



Ausgabe vom 13. Mai 2024 - Frühling

Geist Lea-Team: Jaël Furrer, Livia Stoll, Selina Jäggi

RÜCKBLICK

Backscharzi 2024

Ostern rückte immer näher und der Osterhase bat uns um Hilfe. Er wollte dieses Jahr dafür sorgen, dass auch die Eltern mal wieder Geschenke und was zum Naschen zu Ostern erhalten.

Dazu trafen wir uns am Samstag, den 23. März 2024, um gemeinsam zu backen und zu basteln. Nach dem Spiel «Osterei» an der frischen Luft fanden wir uns in der Schulküche der Bezirksschule Halde ein. Die Teilnehmenden bereiteten zuerst in vier Gruppen Rüeblimuffins zu. Während die Muffins im Ofen waren, wurden im Nebenzimmer farbige Ostergirlanden gebastelt. Danach ging es ans Verzieren der Muffins mit Zuckerguss, Marzipanrüeblis und Pistazien. Nach einem Gruppenwechsel wurden noch Cookies gebacken und mit bunten Smarties verziert. Die Eltern der Teilnehmenden wurden gegen Abend eingeladen, um das Gebackene gemeinsam mit ihren Kindern bei einem bunten Buffet zu probieren. Als Dekoration dienten die gebastelten Ostergirlanden. Wir blicken auf einen Nachmittag mit viel Spass und vielen Leckereien zurück. Backen ist etwas sehr Schönes, doch es ist umso schöner, wenn man es mit Freunden gemeinsam macht!



Da die Nachfrage nach den entsprechenden Rezepten bei den Teilnehmenden gross war, sind diese auf den nächsten Seiten zu finden

Fasnachtsscharzi 2024

Die Jungwacht und der Blauring haben noch nicht genug von der Fasnacht auskosten können und haben deshalb beschlossen, einen ganzen Nachmittag lang gemeinsam Fasnacht zu feiern! Am Samstag dem 24. Februar um 14:00 Uhr, haben sich alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen verkleidet in der Aula im Schulhaus Junkholz getroffen. Die Kostüme waren von den Jüngsten bis zu den Ältesten ganz unterschiedlich und es gab viel zu Bestaunen. Gute Laune durfte natürlich auch nicht fehlen. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen wurden in zwei grosse Gruppen aufgeteilt, in welchen sie jeweils eine Maske oder eine Trommel basteln durften. Mit den Masken wurden tolle Bilder an einer Fotowand geschossen und auf der Trommel wurde voller Spass und Begeisterung getrommelt. Anschliessend wurde gewechselt, so konnte am Ende des Tages jeder eine Maske und eine Trommel mit nachhause nehmen. Doch so schnell war der Nachmittag nicht vorbei, denn es gab immer wieder Pausen, in denen man sich am Buffet bedienen konnte oder man zur Musik tanzen durfte. Auch das Verkleiden zahlte sich aus, denn sowohl bei den Kindern, als auch bei den Leitern gab es eine Kostümverleihung. Die ersten drei Plätze bekamen sogar einen Preis. Der Nachmittag wurde in vollen Zügen genossen und gemeinsam haben die Jungwacht und der Blauring die Fasnacht noch einmal richtig in Schwung gebracht.



SAFTIG LECKER

Rüblimuffins



Einfach Backen | Maria Pomm

ZUTATEN (FÜR 12 MUFFINS)

Für die Muffins

200 g	Karotten
125 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier (Gr. M)
250 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
75 ml	Orangensaft

Für die Deko

130 g	Puderzucker
2% EL	Zitronensaft
12	Marzipan - Möhren
2 bis 3 EL	gehackte Pistazien

4. SCHRITT

Je einen Teelöffel Zuckerguss auf jeden Muffin geben und etwas mit dem Teelöffel verstreichen. Je eine Marzipanmöhre auf die Mitte des Muffins setzen und mit etwas gehackten Pistazien bestreuen. Zuckerguss anziehen lassen.

Backen:	30 Min.
Abkühlen:	30 Min.
Dauer:	25 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

200 g Karotten, 125 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier (Gr. M), 250 g Weizenmehl (Type 405), 2 TL Backpulver

Karotten schälen und fein in eine Schüssel raspeln. Butter in einer weiteren Schüssel mit beiden Zuckersorten aufschlagen, dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl in einer separaten Schüssel mit Backpulver vermischen, dann zur Eier-Butter-Mischung geben und alles gut miteinander verrühren.

2. SCHRITT

75 ml Orangensaft

Orangensaft ebenfalls zum Teig geben und alles mit dem Rührgerät gut miteinander verrühren. Geraspelte Karotten zugeben und mit einem Teigspatel unterheben. Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.**

Die Mulden eines **Muffinblechs** mit Papierförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig auf die Muffinförmchen verteilen.

3. SCHRITT

130 g Puderzucker, 2% EL Zitronensaft

Die Förmchen dabei zu etwas mehr als zwei Dritteln befüllen, so gehen die Muffins schön nach oben, ohne dass sie überlaufen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen **ca. 30 Minuten backen**, dann vollständig abkühlen lassen. Abgekühlte Muffins aus dem Muffinblech nehmen. Für die Deko Puderzucker mit Zitronensaft zu einem zähfließenden Zuckerguss rühren.



