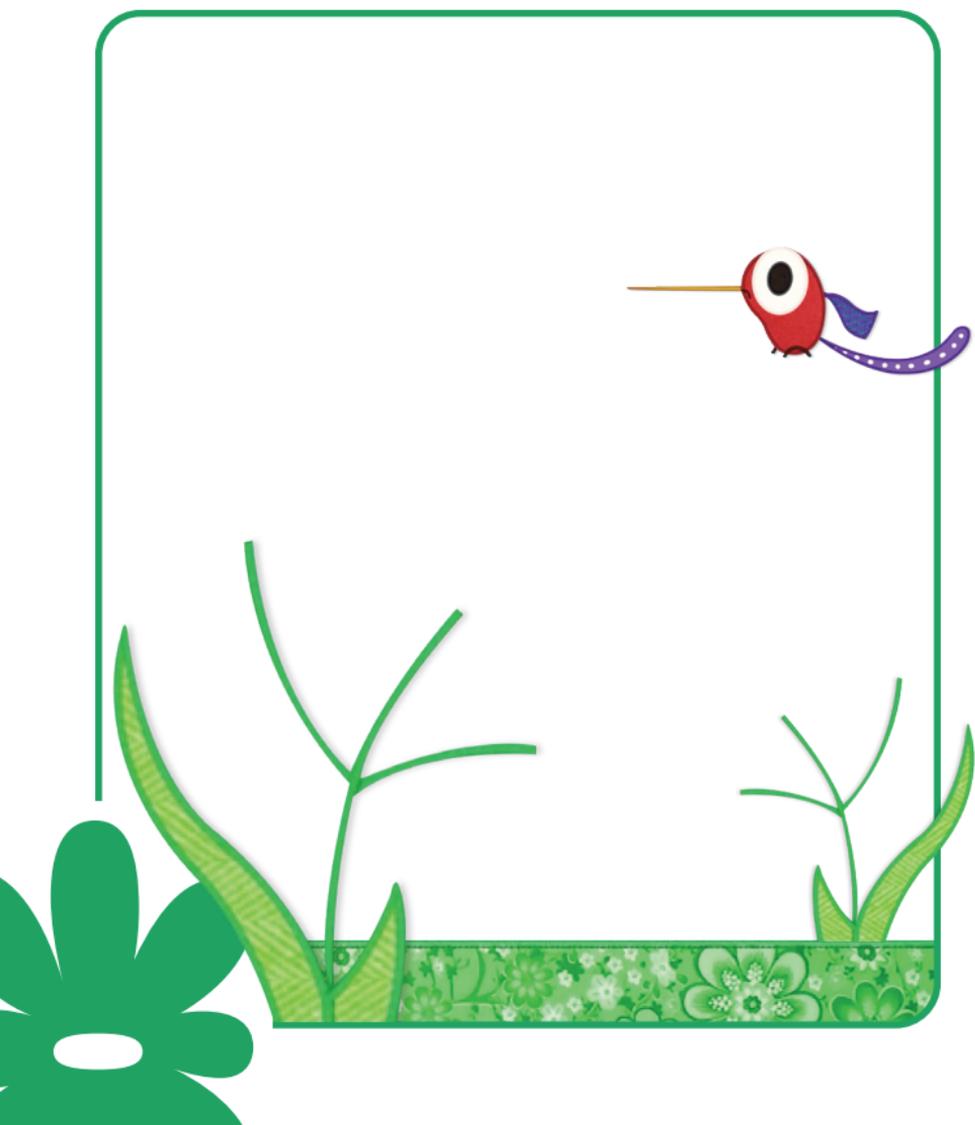
Geschenkt vom Filmfest Augenblick 2023

Vorname : Alter : Schule :



