Der kleine Drache Kokosnuss

Die Kokosnuss-Geburtstagsparty

Wir haben **drachenstarke Ideen** für ein unvergessliches Fest: Hier findet ihr unser Rundum-Sorglos-Paket mit zahlreichen **Dekotipps, Bastelanleitungen, Rezepten** und Vorschlägen für **spannende Spiele**, die Spaß und Abwechslung garantieren. Zusätzlich gibt es gestaltete **Einladungskarten zum Download, exklusive Malvorlagen** und eine **Checkliste** für einen entspannten Ablauf.

Ganz viel Spaß und gutes Gelingen wünschen Kokosnuss, Matilda, Oskar und das cbj-Team!

Der kleine Drache Kokosnuss

Checkliste für eine drachenstarke Feier

ACHT WOCHEN VORHER

- [ ] Wie viele und welche Gäste sollen kommen?
- [ ] Wann und wie lange wird gefeiert?
- [ ] Wo wird gefeiert?
- [ ] ggf. Partyort buchen/reservieren
- [ ] Einladungskarten mit Anmeldefrist verschicken und Rückmeldungen abwarten

VIER WOCHEN VORHER

- [ ] Was wird gegessen und getrunken?
- [ ] Wie (aufwendig) und was wird dekoriert?
- [ ] Dekomaterial besorgen
- [ ] Deko basteln
- [ ] Welches Programm (z.B. Spiele) soll stattfinden?
- [ ] Welches Material wird außerdem benötigt (z.B. kleine Geschenke für die Gäste)?

EINE WOCHE VORHER

- [ ] ggf. restliches Dekomaterial besorgen
- [ ] ggf. restliche Deko basteln
- [ ] Spiele vorbereiten / Material besorgen
- [ ] haltbare Zutaten für die Speisen und Getränke einkaufen
- [ ] Kleine Geschenke für die Gäste besorgen
- [ ] Wetter checken und ggf. umplanen
- [ ] Am Tag vorher: restliche Zutaten einkaufen / Kochen / Backen / Dekorieren

AM TAG SELBST

- [ ] ggf. Kochen / Backen
- [ ] ggf. Dekorieren / Material für die Spiele bereitlegen
- [ ] Geburtstagstisch decken
- [ ] Fotoapparat bzw. Handy aufladen und griffbereit halten

Du bist eingeladen

cbj
www.cbj-verlag.de

Einladung für Dich

Liebe/r _____

Ich lade Dich ganz herzlich ein zu _____

Wo? _____

Wann? _____ Von _____ Bis _____

Bitte gib mir doch bis zum _____ Bescheid, ob Du kommen kannst.

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ich freue mich auf Dich!

Dein/e _____

Du bist eingeladen

cbj
www.cbj-verlag.de

Einladung für Dich

Liebe/r _____

Ich lade Dich ganz herzlich ein zu _____

Wo? _____

Wann? _____ Von _____ Bis _____

Bitte gib mir doch bis zum _____ Bescheid, ob Du kommen kannst.

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ich freue mich auf Dich!

Dein/e _____

Der kleine Drache Kokosnuss

Dekoideen

WÄSCHEKLAMMERDRACHE

Vorbereitung / benötigtes Material:

Eine Holzwäscheklammer, rote Acrylfarbe, einen Pinsel, Vorlagen für Schwanz, Flügel und Feuer (zum Ausdrucken), Kartonpapier in lila, gelb und rot, einen weißen Filzstift, einen schwarzen Filzstift, zwei kleine Wackelaugen, Klebstoff und eine Schere.

So funktioniert's:
Schritt 1: Wäscheklammern bemalen

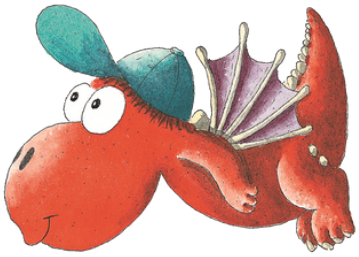
Zunächst müsst ihr die Wäscheklammer mit roter Acrylfarbe und einem Pinsel bemalen. Das geht am besten, wenn ihr die Wäscheklammer auseinanderbaut. Vor dem erneuten Zusammenbau trocknen lassen und ggf. noch eine weitere Farbschicht auftragen.

Schritt 2: Vorlagen ausschneiden

Während die Klammern trocknen, könnt ihr schon die Vorlagen für den Schwanz, die Flügel und das Feuer ausdrucken, mit Bleistift auf farbiges Kartonpapier (lila für die Flügel, gelb für die kleine Flamme und rot für den Schwanz und die große Flamme) übertragen und anschließend ausschneiden.

Schritt 3: Feuer

Für das Feuer klebt ihr die kleine gelbe Flamme auf die große rote Flamme und diese wiederum befestigt ihr mit einem Tropfen Kleber auf der Unterseite der Öffnung der wieder zusammengebauten Wäscheklammer.



Schritt 4: Augen und Nasenlöcher

Damit der Drache auch etwas sehen und riechen kann, zwei kleine (!) Wackelaugen auf die Oberseite der Wäscheklammer aufkleben und mit einem schwarzen Edding oder Filzstift zwei Nasenlöcher aufmalen.

Schritt 5: Flügel

Die Flügel klebt ihr ebenfalls auf die untere Hälfte der Klammer. Dazu klappt ihr die Wäscheklammer auf und schiebt den mit einem Tropfen Kleber versehenen Flügel soweit in die geöffnete Klammer wie möglich, ohne die Metallfeder zu berühren.

Schritt 6: Schwanz

Für die weißen Zacken des Drachen Kokosnuss die Zacken am Schwanz des Drachens beidseitig mit einem weißen Edding oder Filzstift bemalen und trocknen lassen. Danach könnt ihr die Zacken nach oben knicken und den Schwanz hinten auf die untere Hälfte der Wäscheklammer kleben.

Fertig ist der Drache Kokosnuss als Wäscheklammerdrache!

STIFTEBOX

Vorbereitung / benötigtes Material:

Eine leere Küchenrolle, Vorlagen für Schwanz, Flügel, Kopf und Füße (zum Ausdrucken), Kartonpapier in lila und rot, einen weißen Filzstift, einen schwarzen Filzstift, rote Acrylfarbe, einen Pinsel, Klebstoff und eine Schere.

So funktioniert's:
Schritt 1: Küchenrolle stutzen

Zunächst müsst ihr die leere Küchenrolle so abschneiden, dass sie kürzer als die Länge der Stifte ist, die ihr darin aufbewahren wollt. Aber Vorsicht: Zu kurz darf sie auch nicht sein, da die Rolle ansonsten mit den Stiften umfällt.

Schritt 2: Küchenrolle anmalen

Wenn die Küchenrolle die richtige Länge hat, bemalt ihr sie mit Pinsel und roter Acrylfarbe außen und innen. Anschließend trocknen lassen.

Schritt 3: Kopf

Für den Kopf druckt ihr die Kopf-Vorlage des Drachen Kokosnuss auf rotem Tonpapier aus und schneidet sie aus. Dann könnt ihr den Kopf oben an die trockene Küchenrolle ankleben und mit schwarzem Filzstift die Konturen nachfahren.

Schritt 4: Flügel

Damit der Drache auch fliegen kann, braucht er zwei Flügel. Dazu die Flügelvorlage zweimal auf lila Tonpapier ausdrucken und ausschneiden. Mit einem weißen Filzstift die Rillen auf dem Flügel ausmalen. Diese anschließend auf die Küchenrolle links und rechts vom Kopf mittig befestigen, indem ihr die vorhandenen Klebelaschen nach hinten umknickt und einen Tropfen Kleber draufgebt.

Schritt 5: Füße

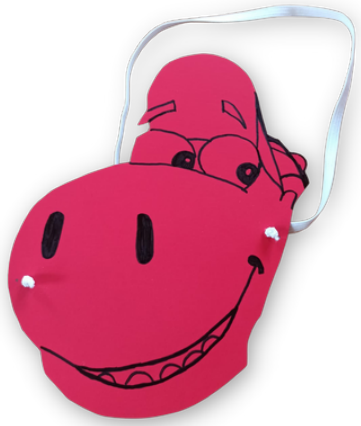
Um dem Drachen noch etwas Stabilität zu verleihen, bekommt er zwei Füße. Dazu druckt ihr die Fußvorlage zweimal auf rotem Tonpapier aus und schneidet sie aus. Mit den schwarzen und weißen Filzstiften auf jedem Fuß vorne drei weiße Zehen aufmalen (siehe Bild oben). Anschließend die Klebelasche nach oben umknicken und die beiden Füße mit Kleber unten innen in der Küchenrolle befestigen.

