



# Kinderseite

VON LISA ZELLER UND SABINE RÜHL

## Hoch am Himmel

F C7

Hoch am Him- mel, tief auf der Er- de, ü- ber- all ist  
Wenn ich nicht ein Klein- kind wä- re, möch- te ich ein

F

Son- nen- gel sein. Piep, piep, piep!

### Spielvorschlag

Hoch am Himmel

- Die Arme nach oben -

tief auf die Erde

- Die Arme nach unten -

überall ist Sonnenschein.

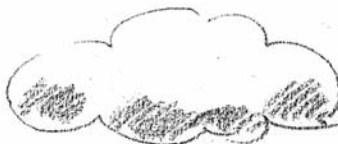
- Mit den Armen eine große Sonne formen -

Wenn ich nicht ein Kleinkind wäre,

- Auf sich zeigen -

möchte ich ein Vogel sein. Piep, piep, piep!

- Mit den Armen flattern -



## Der Stupshase

Jeder Stupshase  
Hat mitten im Gesicht  
Eine Stupsnase.

Hätte er sie nicht,  
wäre er vielleicht ein Gitzel

oder ein Riesen-Schlawitzel

oder gar ein Wupps-

aber sicher kein Hase  
mit einem Nasenstups!



## Muttertagsherz

Zutaten (für ca. 10 Stücke)

### Teig:

125g Butter

4 EL Honig oder Agavendicksaft

1 Ei

250g Weizen

1 TL Weinstein-Backpulver

1 Prise Salz

### Belag:

500g Beerenfrüchte

3 Eiweiße

3 EL Honig

200 ml süße Sahne

100g gehobelte Mandeln

### Zubereitung:

#### Teig:

Butter und Honig mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Den Weizen in der Getreidemühle fein mahlen, mit Backpulver und Salz vermischen. Das Mehl nach und nach unter die Buttermasse rühren. Eine Herzen-Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Rührteig einfüllen.

#### Belag:

Die Früchte verlesen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes sehr steif schlagen. Honig zugeben und die Masse kräftig rühren bis sie glänzt. Die Früchte unter den Eischnee heben und die Eimasse auf den Teig streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Heißluft 170°C) etwa 45 min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Kuchen damit verzieren. Mandelblättchen über den Kuchen streuen.