Noch mehr leckere Rezepte: <https://www.einfachbacken.de>

Leckere Smarties-Kekse



Einfach Backen, 1 Marke Pinow

ZUTATEN (FÜR 15 STÜCKE)

125 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	brauner Zucker
50 g	weißer Zucker
1	Ei
250 g	Mehl
130 g	Schokolinsen

Backen:	12 Min.
Dauer:	10 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

2. SCHRITT

125 g weiche Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g brauner Zucker, 50 g weißer Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 115 g Schokolinsen

Butter mit allen Zuckersorten verrühren. Das Ei einrühren.
Mehl hinzugeben und verrühren. Die Hälfte der Schokolinsen unter den Teig heben.

3. SCHRITT

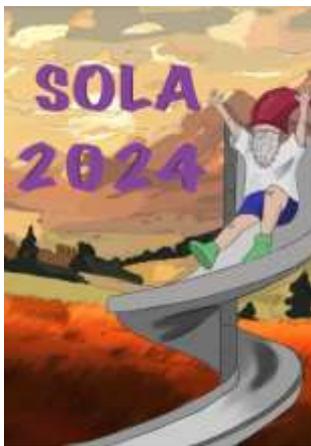
115 g Schokolinsen

Mit einem Eisportionierer den Keksteig auf das Blech setzen.
Mit den Fingern leicht platt drücken. Restlichen Schokolinsen auf den Keksen verteilen und leicht andrücken. Kekse im vorgeheizten Ofen circa 12 Minuten backen.

Ausblick

Pfingstlager 2024 – Mit de Zwerge ufem weg as Startfeld

Schon bald ist es wieder soweit und das Pfingstlager steht vor der Tür. Dieses Jahr nehmen uns die Zwerge auf ihre abenteuerliche Reise ans Startfeld mit. Dieses legt den Grundstein der Geschichte des Sommerlagers, als verpasse es auf keinen Fall und melde dich noch über unsere Homepage an!



Sommerlager 2024 – Mit de Zwerge ufem Weg is Ziel

Die Reise hat im Pfingstlager gerade erst begonnen. Das Zwergenland hat noch ganz viele Überraschungen für uns bereit und die Zwerge können es kaum abwarten uns weiter mitzunehmen. Zusammen werden wir viel erleben, Erinnerungen schaffen und einfach Spass haben. Wenn du die Zwerge begleiten möchtest, dann melde dich jetzt an für unser Sommerlager!

Foto des Frühlings

Wir zeigen in jeder Ausgabe unser Lieblingsfoto dieser Jahreszeit. Dieses Mal ist es ein Foto aus der Backscharzi!



Interview mit Waris, Gruppa

Seit letztem Herbst ist Waris im Blauring in der jüngsten Gruppe. In dieser kurzen Zeit hat sie schon viel erlebt und erzählt uns, was sie am Blauring so gerne mag und welche tollen Erinnerungen sie schon gesammelt hat.

- **Du besch jetzt scho öbe es halbs Jahr im Blauring, was send dini Erfahriga wo du gmacht hesch, was hesch du neus glernt?**

Was ich sehr toll fende esch, dass mer immer als ganzi Gruppe spieled. Sache wo ich ned so toll finde han ich eigentlech ned. Im Blauring han ich glernt, wie mer en Schereschnitt macht, das han ich vorher ned kennt.

- **Was hesch du der vorgstellt, wie es im Blauring si wird, bevor du id Gruppi cho besch?**

Ich ha dänkt, dass es vell Chind git und das mer vell Spass händ. Ich bin überrascht gsi, dass ich so vell vo minere Gruppe scho vorher kennt han, das het mich sehr gfreut.

- **Uf was freusch du dich am meiste wenn du id Gruppi chonsch?**

Met andere z' spiele, bastle und male.

- **Wie besch du zom Blauring cho?**

Mis Mami het mer devo verzellt und denn bin ich einisch id Gruppi go schnuppere und well's mer so gfalle het, bin ich immer witer cho.



Waris, Gruppa

Phantom des Frühlings - findest du heraus, wer es ist?

In jeder Ausgabe wird ein Phantom vorgestellt. Kannst du herausfinden, wer es ist? Es wird in der nächsten Ausgabe aufgelöst.

Auflösung von der letzten Ausgabe:

Unser Phantom ist...

... vom Sternzeichen Fisch und war letztes Jahr in der Lagerleitung.



Hier nun das Phantom von dieser Ausgabe:

Unser Phantom ist...

- ... die Jüngste im ganzen Blauring
- ... in der Gruppe „Gruppa“
- ... 11 Jahre alt



Archiv

Den Geist Lea gibt es schon seit langer Zeit. Früher wurde die Zeitschrift zusammen mit der Jungwacht geschrieben und hiess Geist Leo. Im Archiv werden alte Bilder gezeigt, die früher im Geist Leo veröffentlicht wurden. Diese Bilder stammen aus der Geist Leo Ausgabe vom Jahr 2007. In Luzern wurde damals das Jubiläum zu 75 Jahren Jubla gefeiert. Dies durften die Jungwacht und der Blauring Wohlen natürlich nicht verpassen.