Schritt 6: Schwanz

Nun fehlt nur noch der Schwanz! Diese Vorlage ebenfalls auf rotem Tonpapier ausdrucken und ausschneiden. Für die weißen Zacken des Drachen Kokosnuss die Zacken am Schwanz des Drachens beidseitig mit einem weißen Filzstift aufmalen. Danach die Klebelasche umknicken und den Schwanz hinten auf die Küchenrolle aufkleben.
Fertig ist die Stiftebox im Drache-Kokosnuss–Style!

Der kleine Drache Kokosnuss

Bastelvorschläge



DRACHE-KOKOSNUSS-MASKE

Vorbereitung / benötigtes Material:

Die Vorlage, Kartonpapier in rot, einen schwarzen Filzstift, Hosengummiband, Klebstoff sowie eine Schere.

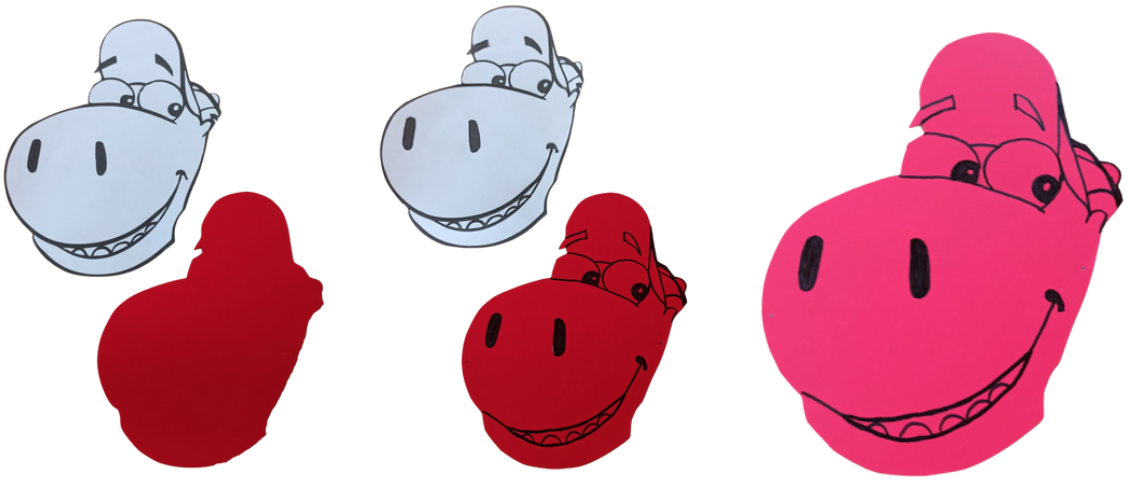
So funktioniert's:

Schritt 1: Vorlage ausdrucken

Als erstes müsst ihr die Vorlage auf dunkelrotem Tonpapier ausdrucken und ausschneiden. Mit dem schwarzen Filzstift könnt ihr danach die Konturen von der Vorlage auf eure Maske übertragen.

Schritt 2: Gummiband befestigen

Damit die Drachenmaske auch hält, braucht ihr eine gute Halterung am Kopf. Dazu schneidet ihr das Gummiband auf ¾ Länge Kopfumfanges des Kindes zu. Anschließend mit der Schere zwei kleine Löcher links und rechts in die Maske bohren und das Band durchfädeln. An jedem Ende einen Knoten knüpfen und das übrige Stück abschneiden. Fertig ist die Drache-Kokosnuss-Maske!



Der kleine Drache Kokosnuss

Bastelvorschläge

FEUERSPEIENDER DRACHE

Vorbereitung / benötigtes Material:

Krepppapier in rot, gelb und orange, ein Stück rotes Papier, einen schwarzen Filzstift, zwei Pompons in rot für die Augen, zwei Wackelaugen, eine leere Klopapierrolle, Klebstoff (Kleber und Tesafilm) und eine Schere.

So funktioniert's:

Schritt 1: Klopapierrolle bekleben

Zunächst müsst ihr das rote Papier so zurechtschneiden, dass es einmal um die leere Klopapierrolle passt und es daran festkleben. Überstehendes Papier einfach oben und unten abschneiden.

Schritt 2: Augen

Für die Augen zwei Wackelaugen mit einem Tropfen Kleber auf die beiden Pompons kleben und festdrücken, sodass sie halten. Anschließend die zwei roten Pompons auf die obere Hälfte der Klopapierrolle aufkleben, sodass beide Augen in dieselbe Richtung nach unten schauen. (Tipp: Statt normalem Kleber hier zwei kleine Stücke Tesafilm verwenden. Diese einfach einrollen und damit die beiden Pompons aufkleben und festdrücken.)

Schritt 3: Nasenlöcher

Für die Nase des Drachen müsst ihr ihm mit dem schwarzen Filzstift zwei Nasenlöcher vorne auf die Klopapierrolle aufmalen.

Schritt 4: Feuer

Damit der Drache Feuerspucken kann, fehlt ihm natürlich noch das Feuer. Dafür schneidet ihr das gelbe, rote und orange Krepppapier in ca. 15 cm lange und 1,5 cm breite Streifen (an einer Seite die Streifen spitz zuschneiden), die ihr abwechselnd in der unteren Öffnung der Klopapierrolle mit Kleber befestigt.

Fertig ist der feuerspeiende Drache Kokosnuss! Wenn ihr nun oben in den Drachen reinpustet, flattern die Krepppapierstreifen – der Drache speit Feuer!

DRACHE-KOKOSNUSS-GEBURTSTAGSKRONE

Vorbereitung / benötigtes Material:

Vorlagen für den Drachen Kokosnuss, Oskar und Matilda (zum Ausdrucken), Vorlage für die Krone (zum Ausdrucken), Kartonpapier in rot, dunkelrot und braun, einen schwarzen Filzstift, einen weißen Filzstift, Klebstoff, Schere.

So funktioniert's:

Schritt 1: Krone basteln

Als erstes müsst ihr die Kronenvorlage dreimal auf dunkelrotem Tonpapier ausdrucken und ausschneiden. Anschließend klebt ihr die drei einzelnen Kronenteile an den Enden zusammen, sodass eine runde Krone entsteht. Je nach Kopfumfang des Kindes reicht die Kronenvorlage auch 2 – 2,5 Mal.

Schritt 2: Drache Kokosnuss und Oskar

Für die Verzierung der Krone die Vorlagen vom Drachen Kokosnuss und Oskar auf rotem Tonpapier ausdrucken und ausschneiden. Anschließend beide Figuren an verschiedenen Seiten der Krone befestigen.

Schritt 3: Matilda

Nun fehlt nur noch Matilda! Ihre Vorlage auf braunem Tonpapier ausdrucken, ausschneiden und an eine freie Stelle auf der Krone kleben. Fertig ist die Drache-Kokosnuss-Geburtstagskrone!

Der kleine Drache Kokosnuss

Geburtstagskuchen

MATILDA MUFFINS

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

2 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1/4 l neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen), 80 g saure Sahne, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 g gemahlene Haselnüsse, 125g Marzipan, 250 g Puderzucker, 1 Päckchen braune Schokolinsen, 75 g Doppelrahmfrischkäse, 1 TL Zitronensaft, 100 g Mandelstifte, hellbraunes Färbemittel (z.B. Schokoladen-Sirup oder etwas Kakao, 12 Muffin Backförmchen aus Papier, Spritztüte, Muffin-Backblech

So geht's:

1. Zuerst den Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Die Papierbackförmchen in die Mulden des Muffin-Backblechs legen.
2. Verrührt dann Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl und die saure Sahne miteinander.
3. Als Nächstes mischt ihr Mehl, Backpulver und Nüsse und rührt die Mischung in die Eier-Zucker-Masse. Anschließend den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen verteilen.
4. Backt die Muffins 20-25 Minuten und lasst sie anschließend lange genug auskühlen.
5. In der Zwischenzeit aus der Marzipanpanmasse kleine, runde Kugeln für die Augen formen und jeweils eine Schokolinse hineinstecken.
6. Für den Mund in jeden Muffin einen Keil in die Seite einschneiden.
7. Anschließend den Puderzucker, Frischkäse, Zitronensaft und die Speisefarbe mit dem Schneebesen glattrühren bis die Masse hellbraun gefärbt ist.
8. Danach die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und als "Fell" kleine, fransige Häufchen auf die Muffins aufspritzen. In das Fell die Mandelstifte stecken.
9. Als Letztes die Muffins kalt stellen und vor dem Servieren die Marzipanaugen drauf setzen und mit Zuckerguss festkleben.
10. Guten Appetit!