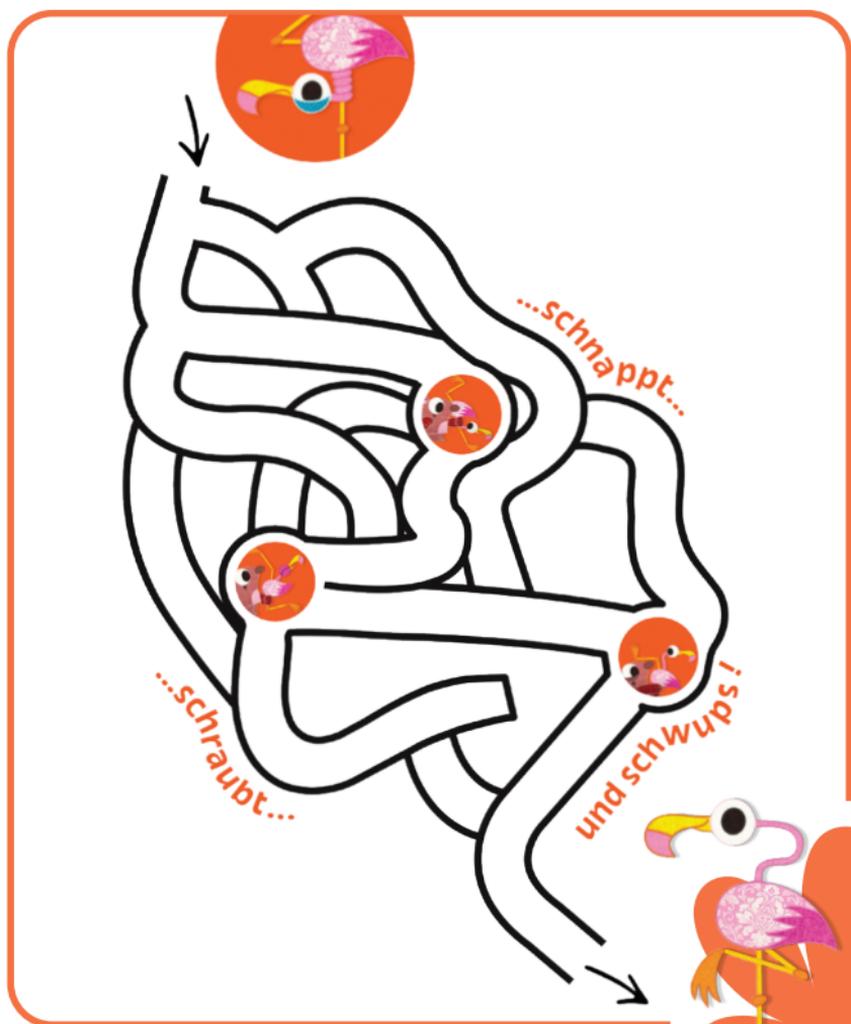
Hilfe, hilfe !

Kolibri ist traurig, alle Blumen sind zu !
Zeichne eine Sonne und offene Blumen, damit er
den Nektar trinken kann !



Verdrehter Flamingo

Der Flamingo ist ganz verdreht,
mach ihn wieder gerade !



er steht wieder gerade !

Der bunte Pfau

Der Pfau braucht Farbe, um jeden mit seinen
schönen, bunten Federn beeindrucken zu können.
Male ihn mit deinen Lieblingsfarben aus !

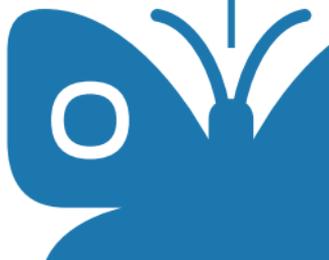


Ich habe meine Maschine verloren !

Die Vögel wollen zum Flugwettkampf teilnehmen.
Finde heraus welche Maschine zu welchem Vogel gehört!



Lösungen : 1C / 2A/3D / 4B



Wer hat dem Flamingo geholfen, wieder aufrecht zu stehen?

