Schülerzeitung der Grundschule Neuenhaus

Grundschule
Neuenhaus



Von Schülern für Schüler!

1. Ausgabe der Schülerzeitung im Schuljahr 2026/27

Inhalt

Vorstellungsrunde.....1
Backrezepte.....2
Jetzt wird es tierisch.....4
Dies und Das.....10

Vorstellungsrunde

Zum aktuellen Schülerzeitungs-Team gehören Charlie, Noah, Danny, Catharina, Ben, Milan, Halvar, Philipp, Eve, Enissa, Marie, Mira, Sophia, Hermine und Mattis.

Jeden Montag wird in der 5. Stunde in der Schülerzeitungs-AG mit dem iPad recherchiert, spannenden Fragen nachgegangen und kreative digitale Plakate zu interessanten Themen gestaltet.

Habt ihr eigene Ideen oder Themenwünsche? Dann gebt sie gerne persönlich oder über eure Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer an Frau Scholten weiter.

Wir freuen uns auf eure Vorschläge!

In unserer ersten Ausgabe wird es unter anderem tierisch und lecker.
Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen und hoffen, dass euch die Ausgabe gefällt!

Die Schülerzeitung



Backrezepte

Backen und Kochen



Von Catharina

Zubereitung:
Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.
Teig:
Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanilleextrakt und dem Bittermandelaroma in 10 Minuten cremig. Rühre das Öl und Buttermilch kurz bei niedriger Stufe ein. Hebe das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und den Konfetti Streuseln unter. Verteile den Teig auf 4 Backringe mit 20 cm Durchmesser (in zwei Ringen funktioniert es auch, aber die Backzeit verlängert sich).
Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 25 Minuten in zwei verschiedenen Backöfen oder beide Bleche gleichzeitig bei 160 °C Heißluft.
Lasse die Böden nach dem Backen abkühlen.
Creme:
Verrühre den Quark mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und der Zitronenpaste. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif.
Deko
Schlage die Sahne gemeinsam mit dem Sanapart steif. Färbe die Creme nach Belieben mit Lebensmittelfarben ein.

Quelle: Sallys Blog: „Einfache Geburtstagstorte / Birthday Cake mit Schnellbacktipps".

Schülerzeitung Artikel Mira

Backen



Für die Amerikaner:
100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
4 EL Milch
1 Zitrone, unbehandelt
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
Zum Verzieren:
200 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
150 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung

1. Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterrühren. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit einer Reibe abreiben. Mehl mit Stärke, Backpulver und Zitronenabrieb mischen und unter den Teig rühren.

2. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Esslöffeln auf jedes Blech 6 kleine gleichmäßige Häufchen setzen. Dabei genügend Abstand halten, denn der Teig läuft auseinander. Amerikaner im Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen und anschließend auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

3. Kuvertüre wie unter Tipps/Kochschule beschrieben schmelzen lassen. Für die Ohren 24 runde Tropfen von je 2,5 cm Durchmesser auf ein Stück Pergamentpapier setzen. Für die Augen 24 ovale Tropfen von 2,5 cm Durchmesser setzen. Restliche Kuvertüre in eine Papierspritztüte füllen.

4. Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit soviel Zitronensaft glatt rühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Etwa 1 TL für die Pupillen beiseite stellen. Die flache Seite der Amerikaner mit Glasur überziehen und etwas anziehen lassen.

5. Ohren in die Amerikaner stecken. Augen und Nase anbringen. Mit der restlichen Glasur Pupillen auf die Augen zeichnen und mit der Kuvertüre einen Mund aufmalen. Trocknen lassen.

Quelle: EDEKA Rezeptwelt: „Panda-Amerikaner".

Backen

ZUTATEN
ERGIBT CA. 10 BIS 14 AMERIKANER JE NACH GRÖSSE DER TEIGLINGE.