Der kleine Drache Kokosnuss

KOKOSNUSS' BUNTER PAPAGEIENKUCHEN

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

300 g Butter, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 300 g Mehl, 2 Päckchen Backpulver, 1 TL unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale, 1/4 l Milch, 1 Päckchen Götterspeise-Pulver (grün), 1 Päckchen Rote-Grütze-Pulver (rot), 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver (gelb), 1 Päckchen Schokopudding-Pulver (braun), 1 TL Kakao, große Backform (Kastenform 35 cm oder Gugelhupfform 28 cm)

So geht's:

1. Zuerst die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Dann die Eier hinzufügen und unter die Butter rühren.
3. Als Nächstes das Mehl mit dem Backpulver zu der Teigmasse dazugeben.
4. Schließlich auch die abgeriebene Zitronenschale und die Milch unterrühren und danach den Teig zu vier gleichen Teilen in vier verschiedene Schüsseln verteilen.
5. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
6. Danach die erste Portion Teig mit einer Tüte grünem Götterspeise-Pulver verrühren, damit der Teig grün wird.
7. Den nächsten Teiganteil mit einer Tüte Rote-Grütze-Pulver vermischen.
8. Die dritte Portion mit dem Vanillepudding-Pulver verrühren.
9. Die letzte Portion mit einem Päckchen Schokoladenpudding-Pulver braun färben.
10. Anschließend die Backform gut einfetten und mit einem Esslöffel immer abwechselnd den roten, grünen, gelben und braunen Teig nebeneinander in kleinen Häufchen in die Form einfüllen.
11. Danach eine Gabel kreisend durch den Teig ziehen.
12. Schließlich den Kuchen in den Ofen schieben und 55-60 Minuten backen.
13. Kunterbunt und lecker! Guten Appetit!

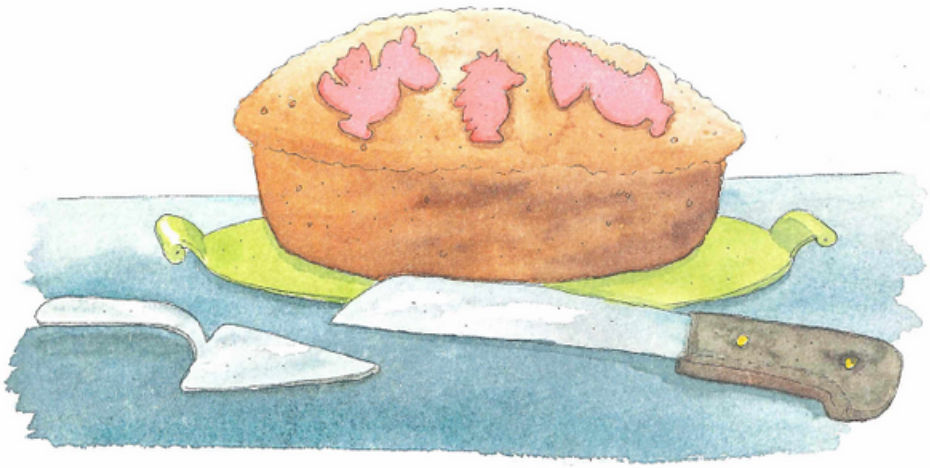
OSKARS BANANENKUCHEN

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

200 g Zucker, 4 Eier, 250 g weiche Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 reife Bananen, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 125 g gemahlene Nüsse, Lebensmittelfarbe (z.B. Erdbeer-Sirup), Marzipan-Rohmasse, eine Kastenform (35 cm) oder Gugelhupfform (28 cm), etwas Puderzucker und Wasser

So geht's:

1. Zuerst den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Bananen in einer Schüssel zerkleinern und zerdrücken.
3. Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter, Mehl, Backpulver und die Nüsse zu den Bananen in die Schüssel geben und alles zu einem einheitlichen Teig verrühren.
4. Die Backform mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.
5. Den Kuchen im Ofen 50-60 Minuten backen.
6. Gerne kann der Kuchen mit geformten Kokosnuss-Figuren verziert werden. Dazu mit ein wenig natürlicher Lebensmittelfarbe das Marzipan in einer beliebigen Farbe einfärben, auswellen und anschließend Figuren daraus formen. Mit einer Mischung aus Puderzucker und Wasser auf den Kuchen aufkleben.
7. Guten Appetit!



DIE DRACHENINSEL

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

350 g Butter, 350 g Zucker, 350 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 1 Fläschchen Zitronen-Aroma, 4 EL Zitronensaft, 400 g Puderzucker, 60 ml Blue-Curacao-Sirup, Cocktailschirmchen in Grün, etwas Marzipan-Rohmasse, Erdbeer-Sirup dickflüssig, Schoko-Sirup oder Kakao, ein normales Ofenbackblech

So geht's:

1. Zuerst den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Den Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Zitronen-Aroma und die Eier schaumig rühren.
3. Das Mehl und Backpulver dazugeben und weiterrühren.
4. Das Backblech einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Für 20-25 Minuten im Ofen backen.
5. Den Kuchen ganz abkühlen lassen.
6. Anschließend den Rand des Kuchens wellenförmig abschneiden.
7. Mit dem Puderzucker, Zitronensaft und Blue Curacao einen Zuckerguss anrühren und auf dem ganzen Kuchen verteilen, sodass es wie Wasser aussieht.
8. Die abgeschnittenen Kuchenreste zerkrümeln und in der Mitte des Kuchens auf dem feuchten Zuckerguss verteilen, sodass sie den Sand auf der Dracheninsel bilden.
9. Mit dem Erdbeer-Sirup oder dem Kakao das Marzipan rot oder braun einfärben, das Marzipan flachdrücken und Kokosnussfiguren formen. Diese auf die Insel setzen.
10. Abschließend die Schirmchen auf die Insel stecken.
11. Guten Appetit!

Der kleine Drache Kokosnuss

Snacks und Süßes

DRACHENSANDWICH

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

1-2 breite Baguettes, 1 Salatgurke, 4 Tomaten, 100 g Rucola oder Salatblätter (Kopf oder Eisberg), 50 g Butter, 6-7 Scheiben Putenbrustaufschnitt, 6-7 Scheiben Gouda, 1 rote Paprika, 1 Olive, Salatblätter und Cocktailtomaten zum Garnieren

So geht's:

1. Das Baguette der Länge nach halbieren und in zehn gleich große Stücke schneiden. Die Gurke, Paprika und die Tomaten waschen und abtrocknen. Alles in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Den Rucola oder Salat waschen, zerrupfen und trocken schleudern.
2. Alle Baguettestücke mit Butter bestreichen. Die Unterhälften jeweils mit Rucola, Putenbrustaufschnitt, Gouda, Paprikastreifen, Gurken- und Tomatenscheiben belegen. Die Oberhälften darüberlegen.
3. Ein Stück des Putenbrustaufschnitts (alternativ ein Paprikastück) zu einer Zunge schneiden und vorn in das Anfangsstück des Baguettes stecken. Die Olive in Scheiben schneiden und als Augen auflegen. Auf einer Platte den Salat und die halbierten Cocktailtomaten verteilen. Die Baguette-Stücke schlangenförmig darüber anrichten und servieren.
4. Guten Appetit!

DRACHEN-BRÖTCHEN

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

pro Portion zwei runde Brötchen, Kopfsalatblätter, pro Brötchen zwei Oliven (mit Paprikapaste gefüllt), Zahnstocher, pro Brötchen eine Scheibe Käse, pro Brötchen ein paniertes Chickennugget, Ketchup

So geht's:

1. Die Chickennuggets nach Packungsanweisung zubereiten
2. Alle Brötchen in der Mitte auseinanderschneiden.
3. Die Salatblätter waschen, trocknen und jedes Brötchen mit 2-3 davon belegen.
4. Auf die Salatblätter jeweils 1-2 Chickenuggets legen und mit einem Spritzer Ketchup versehen.
5. Die Käsescheiben quadratisch zuschneiden und auf einer Seite Zacken herausschneiden, sodass "Zähne" entstehen. Die Scheiben auf den Brötchen verteilen.
6. Anschließend die Brötchendeckel draufsetzen.
7. Zum Schluss pro Brötchen zwei Oliven auf Zahnstocher aufspießen und jeweils in den Deckel stecken. Fertig!
8. Guten Appetit!

KOKOSNUSS' FLAMMENKUCHEN MIT SPECK

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

250 g Gramm Mehl, 1/8 l Wasser, 4 EL Ölivenöl, Salz, Pfeffer, 250 g saure Sahne, 150 g Schinkenwürfel

So geht's:

1. Das Mehl, Wasser und Öl zu einem Teig vermengen und kneten. Salzen und Pfeffern.
2. Danach den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Die saure Sahne auf den Teig streichen und dann die Schinkenwürfel drüberstreuen.
5. Bei 200 °C ca. 15 Minuten im Ofen backen.
6. Guten Appetit!

Variationstipp:

Besonders lecker wird der Flammenkuchen, wenn er zusätzlich mit ein paar Zwiebelringen und/oder Apfelscheiben belegt wird.

