

Einkaufs- und Materialliste für die „digiLandes“ 2022

Niedersachsen

Veranstaltung	Zeitraum	Ort in Gather.town
Basteln	ab 10:30 Uhr	Programmhalle
Kochen	12:30 bis 14:30 Uhr	Küche
Bonbonmanufaktur	ab 14:00 Uhr	Küche
Alkoholfreie Cocktails	ab 19:00 Uhr	Küche



Basteln



Pro Bastler*in wird folgendes benötigt:

- 3 Klopapierrollen
- 3 Schaschlikspieße
- 1-2 Leere Milchtüten
- Einwegpappteller
- Kressesamen
- Watte
- Farbe zum Bemalen
- Pinsel
- Schere
- Kleber
- Optional Wackelaugen



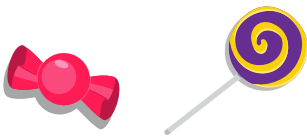
Kochen (vegetarisches Mittagessen)



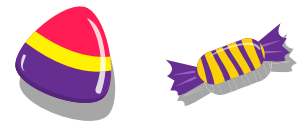
Zutaten für 4 Portionen:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 200 g Feta
- 300 g Couscous
- 4 EL Tomatenmark
- 80 g getrocknete Tomaten
- 240 g tiefgefrorene Erbsen
- 4 Knoblauchzehen





Bonbonmanufaktur



Zutaten für ca. 3 Kinder:

- 650 g Zartbitterschokolade
- 250 g Butter
- 400 g Creme Double (alternativ auch Creme Fraiche)
- Etwas Kokosraspel
- Etwas fein gehackte Nüsse
- 10 Tropfen Vanille Aroma
- 325 g weiße Schokolade
- 100 g Vollkornkekse (z.B. Leibniz Vollkorn)
- 100 g Macadamia- oder Paranüsse
- 3 EL dunkler Zuckerrübensirup
- 250 g Reis Crispies (alternativ auch 150g Reiswaffeln)
- 300 g Zucker
- 200 ml Saft nach Wahl

Material:

- Hitzebeständige Schüsseln
- Töpfe
- Schneidebrett und Messer
- Rührbesen
- Löffel
- Auflaufformen, die in den Gefrierschrank oder Kühlschrank passt
- Backblech mit Backpapier
- Nudelholz
- Gefrierschrank oder Kühlschrank



Alkoholfreie Cocktails



Zutaten je nach eigenem Geschmack:

Cocktail 1:

- Orangensaft
- Ananassaft
- Zitronensaft

Cocktail 2:

- Kokossirup
- Sahne
- Ananassaft
- Orangensaft

Cocktail 3:

- Kokossirup
- Sahne
- Ananassaft
- Maracujasaft
- Grenadine
- Kirschsaff

Cocktail 4:

- Kokossirup
- Sahne
- Grenadine
- Ananassaft

Cocktail 5:

- Zitronensaft
- Kirschsaff
- Ginger Ale

Cocktail 6:

- Kokossirup
- Sahne
- Ananassaft

Tipp: Als nachhaltige Strohalm-alternative kann man auch sehr gut lange Macaronis verwenden