- [ ] 250 g Weizen- oder Dinkelmehl – Type 405 bzw. 630
- [ ] 100 g sehr weiche Butter oder Margarine
- [ ] 100 g Zucker
- [ ] 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- [ ] 2 Eier, Größe M - zimmerwarm!
- [ ] 1/2 Pck. Backpulver = 8 g
- [ ] 1 Prise Salz
- [ ] 3 EL Vollmilch
- [ ] 2 EL Vollmilchjoghurt

FÜR DAS TOPPING

- [ ] 150 g Puderzucker – bzw. 300 g für sehr dicken Zuckerguss
- [ ] 2-4 EL Zitronensaft - bzw. 4-8 EL für sehr dicken Zuckerguss
- [ ] [illegible] - nach Belieben

- Den **Backofen** heizt du rechtzeitig auf **180 °C Ober-/Unterhitze** oder **160 °C Umluft** (für zwei Backbleche gleichzeitig) vor und belegst zwei Backbleche mit Backpapier.
  HINWEIS: Mit Umluft werden Gebäckstücke etwas trockener. Du könntest dich deshalb auch für Ober-/Unterhitze statt Umluft entscheiden und die Bleche mit den Amerikanern nacheinander backen.
- Für den Teig rührst du 100 g **sehr weiche Butter,** 100 g **Zucker** und 2 Päckchen **Vanillezucker** in einer großen Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit **3 bis 4 Minuten** cremig.
- Die 2 **Eier** gibst du nacheinander dazu und rührst sie jeweils **30 Sekunden** unter.
- In einer **zweiten Rührschüssel** vermischst du 250 g **Mehl,**1/2 Päckchen **Backpulver** (8 g) und 1 Prise **Salz.**
- Die **Mehlmischung** gibst du mit 2 EL **Joghurt** und 3 EL **Milch** komplett zur **Eier-Butter-Zucker-Masse** und rührst sie nur kurz, etwa **30 Sekunden** unter.
- Den relativ festen **Teig** füllst du mit einem Teigschaber in einen (Einweg-)**Spritzbeutel** mit einer großen Lochtülle **oder** du schneidest die Spitze des Einweg-Spritzbeutels einfach ca. 2 cm ab.
- Im Anschluss drückst du den Teig im Spritzbeutel nach unten. Jetzt spritzt du **auf** die **Backbleche** mit**mindestens ca. 6 cm Abstand** zueinander (damit sie nicht ineinanderlaufen) **Häufchen** mit ca. **7 cm Durchmesser.** Die Häufchen dürfen/sollten in der Mitte etwas höher sein. Das entstandene "Zipfelchen", drückst du mit befeuchteten Fingern nach unten bzw. formst es etwas rund. Die Bleche gibst du mit Abstand zueinander in den vorgeheizten Backofen: Für etwa **15 bis 17 Minuten** backen. Mit der Stäbchenprobe prüfst du an der dicken/bauchigen Stelle, ob die Amerikaner durchgebacken sind. Falls ja, nimmst du sie aus dem Ofen, hebst sie auf ein bis zwei Kuchengitter und lässt sie komplett auskühlen.
- Für das **Zuckerguss-Topping** gibst du 150 g **Puderzucker** in eine Schüssel und verrührst damit löffelweise 3-4 EL **Zitronensaft** zu einer glatten, zähen Masse.
  HINWEIS: Wenn du lieber richtig dicken Zuckerguss auf den Amerikanern haben möchtest, wie auf meinen Bildern zum Beispiel, solltest du auf jeden Fall die doppelte Menge Puderzucker und Zitronensaft verwenden.
- Den **Zuckerguss** verteilst du mit einem **Backpinsel** oder einem kleinen Löffel auf der flachen, glatten Seite der **Amerikaner.**
  TIPP: Anstelle des Zuckergusses schmecken die Amerikaner auch mit Schokoladen-Kuchenglasur sehr lecker. Oder du trägst auf die eine Hälfte Zuckerguss und auf die andere Hälfte Schokolade auf.

Von Sophia

Jetzt wird es tierisch

Bedrohte Tierarten

Zum Beispiel:

- Südchinesischer Tiger
- Cross River Gorilla
- Glattschweinswal
- Sumatra—Orang—Utan



Sie haben alle etwas gemeinsam :
Ihr Lebensraum verschwind.
Sie werden gejagt.

Von Hermine

Axolotl von Marie

Wusstest du das es Axolotl gibt?Es gibt sie !



Sie sind sogar vom Aussterben Bedroht .



Der Axolotl ist am liebsten Blutwürmer.

Sie werden sogar als Haustiere gehalten.Es gibt sie in verschiedene Farben.