Warte, bis es dunkel ist, setze dich mit einer Taschenlampe vor die Wand und bewege deine Hände zwischen Wand und Licht so, wie in den Bildern gezeigt. Die netten Tiere tauchen auf!



das Kaninchen



der Bär



der Elefant



der Fuchs



Sieben Fehler zum siebten Spiel

Wir haben 7 Fehler im unteren Bild versteckt !
Findest du sie ?



Zur Hochzeit braucht man... eine Hochzeitstorte !

Die Vogelhochzeit geht ja nur, wenn man auch eine
leckere Hochzeitstorte essen kann !

Man braucht :

250 g Mehl	2 Teelöffel Backpulver	200 g Butter
130 g Zucker	4 Eier	1 Esslöffel Vanilleextrakt
1 Päckchen Vanillezucker	100 g Bunte Zuckerstreusel	150 g Puderzucker
nach Belieben Zitronensaft	Etwas Wasser	





♥ Guten Appetit ! ♥

1 Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät miteinander vermengen, sodass eine cremige Masse entsteht.

Dann die Eier nacheinander hinzufügen und jeweils etwa eine halbe Minute aufschlagen. Das Vanille-Aroma einrühren.

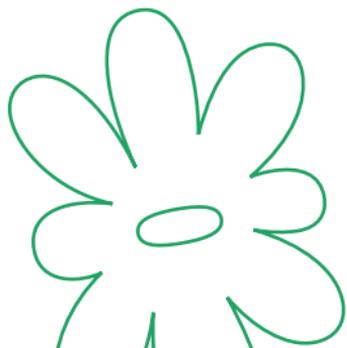
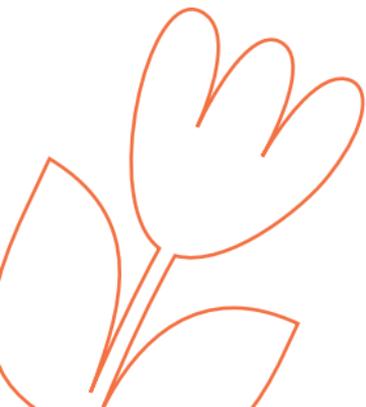
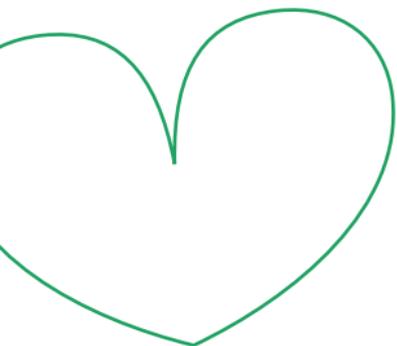
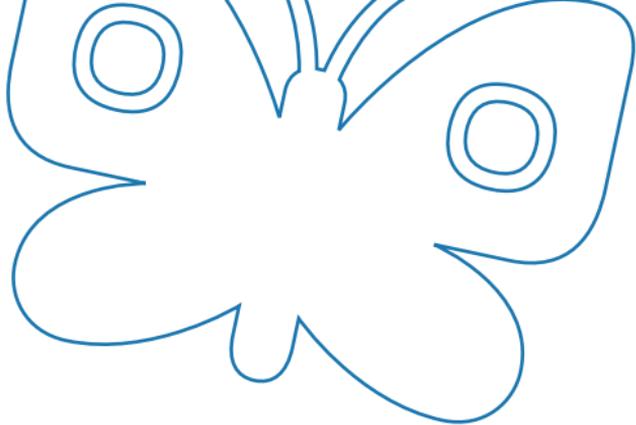
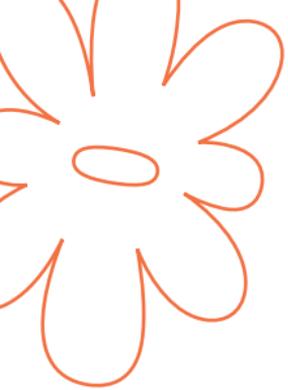
2 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, zum Teig geben und einrühren. Zum Schluss etwa 60 g der Streusel unterrühren.