MATILDAS GEMÜSESTACHELN MIT DIP

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Für die Gemüsestacheln: Karotten, Salatgurke, Paprikas
Für den Dip: 200 g Joghurt, 3 EL Speisequark, 1 TL Senf, 1 Prise Salz, Schnittlauch

So geht's:

1. Zuerst die Karotten und die Gurke schälen. Die Paprika abwaschen, halbieren und Kerne entfernen.
2. Die Gurke in drei gleich lange Stücke zerteilen und dann das ganze Gemüse in dünne Streifen schneiden.
3. Die Gemüsestreifen in Trinkgläsern anrichten, sodass sie wie Stacheln herausstehen.
4. Für den Dip den Joghurt mit dem Quark und dem Senf in einer Schüssel verrühren und mit Salz abschmecken.
5. Den Schnittlauch waschen, anschließend in kleine Röllchen schneiden und über den Dip streuen. Zusammen mit den Gemüsestacheln servieren.
6. Guten Appetit!

GEMÜSE-SNACK-DRACHE MIT DIP

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

zwei rote Paprikaschoten, Cocktailtomaten, eine Salatgurke, eine gelbe Paprikaschote, Karotten und weiteres Gemüse nach Wunsch (z.B. Radieschen), Zahnstocher, leichter Frischkäse (40 % kalorienreduziert), Magerquark, Salz, Pfeffer, eine geschälte Zwiebel, Schnittlauchröllchen

So geht's:

1. Das gesamte Gemüse waschen und trocknen.
2. Eine der roten Paprikaschoten der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und als Zähne Zacken herausschneiden. Die Gurke in Scheiben schneiden, die Karotten schälen und ebenfalls in Scheiben und Sticks schneiden. Die andere rote und gelbe Paprika in Streifen schneiden. Das weitere Gemüse ebenso in Scheiben schneiden.
3. Eine der gezackten Paprikahälften mit einem Teil der Cocktailtomaten füllen, die andere Hälfte oben drauf setzen. Zwei Karottenscheiben als Augen mit kleinen Zahnstochern auf der oberen Paprikahälfte befestigen.
4. Oben zwei kleine breite Löcher mit einem Messer ziehen und zwei Paprikastreifen als Ohren hineinstecken.
5. Den Kopf auf einer Platte anrichten.
6. Dahinter die Gurken- und Karottenscheiben sowie Paprikastreifen und Cocktailtomaten abwechselnd anrichten.
7. Für den Dip Frischkäse mit Quark und 1 EL Wasser glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel fein würfeln. Mit den Schnittlauchröllchen unter die Quark-Käsecreme rühren und mit dem Gemüsedrachen servieren.
8. Guten Appetit!

DRACHENFRUCHT-OBSTSALAT

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Drachenfrüchte, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren (nach Geschmack), Limettensaft, Agavendicksaft, Kokosraspeln

So geht's:

1. Die Drachenfrucht senkrecht durchschneiden und das Fruchtfleisch auslöffeln. Dabei darauf aufpassen, dass die Schale der Drachenfrucht schön bleibt.
2. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
3. Die Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren vorsichtig waschen. Das Obst vorsichtig mischen und über die halben Drachenfrucht-Schalen verteilen.
4. Die Limetten auspressen, den Saft in eine Schüssel geben und mit Agavendicksaft verrühren. Dressing über den Salat geben und mit Kokoschips garnieren.
5. Guten Appetit!

Variationstipp:

Alternativ kann der Salat auch beispielsweise mit folgenden Früchten zubereitet werden: Mango, Wassermelone, Kiwi, Ananas oder Maracuja.

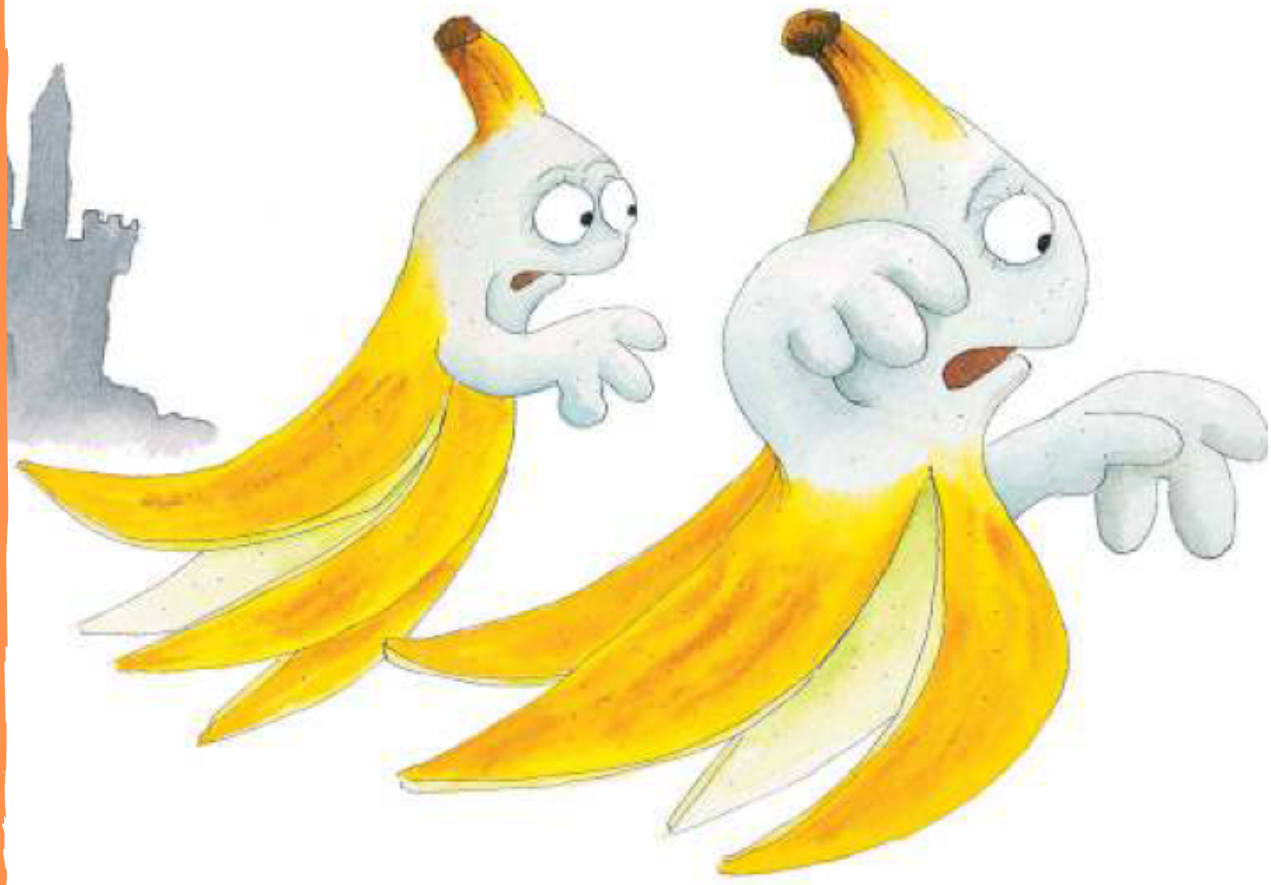
KLEMENZIAS GESPENSTER-BANANEN

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Bananen, weiße Kuvertüre, Holzspieße, Schokotropfen aus dunkler Schokolade

So geht's:

1. Die Bananen schälen und halbieren. Die Hälften nochmals längs auseinanderschneiden.
2. Die Bananenstücke für eine halbe Stunde einfrieren.
3. Die Kuvertüre in eine Tasse bröckeln und in einem Topf mit kochendem Wasser zum Schmelzen bringen.
4. Die Bananen aus dem Gefrierschrank holen und auf Holzstäbchen aufspießen.
5. Anschließend in die weiße Schokolade eintauchen, sodass sie vollständig bedeckt sind.
6. Zum Trocknen die Holzstäbchen in ein umgedrehtes Sieb stecken.
7. Die Schokotropfen nun so aufsetzen, dass sie Gespensteraugen bilden.
8. Danach die Gespenster nochmal für eine halbe Stunde einfrieren.
9. Guten Appetit!



Der kleine Drache Kokosnuss

KUNTERBUNTE FRUCHTSPIESSE

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Obst nach Geschmack (z.B. Bananen, Trauben, Äpfel, Beeren, Kiwi, Ananas, etc.)
Holzspieße, nach Geschmack dunkle Kuvertüre

So geht's:

1. Das ganze Obst waschen, etvl. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Obststücke abwechselnd auf die Holzspieße draufstecken.
3. Die dunkle Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen und über den Spießen verteilen.
4. Guten Appetit!

ERFRISCHENDE DRACHENBRAUSE

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Wassermelone, Honigmelone, Mineralwasser, Karaffe, Limette, Plätzchenausstecher (z.B. in Drachenform)

So geht's:

1. Die Melonen in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Limette in dünne Scheiben schneiden
2. Mit den Plätzchenausstechern Formen aus den Melonen ausstechen.
3. Wasser, Limettenscheiben und evtl. crushed ice in die Karaffe einfüllen. Die ausgestochenen Melonenstücke zugeben und umrühren.
4. Für eine halbe Stunde ziehen lassen, sodass sie erfrischend und fruchtig schmeckt.
5. Guten Appetit!