Das ist der Axolotl♂



Wenn Axolotels die Beine oder Arme verlieren dann wachen sie wieder nach♂.

Sie werden 10-15 Jahre alt in Einzelfällen sogar 25 Jahre alt.

Axolotl kommen aus Mexiko.

Von Marie

von Noah v.d.Kamp

Die Katze

Haus Katzen werden bis zu 12 bis 16 Jahre alt.

Durchschnittliche Maße

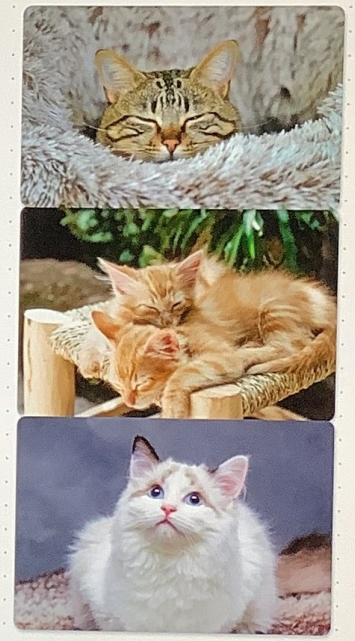
Körperlänge : 50 Zentimeter lang Kopf(ohne Schwanz)

Schwanz : ca. 25 bis 30

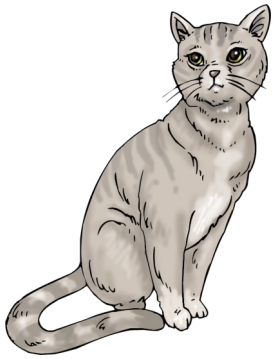
Schulterhöhe: ca. 25 bis 35 cm

Gewicht: ca. 3,5 bis 6 kg (Katzen) , 6, kg (Katzen)

Wie lange schlafen Katzen?: Katzen schlafen in Durchschnitt 12 bis 16 Stunden







Große Katzen



Löwen werden bis zu 8-10 jahre alt und bis zu 1-2meter lang.



Tiger werden bis zu 10-15 Jahre alt und werden 2,4 Meter lang.

Luchse werden bis zu 10-15 Jahre alt und bis zu 1,20m lang.



Leoparden werden bis zu 60kmh schnell und bis zu 12-17 Jahre alt.



Von Danny



Von Ben



Von Mattis

Der Pola Fuchs isst Fische Mäuse und Insekten.





Pola Füchse werden bis zu 5 Jahre alt.



Das ist der vom Pola Fuchs.

Ein Pola Fuchs ist sehr schlau sie haben ein richtig gutes Gehirn die können 3/4 Jungen bekommen.





Die Pola Fuchs Babys sind erst Schwarz und Weiß aber wenn sie groß sind sie nur weiß.



Von Marie

Schildkröten

(Von Mattis)

Landschildkröten (wie die Griechische Landschildkröte) ernähren sich pflanzlich.





Wasserschildkröten fressen je nach Art und Alter eine Mischung aus tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln.



Gewicht einer Schildkröte hängt stark von ihrer Art, ihrem er ab und variiert von wenigen Gramm bis zu mehreren ndert Kilogramm.







Schildkröten werden je nach Art meist 30 bis über 150 Jahre.



Was ist ein Streifenhörnchen? Nein es ist kein Eichhörnchen es hat nämlich streifen auf dem Rücken des wegen ist es ein Streifenhörnchen!



Sie essen am Liebsten Eicheln.



Sie werden in der freien Wildbahn oft nur 3Jahre.

In der Gefangenschaft werden sie 6 bis 10 Jahre alt.



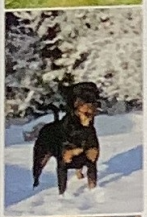
Sie leben hauptsächlich in den Wäldern Nordamerikas sowie in Teilen Asien und der Taiga.

Von Marie

Von Danny

Rottweiler







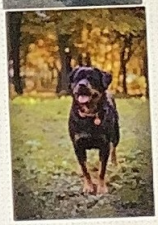
Rottweiler werden bis zu 8-10 Jahre alt.