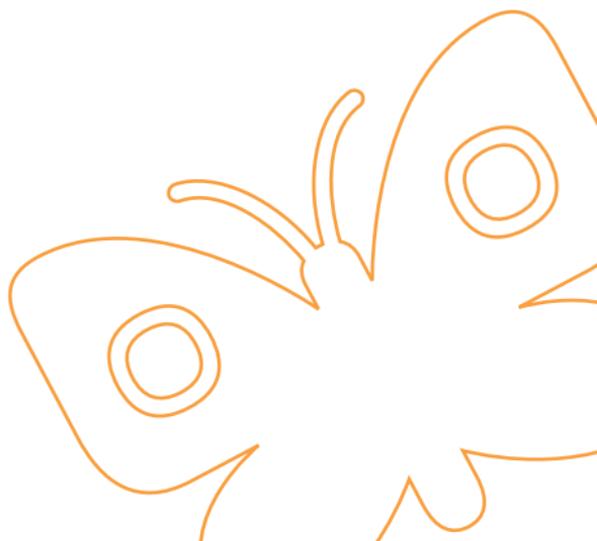
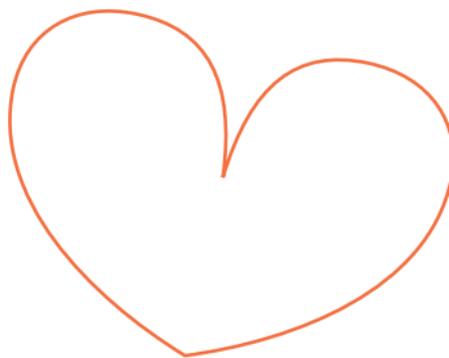
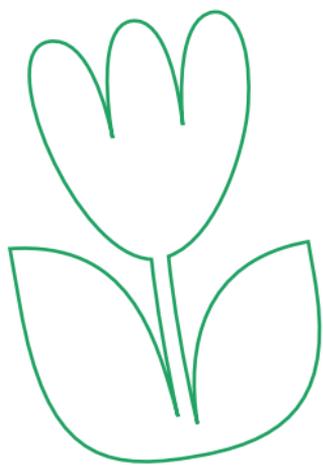
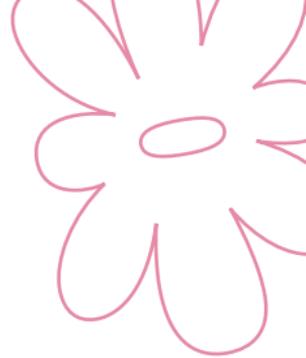
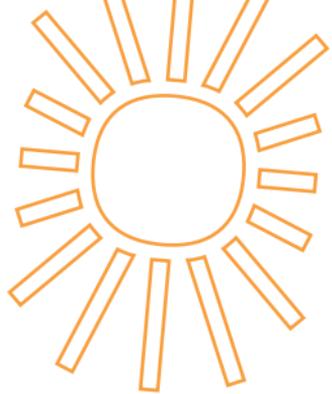
3 Eine Backform, zum Beispiel eine Gugelhupf- oder eine Kastenform, einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Für 35 Minuten backen bis er goldbraun ist. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Teig durchgebacken ist.

4 Den Konfetti-Kuchen nach dem Backen mindestens 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

5 Währenddessen Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft und etwas Wasser glatt rühren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Diese über den Konfetti-Kuchen gießen und dann direkt mit weiteren bunten Zuckerstreuseln bestreuen.







Augenblick 19^e

Festival du cinéma germanophone

ORGANISÉ PAR LE RECT
FESTIVAL-AUGENBLICK.FR

DANS LES CINÉMAS
INDÉPENDANTS DU GRAND EST

07—24.11.23