



Kinder- und Jugendzentrum „Treffpunkt Süd“  
 Hiddinger Weg 79, 59494 Soest  
 Tel.: 02921 / 777 57 oder +49 1517 2313194  
 Erreichbar: Mi. 14.00–18.00 Uhr  
 Do.–Fr. 10.00–14.00 Uhr  
 E-Mail: treffpunkt-sued@soest.de





 [www.treffpunkt-sued.de](http://www.treffpunkt-sued.de)  
 [treffpunktsud](https://www.instagram.com/treffpunktsud)  
 [www.facebook.com/treffpunkt.sud](https://www.facebook.com/treffpunkt.sud)

# Newsletter eurer Treffpunkte



Kinder- und Jugendzentrum „Wiesentreff“  
 Rochollweg 1a, 59494 Soest  
 Tel.: 02921 / 809 91 oder +49 1577 6975361  
 Erreichbar: Mo. - Mi. 10.00–14.00 Uhr  
 E-Mail: wiesentreff@soest.de



 [www.wiesentreff-soest.de](http://www.wiesentreff-soest.de)  
 [wiesentreff](https://www.instagram.com/wiesentreff)



Dieser Newsletter ist für Kids und Familien, die uns schon kennen oder uns  
kennlernen möchten.

Viel Spaß beim Lesen und Mitmachen!





Interview	3
Highlights der Woche	4
Highlights der letzten Woche	5
Rätselspaß	6
Fakten-Check & Grüße	7

## INFORMATIONEN FÜR ELTERN UND ERZIEHUNGSBERECHTIGTE!

Wir sind wieder da! **Ganz wichtig:** die Kinder können **nur mit Anmeldung** zu uns kommen! Die Teilnehmerplätze für unsere Angebote sind begrenzt.

Außerdem gelten die **Hygiene- und Abstandsregelungen** für einen Besuch im Treff! Genaue Informationen zur Anmeldung finden Sie unter folgendem Link:

Link zur Anmeldung: <https://soest.feripro.de/>

## Wenn du eine Superkraft hättest, welche wäre das und warum?



„Ich würde eine Superkraft haben, mit der man Menschen wiedersehen kann, die man vermisst.“



„Die von Hulk. Weil ich dann extrem stark bin.“



„Gedanken lesen können, um mehr Rücksicht auf meine Mitmenschen nehmen zu können.“



„Wenn ich eine Superkraft hätte, dann könnte ich fliegen, damit ich die ganze Welt sehen kann.“

# Highlights der Woche

# Highlights der letzten Woche



IHR FINDET UNS BEI INSTAGRAM\* UND AUF UNSEREN WEBSITES. DORT ERWARTET EUCH IN DIESER WOCHE...



**@treffpunktsued**  
**Montag, 08.06.2020**  
**Kreativzeit**

Ein paar Tipps für Bilder aus Halbkreisen und Kreisen. Viel Spaß!

**@wiesentreff**

**Mittwoch, 10.06.2020**

**Schaurig-schöner-Corona-Regenbogenkuchen**

Ein Rezept auf Kinderwunsch, viel Spaß beim nachbacken!



**@wiesentreff**  
**Freitag, 12.06.2020**  
**Spargel-Quiche**

Rezept zum Nachkochen, guten Appetit!

\* Falls Ihr unsere Website oder unseren Namen bei Instagram nicht kennt, findet Ihr unsere Kontaktdaten auf der letzten Seite.

### Himbeer-Cheesecake Cupcakes

WICHTELRÖCHE WIESENTREFF

Du brauchst für 12 Stück:  
 200g Butterkekse  
 20g Butter  
 150g Himbeeren  
 2-3 TL Puderzucker  
 350g Frischkäse  
 80g Zucker, etwas Vanille  
 3 Eier  
 Saft einer halben Zitrone

- Die Butter schmelzen, die Butterkekse fein zerbröseln und beides gut vermischen.
- Ein Muffinbackblech mit Papier-Muffinformen auslegen, die Reksmasse gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Bei 170°C Heißluft/190° Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten backen.
- Währenddessen die gewaschenen/aufgetauten Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit 2-3 TL Puderzucker vermischen.
- Die Frischkäse mit dem Handmixer cremig rühren. Den Zucker und die Vanille unterrühren, dann die Eier nacheinander gut unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft kurz unterrühren.
- Die Himbeermasse gleichmäßig auf den vorgebackenen Reksboden verteilen.
- Den Frischkäse mit dem Handmixer cremig rühren. Den Zucker und die Vanille unterrühren, dann die Eier nacheinander gut unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft kurz unterrühren.
- Die Käsemasse auf die Muffinformen verteilen und mit einer Gabel leicht mit der Himbeermasse vermischen. Bei 170°C Heißluft/190° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Die Muffins komplett auskühlen lassen, dann für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne verzieren.

### 3. Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann das ganze Ei und die 2 Eigelb hinzufügen und nochmals aufschlagen

### 4. Vanillejoghurt Dazu. Die übrigen Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.

### 5. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in die Ei-Butter-Joghurtmasse rühren.

### 6. Den Teig in die förmchen füllen und ca. 20 - 25 Min. backen.

Die Muffins 5 Min. im Backblech lassen, dann aus der Muffinsform nehmen und abkühlen lassen.

**Fertig!**



## Welcher Schatten gehört zu welchem Tier?

### Und hier die Auflösung der letzten Woche:

Fehler: 1. Flugzeug (oben links), 2. Papagei (oben links), 3. Maus (unter den Bergen), 4. Blumen (in der Mitte unter der Person), 5. Brille (links unter der Picknickdecke), 6. Melo-  
ne (rechts unter der Picknickdecke), 7. Hund (unten links), 8. Strauch (links)

### Frage:

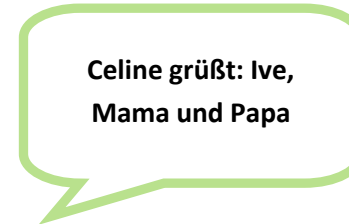
Stimmt es, dass wir wieder Picknicken dürfen?

### Antwort:

Ja! Picknicken in der Öffentlichkeit (zum Beispiel im Park) ist wieder erlaubt. Grillen aber immer noch nicht.

Wer draußen Picknicken möchte, darf das mit bis zu 9 anderen Personen tun.

Wichtig ist dabei, dass ihr genau wisst, mit wem ihr picknicken ward! Zu anderen Personen oder Gruppen müsst ihr trotzdem Abstand halten. Und denkt daran, euren Müll wider mitzunehmen. ;)



### Kuriositäten aus der Tierwelt:

Nur weibliche Moskitos stechen, aber alle lieben die Farbe blau.

Kaninchen lieben Lakritz.

90% aller Lebewesen leben im Meer.

Goldfische werden ab und zu seekrank.

Der längste Regenwurm der je gefunden wurde, war 6,70 Meter lang.

Entenquaken erzeugt kein Echo.