KOKOSNUSS' KOKOS-BANANENKEKSE OHNE ZUCKER

Vorbereitung / benötigte Zutaten:

Bananen und Kokosflocken, ein Backblech

So geht's:

1. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Banane schälen und mit den Kokosflocken in einer Küchenmasche zu einer glatten Masse verarbeiten. Aus der Masse 10 bis 12 Kugeln formen und mit der Hand vorsichtig flach drücken.
3. Die Kekse ca. 15 min backen, bis sie etwas Farbe bekommen haben.
4. Guten Appetit!

Spiele für draußen

Tipp:
Für die Beschäftigung draußen eignen sich außerdem die drachenstarke Kokosnuss-Springknete sowie Straßenkreide – zu finden unter „Noch mehr Kokosnuss für Zuhause“

FANG DEN DRACHENSCHWANZ!

Vorbereitung / benötigtes Material:

Ein „Drachenschwanz“ pro Kind. Geeignet sind Schals, Geschirr- oder Halstücher. Und ausreichend Auslauf!

Ablauf:

Jedes Kind steckt sich einen „Drachenschwanz“ hinten in die Hose oder den Gürtel, so dass er gut hält, aber auch leicht zu entfernen ist. Nach Spielbeginn toben die Kinder durcheinander und versuchen den anderen ihren Schwanz zu klauen. Wer am Ende die meisten Schwänze ergattert hat, gewinnt das Spiel.

DOSENWERFEN – DER KLASSIKER UNTER DEN SPIELEN

Vorbereitung / benötigtes Material:

Verwendet leere und saubere Konservendosen, die ihr selbst verziert. Im Anhang könnt ihr euch passende Vorlagen mit Kokosnuss-Motiven zum Bekleben ausdrucken! Scharfe Kanten könnt ihr mit einem Isolierband abkleben.

Bei kleineren Kinder reichen sechs Dosen, mehr Dosen erhöhen den Schwierigkeitsgrad. Baut die Dosen folgendermaßen auf:

6 Dosen

10 Dosen

Als Wurfgeschosse sind Tennisbälle geeignet. Markiert eine Wurflinie mit Klebeband oder Kreide – bei kleinen Kindern reichen 1,5 m, bei größeren Kinder ca. 2,5 m.

Ablauf:

Variante I: Jeder Spieler hat nur drei Bälle zur Verfügung. Es wird gezählt, wie viele Dosen umgefallen sind. Wer die meisten Dosen umstößt, gewinnt.

Variante II: Jeder Spieler hat unbegrenzt Bälle zur Verfügung. Es wird gezählt, wie viele Bälle er braucht, um alle Dosen umzuwerfen. Wer die wenigsten Bälle benötigt, gewinnt.

DRACHENEIERLAUF

Vorbereitung / benötigtes Material:

Legt eine Wettkampfstrecke auf eurer "Dracheninsel" (z.B. eurem Garten) fest. Pro Mitspieler benötigt ihr einen Esslöffel sowie ein gekochtes Drachenei. Für noch mehr Spaß bemalt die Eier bunt oder lasst die Kinder ihr eigenes Drachenei vorab gestalten.

Ablauf:
Nachdem die Wettkampfstrecke gezeigt wurde, legt jedes Kind ein Drachenei auf seinen Löffel und alle stellen sich in einer Reihe an der Startlinie auf. Nach dem Startsignal muss jedes Kind sein Ei auf dem Löffel vom Start zum Ziel transportieren, ohne es festzuhalten und ohne dass es herunterfällt. Wer sein Ei verliert, muss leider zurück zur Startlinie und nochmal von vorne beginnen. Gewonnen hat das Kind, das sein Ei zuerst sicher auf dem Löffel über die Ziellinie trägt.

Variante bei großen Gruppen:

Bei großer Teilnehmerzahl, kann die Gruppe auch in zahlenmäßig gleichstarke Teams aufgeteilt werden, die jeweils einen Staffeleierlauf absolvieren. Dazu läuft jeder einen Teil der Wegstrecke und übergibt den Löffel mit dem Ei an den nächsten aus seinem Team bis der letzte das Ei über die Ziellinie trägt. Verliert jemand das Ei, muss derjenige zurück zu seinem Startpunkt und seine Wegstrecke erneut antreten.

Spiele für drinnen

STOPPTANZ

Vorbereitung / benötigtes Material:

Ausreichend Platz zum Austoben
Drachenstarke Musik (oder z.B. auch Hörbücher des Drachen Kokosnuss

Ablauf:
Alle begeben sich auf die Dracheninsel. Der Spielleiter startet die Musik und die Kinder können ausgelassen tanzen. Wenn der Spielleiter die Musik plötzlich stoppt, müssen alle sofort stehen bleiben und dürfen sich nicht mehr bewegen. Wer zu spät reagiert oder sich nochmal bewegt, scheidet aus. Gewonnen hat, wer am Ende als Letzter noch auf der Dracheninsel steht.

Varianten:
Wenn die Musik stoppt, dann müssen alle:
-Drache Kokosnuss, Matilda oder Oskar nachahmen
-etwas vorher Festgelegtes darstellen (etwas Drachenmäßiges, z.B. sich wie ein Ei zusammenrollen)
-mit einem vorher festgelegten Partner eine Aufgabe erledigen (Socken tauschen, sich umarmen, etc.)

FEUERSPUCKEN

Vorbereitung / benötigtes Material:

je einen Wattebausch pro Mitspieler
Einen breiten Tisch, an dem jeder etwas Platz hat

Ablauf:

Jedes Kind nimmt sich einen Wattebausch, legt ihn vor sich auf die Tischkante und verschränkt die Hände hinter dem Rücken. Auf Kommando des Spielleiters versucht jeder, seinen Wattebausch als schnellster über den Tisch an die gegenüberliegende Tischkante zu pusten. Der oder die Schnellste gewinnt!

DRACHENTURM-ABENTEUER

Vorbereitung / benötigtes Material:

ein oder mehrere rohe Eier
ein Glas
Wasser
einen Pappteller /ein Stück Pappe
eine oder mehrere leere Klopapierrollen

Ablauf:
Das Glas bis zur Hälfte mit Wasser befüllen und mit dem Stück Pappe bedecken. In die Mitte des Pappestücks die Klopapierrolle aufrecht platzieren. Ein Ei seitlich auf die Öffnung der Klopapierrolle legen. Nun der Pappe einen kräftigen Schubs von der Seite geben. Nun sollte die Rolle und die Pappe auf die Seite fliegen, das Ei jedoch im Wasserglas landen.

Varianten:
Wenn die Kinder so viel Mut wie der kleine Drache Kokosnuss haben, dann trauen sie sich vielleicht auch, zwei oder auch drei Eier gleichzeitig zu verwenden, jedes auf seiner eigenen Klopapierrolle und eigenem Wasserglas, aber alle aufgereiht auf einem einzigen großen Stück Pappe.

Hinweis:
Wenn der Schubs nicht kräftig genug war, dann kann es passieren, dass die Eier nicht gerade nach unten fallen. Dementsprechend kann ein drachentypisches Chaos entstehen. Alternativ sind auch hart gekochte Eier mit Schale möglich.

.

Der kleine Drache Kokosnuss

Hier haben wir euch Tipps für kleine Helferlein zusammengestellt, die euch rund um die Feier unterstützen

EINLADUNGSKARTEN-SET
Geschenkartikel
4031812001752
€ 3,95

GESCHENKPAPIER-BUCH
Mit Bögen zum Ausmalen
4250938800623
€ 8,99

STOFFTASCHE ZUM AUSMALEN
Set mit 5 Textilstiften
4250938800517
€ 5,99

SEIFENBLASEN
Geschenkartikel
4250938800241
€ 1,99

MESSLATTE
Mit Stickerbogen
4250938800647
€ 9,99

FENSTERMALER
Set mit 5 Farben
4250938800470
€ 8,99

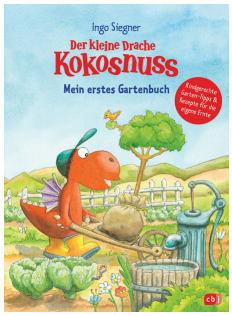
MOTIVSTANZER
Geschenkartikel
4250938800661
€ 3,99

DIE GROSSE LIEDER-CD
978-3-8371-2303-6
Musik CD
€ 8,99

Der kleine Drache Kokosnuss

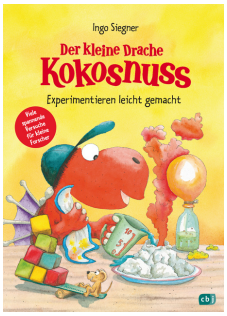
Hier findet ihr weitere Anregungen und Vorlagen für jede Menge Spaß – drinnen und draußen!