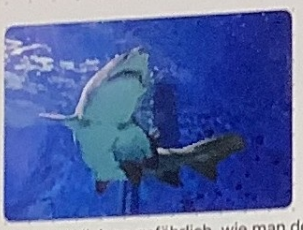
Rottweiler werden 68cm hoch.

Rottweiler fressen Rind und Huhn.

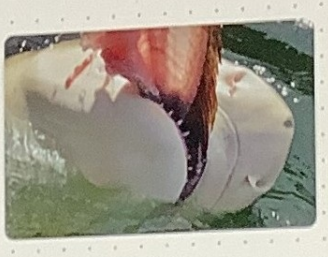




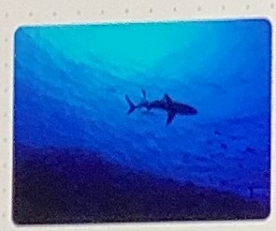




Sind Haie wirklich so gefährlich, wie man denkt?
Die sind nicht sehr gefährlich.
Es werden pro Jahr mindestens 5-10 Menschen getötet
und das auf der ganzen Welt!



Haie können Blut von einer Entfernung von 400 m riechen, je nach Strömung und Art.



Die meisten Haie leben im Salzwasser manche Arten leben aber auch im Süßwasser.

Von Hermine





die Hasen haben
2:10 verloren und die
Hunde hatten einen
fröhlichen Abgang.









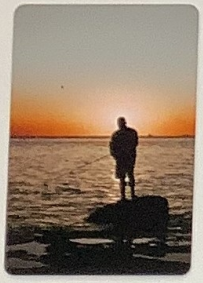


Charlie



Dies und Das

Angeln





Das ist eine Feeder .



Er angelt am Meer für angeln braucht man auch Geduld.

Kinder dürfen nur Friedfisch angeln. Kinder unter 14 Jahren dürfen nicht Raubfisch angeln.

Das ist ein Raubfisch Köder. Mann nennt ihn auch Wobler.



Das sind Maden .Maden werden auf einen Harken aufgespießt .

Von Halvar .

Apps



Hallo ich bin Robert die Robbe
Ich erzähle euch etwas über Apps



Minecraft ist eine App wo man bauen kann aber es können Chats auftauchen die nicht für euch gedacht sind aber ihr könnt sie abschalten.