MEINE ZEICHENSCHULE
978-3-570-17789-1
Hardcover
€ 9,99



MEIN ERSTES GARTENBUCH
978-3-570-17886-7
Hardcover
€ 12,99

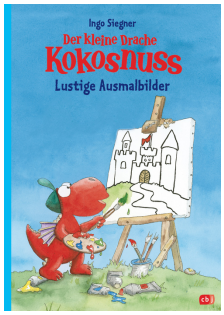
EXPRIMENTIEREN LEICHT GEMACHT
978-3-570-17751-8
Hardcover
€ 12,99



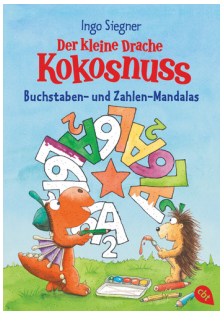
MEIN ERSTES KOCHBUCH
978-3-570-17185-1
Hardcover
€ 9,99

MEIN ERSTER UMWELT- UND NATURFÜHRER
978-3-570-17921-5
Hardcover
€ 14,99

DIE BESTEN WITZE AUS DER DRACHENSCHULE
978-3-570-31213-1
Taschenbuch
€ 6,99



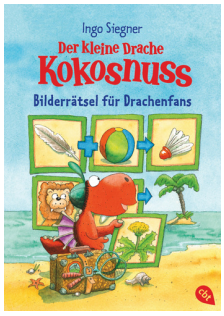
LUSTIGE AUSMALBILDER
978-3-570-17847-8
Hardcover
€ 4,99



BUCHSTABEN- UND ZAHLEN-MANDALAS
978-3-570-31469-2
Taschenbuch
€ 7,00

KONZENTRATIONS-SPIELE
978-3-570-15716-9
Paperback
€ 3,99

KNIFFLIGE BUCHSTABENRÄTSEL
978-3-570-17849-2
Hardcover
€ 4,99



BILDERRÄTSEL FÜR DRACHENFANS
978-3-570-31440-1
Taschenbuch
€ 7,00

WASSER-MALSPASS IM GRÜNEN DSCHUNGEL
978-3-570-17920-8
Paperback
€ 6,99

WASSER-MALSPASS IM BLAUEN OZEAN
978-3-570-17919-2
Paperback
€ 6,99

Noch mehr Kokosnuss für Zuhause

BROTDOSE
Geschenkartikel
4051112135179
€ 7,99

KIRSCHKERNKISSEN
Geschenkartikel
4250938800586
€ 6,99

SPRINGKNETEN-SET
4 Farben
4250938800692
€ 5,99

STRASSENKREIDE
Set 8 Straßenkreiden in 5 Farben im Eimer
4250938800531
€ 4,99

MAGNET-LESEZEICHEN
3er Set
4250938800821
€ 3,50

DRACHENTÜCHER
Taschentücher
4250938800678
€ 1,99

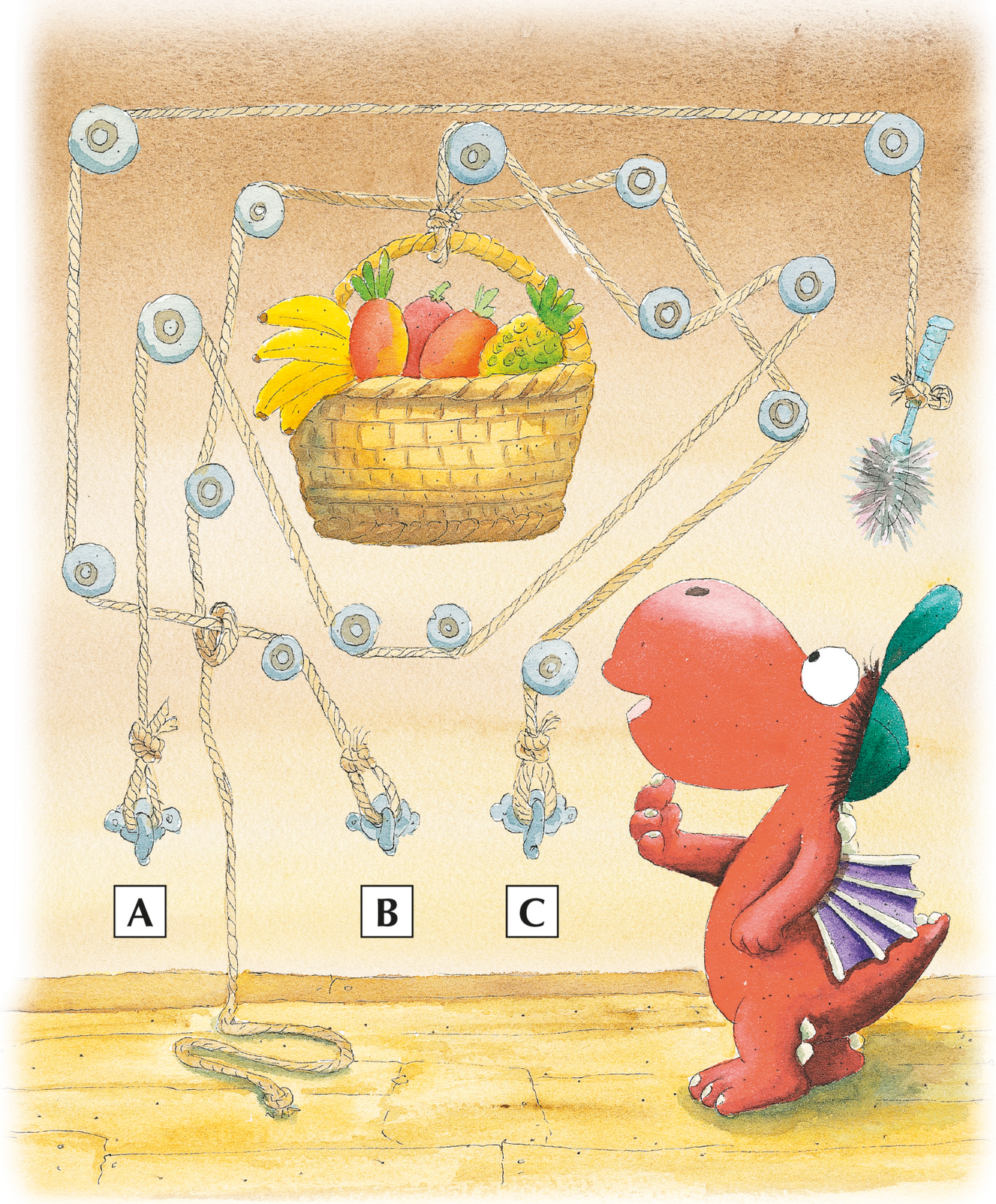
ZAUBERSOCKEN
1 Paar
4250938800739
€ 5,99

WECKER
Geschenkartikel
4250938800494
€ 9,99

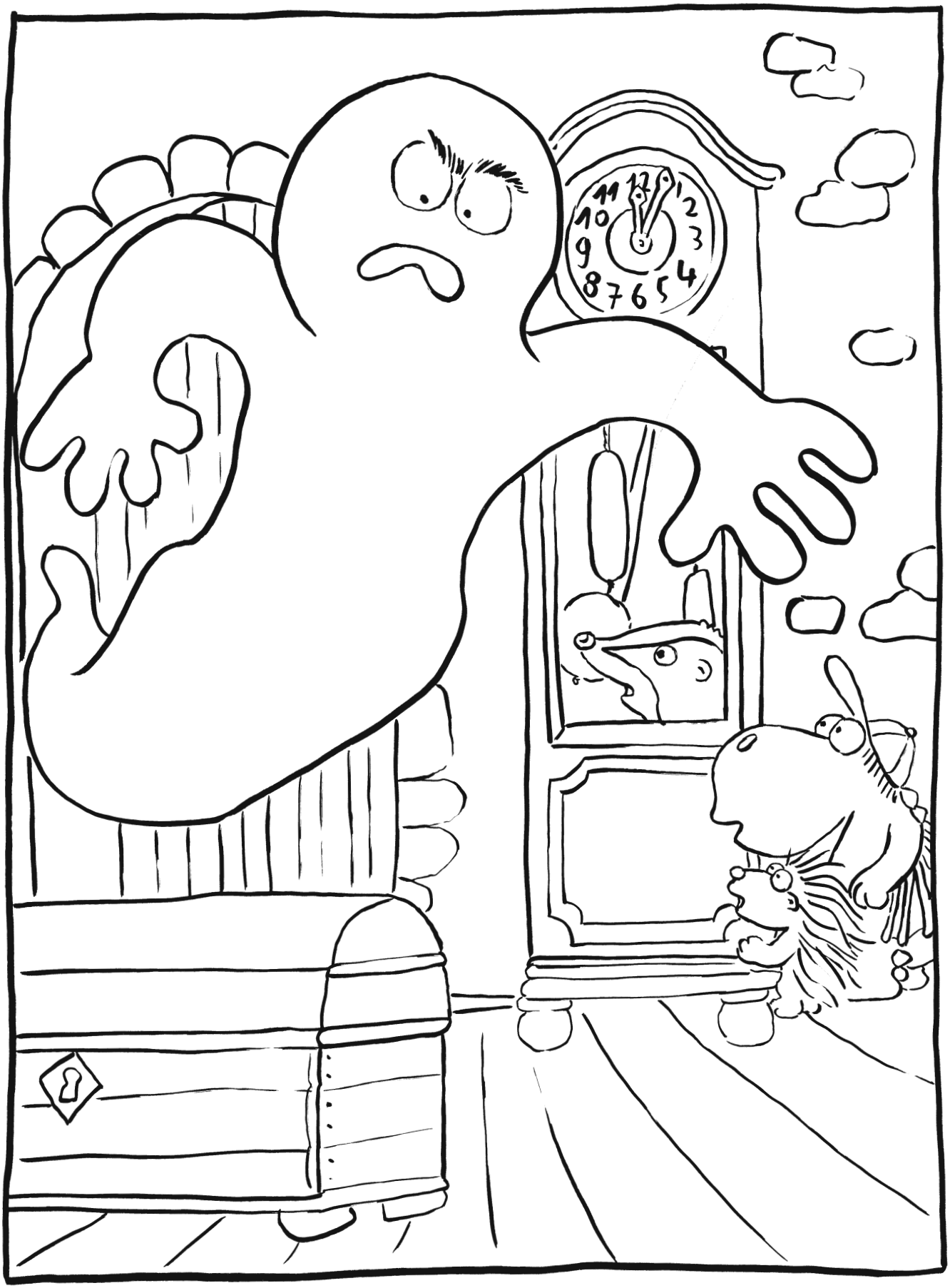
TRINKFLASCHE
Geschenkartikel
4051112144218
€ 6,99