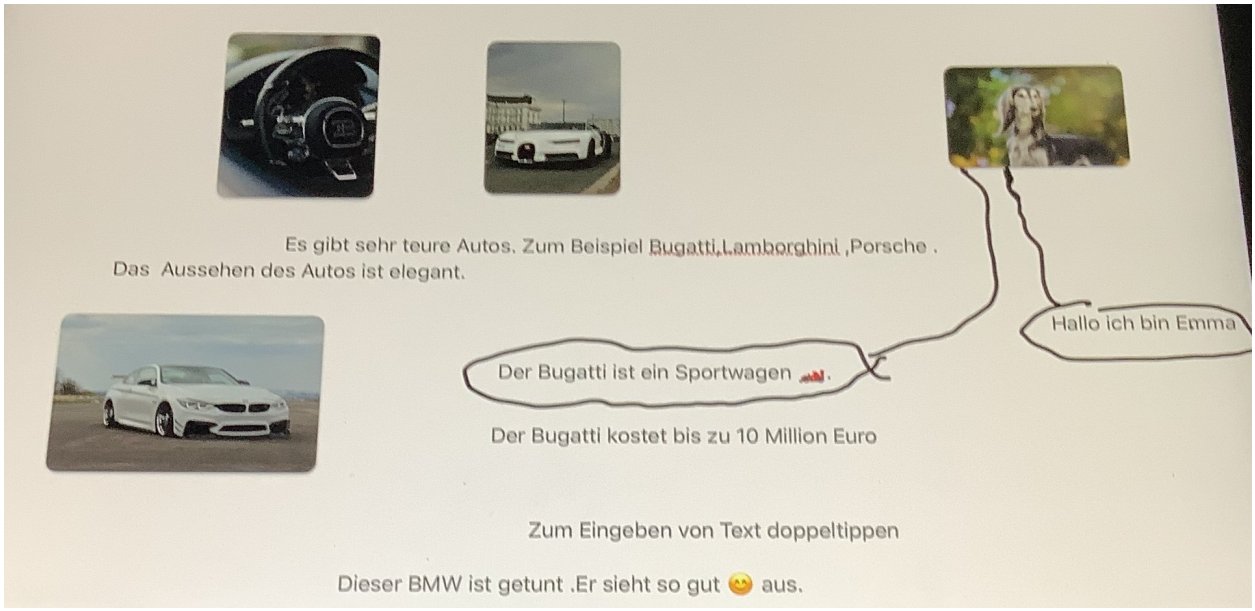




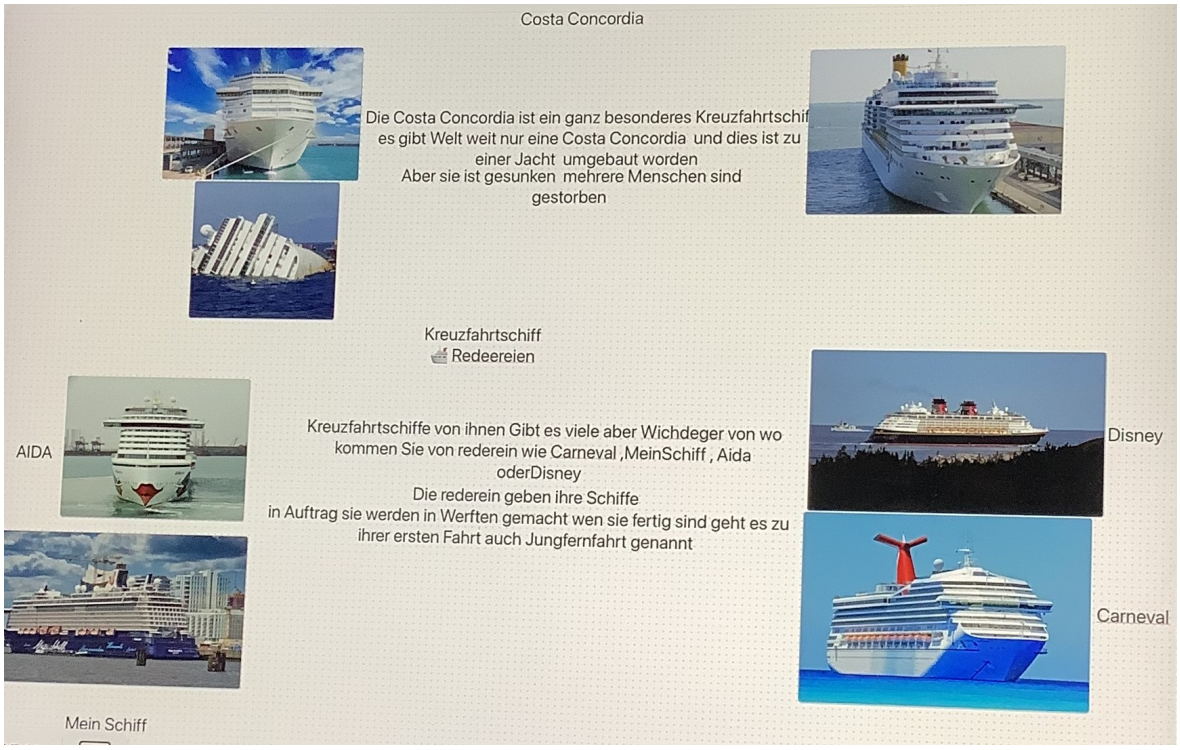
Es gibt auch eine App namens Tiktok sie enthält blöde Sachen also bitte eure Eltern fragen ob ihr Tiktok haben dürft.

Von Milan

Verkehrsmittel

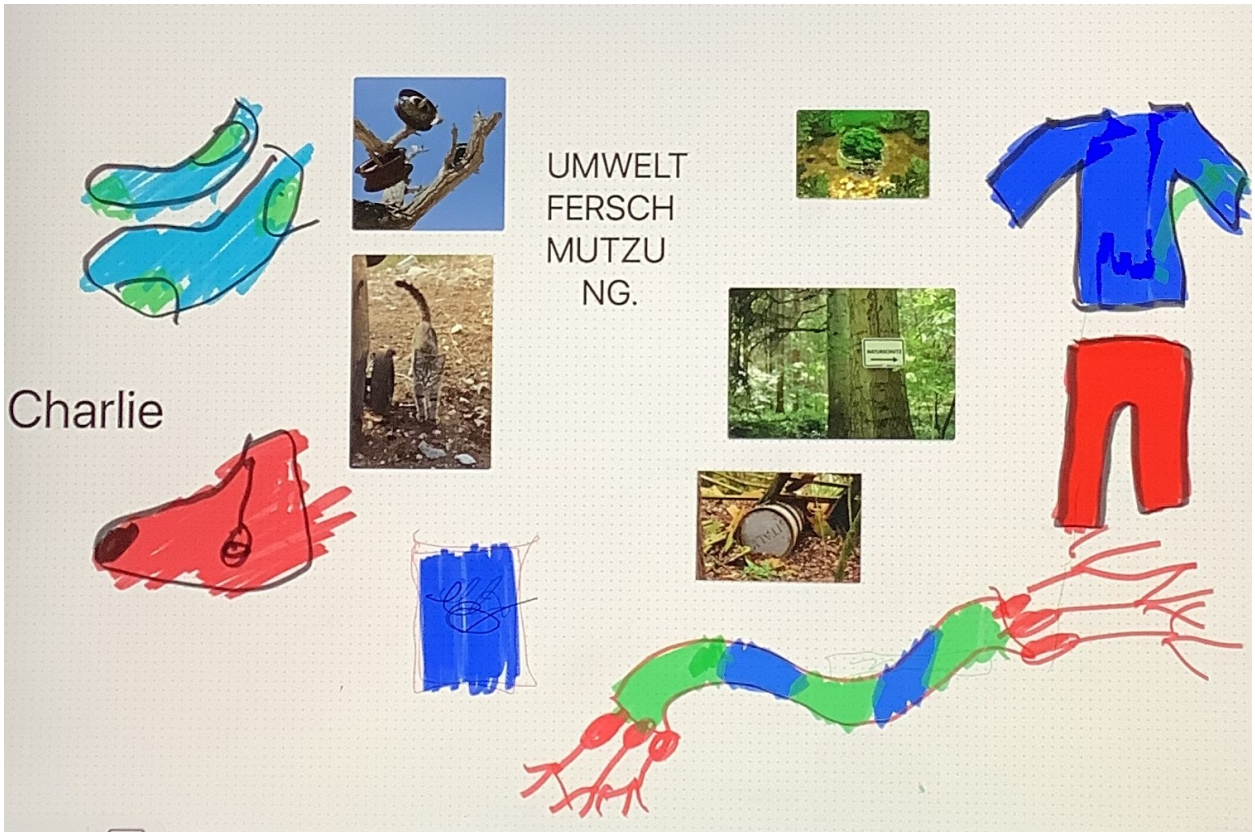


Von Halvar

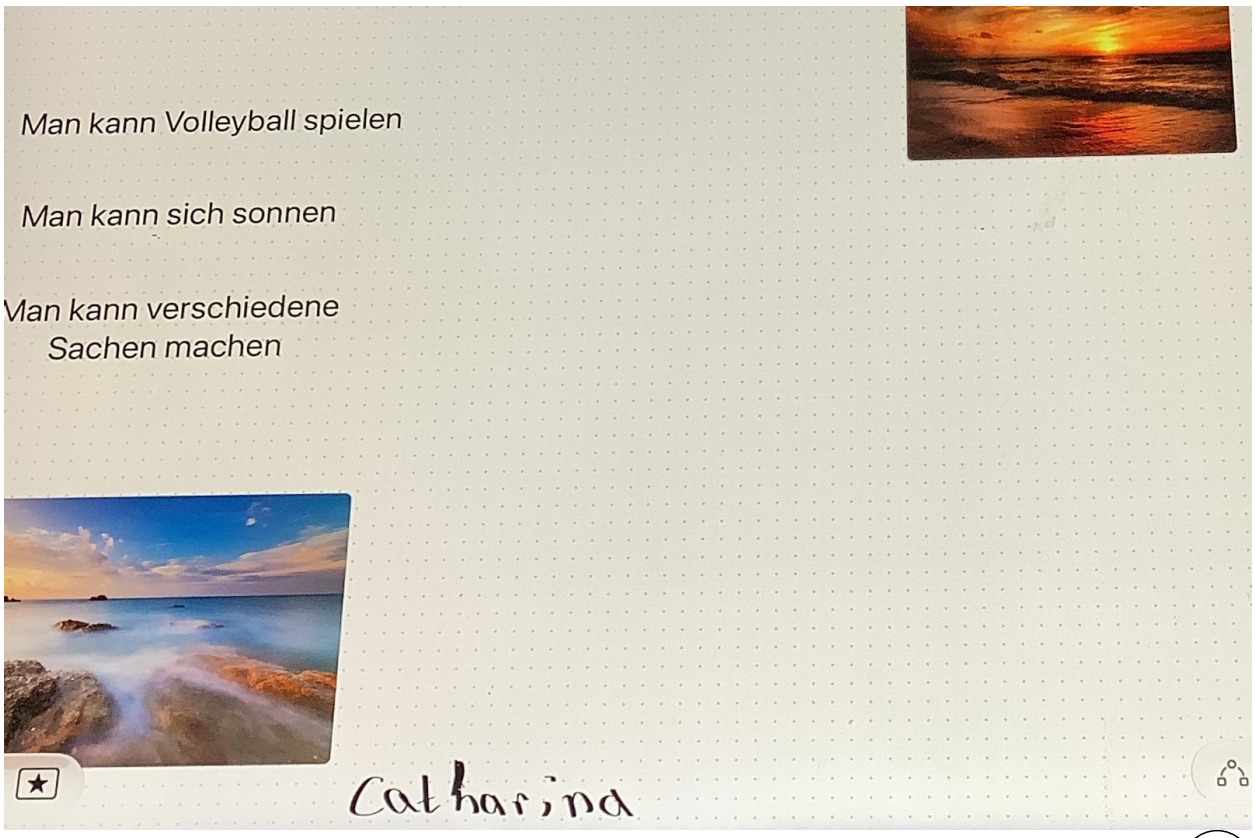


Von Milan

Umweltschutz



Strand



Graffiti

Grafitti ist sehr berühmt man kann es überall hin machen aber viele sind dadurch beschädigt.



Für die Grafitti Freunde in Prag gibt es eine Graffiti Mauer.



Manchmal werden sogar Schimpfwörter geschrieben dadurch werden viele Leute innerlich verletzt.



Von Marie

Witze

Witze

Ein Fisch sagt zu einem Fisch Hi und der Fisch sagt wo.

Wie heißt ein Bär der Sachen wäscht, ein Waschbär.

Wie spät ist es wen ein Elefant auf dein Zaun steht, Zeit für ein neuen Zaun.

Was machen Tiere in einer, Disko deskotiren.

Ben

Obst ist gesund!

Schülerzeitung

Thema

Obstsorten

Es gibt keine ungesündeste Frucht