Der Obstkorb

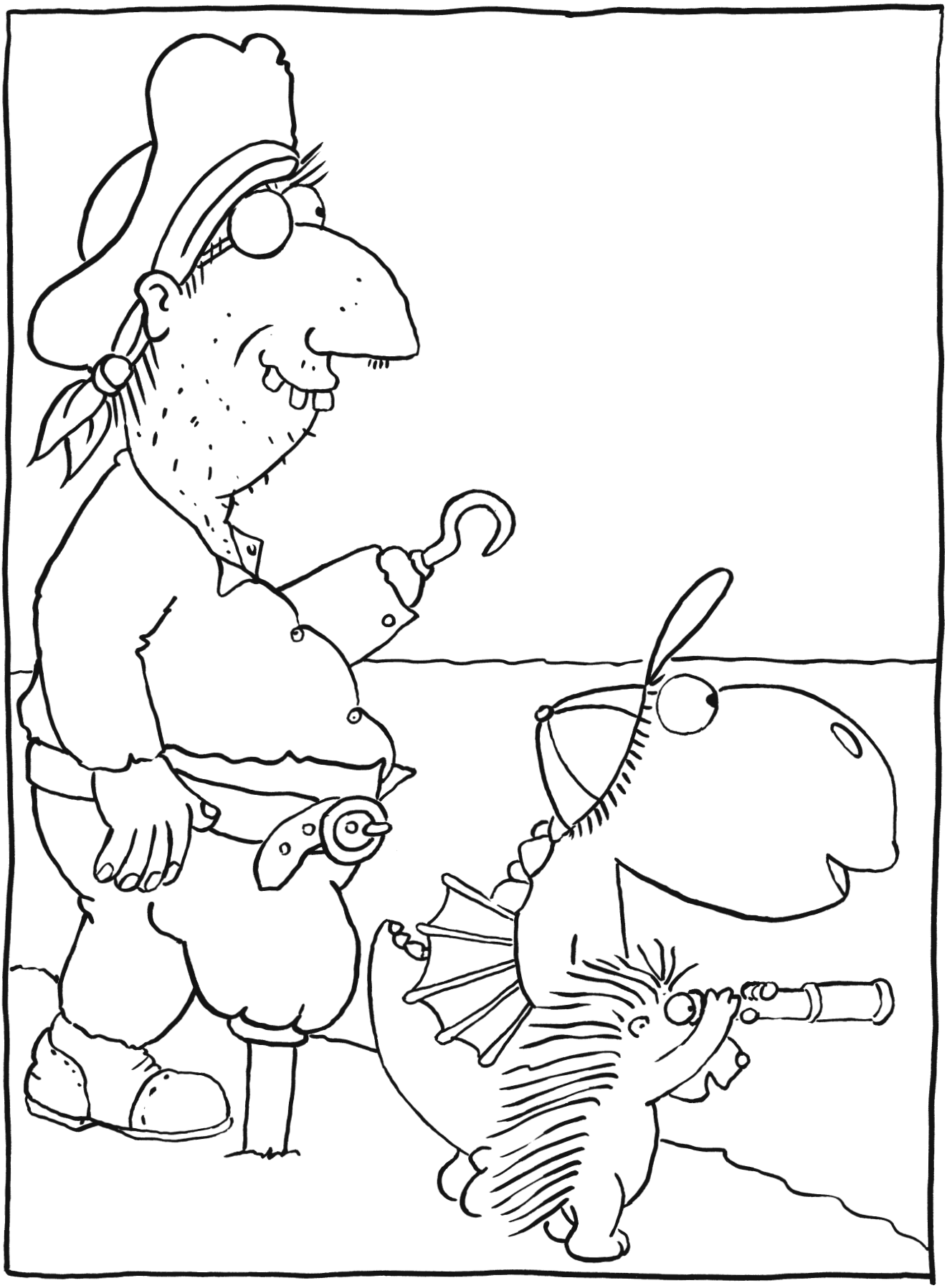
Der kleine Drache sitzt hungrig im Bauch des Piratenschiffs. Die Piraten bewahren ihr Obst in einem Korb an der Decke auf, damit die Schiffsratten nicht drankommen. Welches Seil muss Kokosnuss lösen, damit der Obstkorb sich nach unten bewegt? A, B oder C?



Der kleine Drache Kokosnuss und seine Freunde wollen Klemenzia Klabuster von Klippenstein so richtig erschrecken.

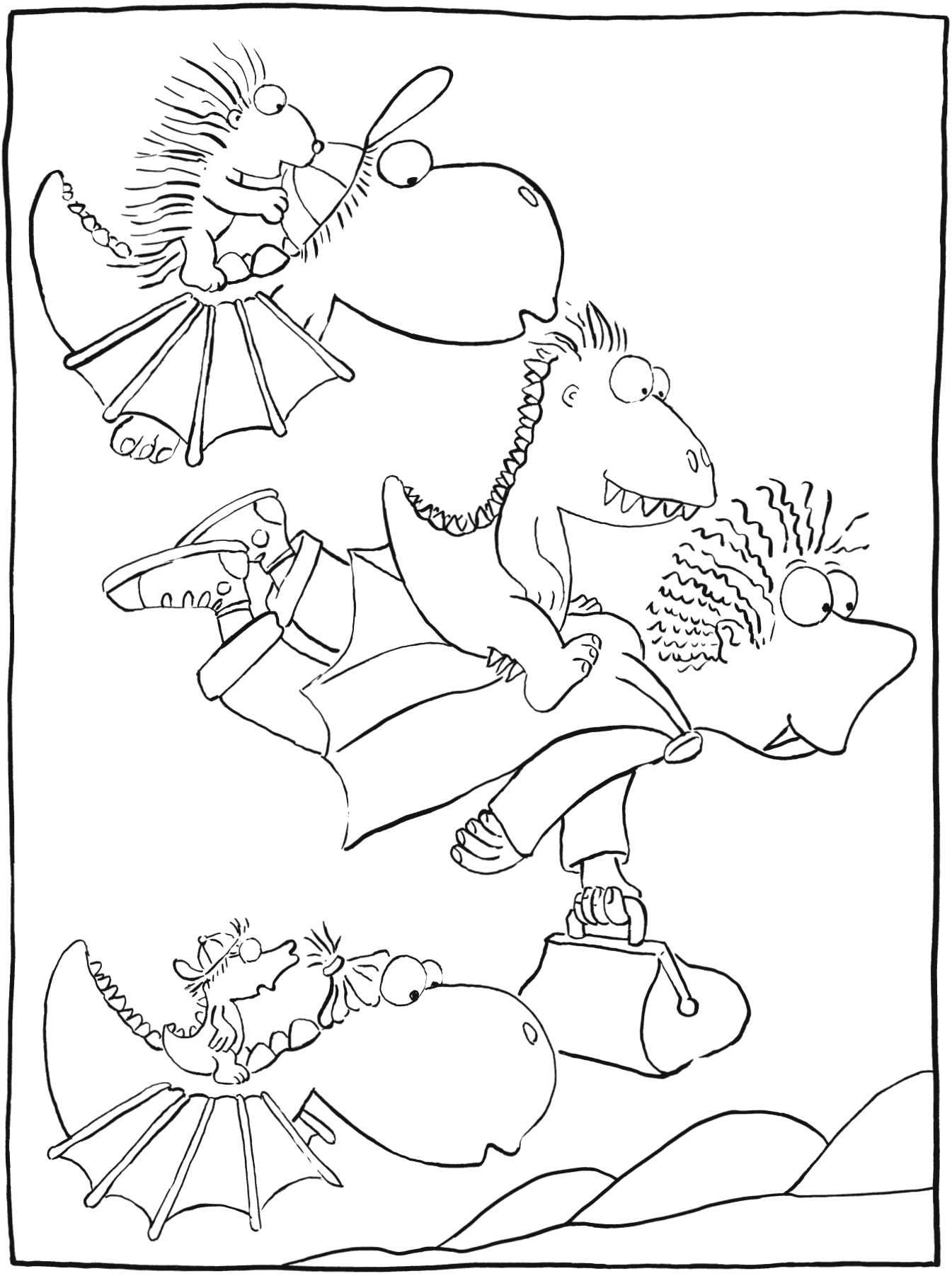


Mit ihrem Fernrohr entdecken der Schlimme Jim, Kokosnuss und Matilda das Schiff der meuternden Piraten.