Die Zitrone ist die gesündeste



Die belibteste Frucht ist die Mango



Die unbelibste Frucht der Welt ist die Durian



Die bekanntesten Frucht ist die Banane



Es gibt keine unbekannteste

Alle Früchte sind gesund



Von Eve

King of Pop!

Schülerzeitung

Thema

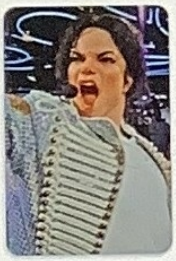
Michael Jackson 🎵🎶🎤👀

Von Enissa😎😊😊



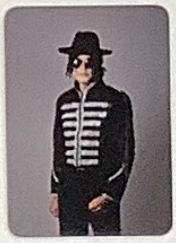
Der Stern von MJ ist in Los Angeles er ist zwar tot aber seine Legende lebt noch immer

🎤🎶🎵😎



Er hat sehr viele Lieder geschrieben, wie Beat it, Billie Jean und Dirty Daiana

Hehe😎🎶😉



Er hat auch sehr bekannte Moves sowie Moonwalk Toe stand (auf den Zehenspitzen stehen...

😎😳Hehe😳😎



Er starb am 25 Juni 2009

im Alter von 50 Jahren in Los Angels 😢😢😱😳

Von Enissa