Zur Belohnung darf Walther von der Blumenwiese das Burgfräulein Bruniberta heiraten und wird neuer Burgherr.

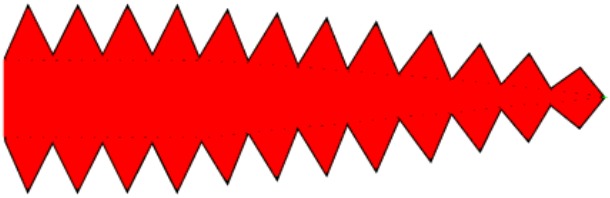
Die Freunde haben gehört, dass Big Bo im Grasland die richtige Blutgruppe haben soll. Kokosnuss und die anderen machen sich gemeinsam auf den Weg dorthin.



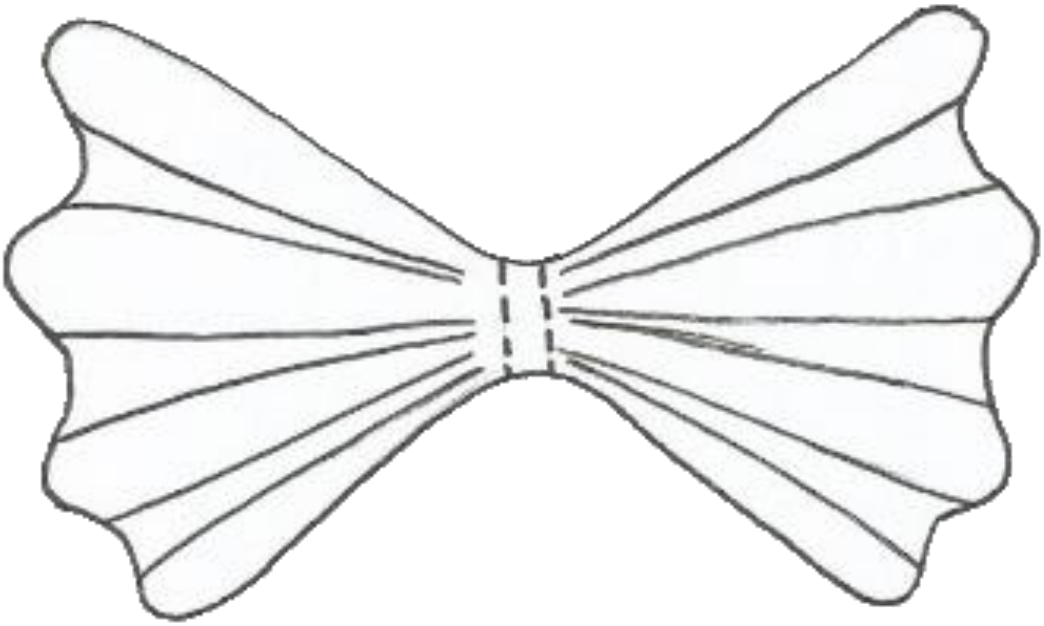
VORLAGEN WÄSCHEKLAMMERDRACHE

Feuer

Schwanz

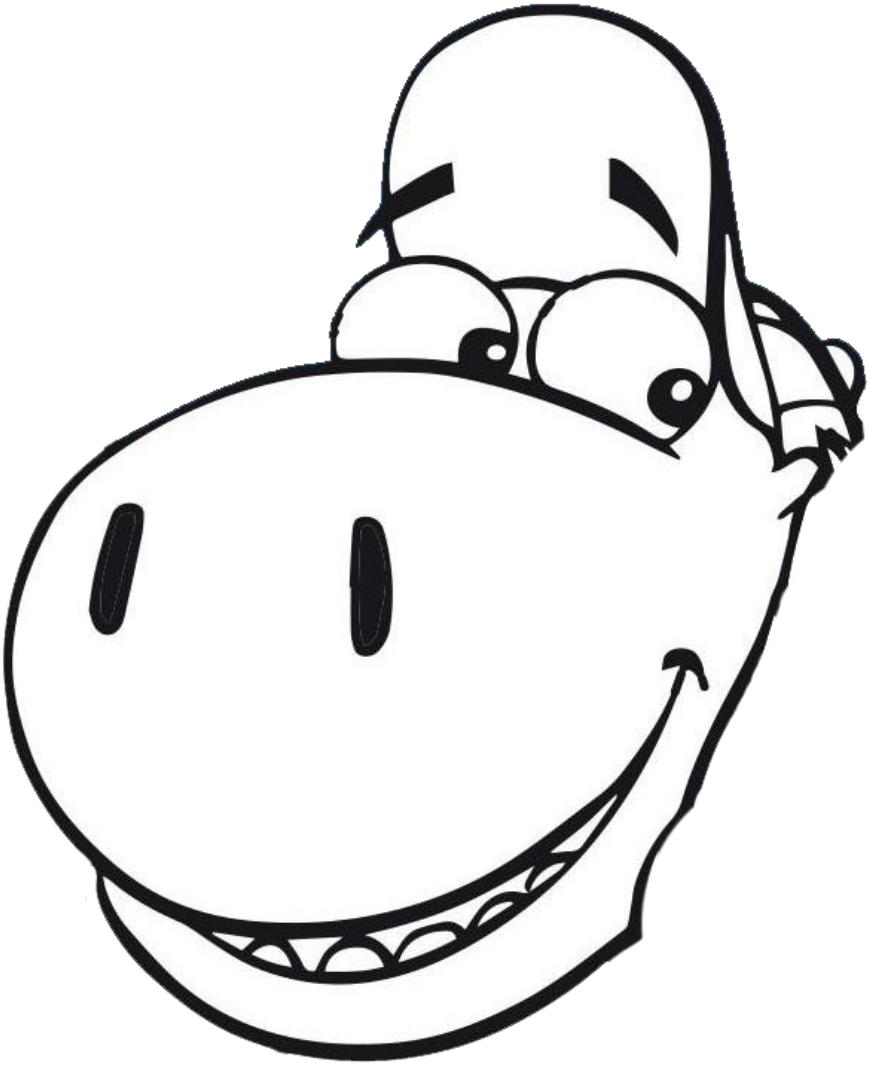


Flügel



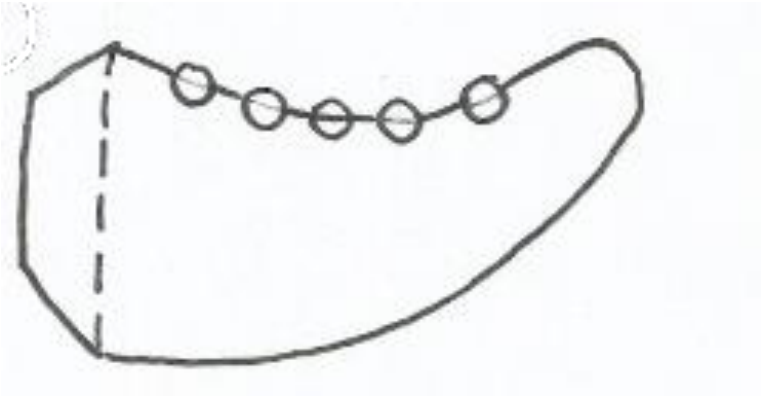
Vorlagen Stiftebox

Gesicht vom Drachen Kokosnuss



Flügel (2x)

Schwanz



Fuß (2x)

Vorlagen Geburtstagskrone Drache Kokosnuss

© Ingo Siegner / Carlsen Verlag

© Ingo Siegner / Carlsen Verlag

© Ingo Siegner / cbj Verlag

© Ingo Siegner / Carlsen Verlag