



Einladung & Dekoration

Wer wäre nicht gerne mal einen Tag lang Prinzessin? Die Farbe Rosa sowie Glanz und Glitter liegen bei allen Mädchen voll im Trend. Eine märchenhafte Party ist also genau das Richtige für ein zauberhaftes Stelldichein in edlen Gemächern.

Einladung

Stilvoll ist eine Einladung in Form einer Krone. Dafür am besten gelbe oder goldene Pappe verwenden. Mit Hilfe einer Schablone die Krone auf die Pappe aufmalen und ausschneiden. Mit einem silbernen Glitzerstift können Sie gemeinsam mit Ihrem Kind den Einladungstext schreiben. Nun die beiden Enden zusammenkleben - fertig!

Dekoration

Besonders wichtig für eine echte Prinzessinnenparty ist die passende Dekoration. Verwandeln Sie Ihre Wohnung in einen wahren Palast! Den Eingang zum Partygemach können Sie mit einem rosafarbenen Tüllvorhang schmücken. Girlanden und Luftballons in den Farben Rosa, Rot und Gelb zaubern ein passendes Ambiente. Tischkarten können in Form eines kleinen Schlosses gebastelt werden. Auch rosafarbenes Pappgeschirr im Prinzessinnen-Design hat einen tollen Effekt! Glitzerpuder und Glimmerkonzetti machen den Saal perfekt.

Rezepte

Rezepte: "Märchenkuchen"

Einfach einen normalen Kuchen in einer Kastenform backen und wie ein Schloss dekorieren. Runde Eiswaffeln sehen aus wie kleine Türmchen, mit weißer oder rosafarbener Speisefarbe eine Krone in die Mitte malen, aus Zuckerguss kleine Perlen rund um den Kuchen anbringen.

Rezept: "Muffins"

Toll sind auch Muffins, die mit einem rosafarbenen Zuckerguss überzogen werden können. Für 12 Muffins benötigen Sie

Zutaten:

- 240g Mehl Type 405 (2 Tassen)
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 90g Zucker (1/2 Tasse)
- 60ml Pflanzenöl (3 EL)
- 1 Ei
- 125ml Milch (1/2 Tasse)

Zubereitung:

Geben Sie Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel. Schlagen Sie das Ei mit dem Schneebesen in einer kleinen Schüssel auf, fügen Milch und Öl dazu und

vermischen alles kurz. Machen Sie in das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde und gießen Sie die flüssigen Zutaten dazu. Vermischen Sie alles mit einem Teigschaber. Den Teig nun in die Muffin-Formen füllen (Vertiefungen zu 2/3 füllen) und bei 180° 20 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und die Muffins aus der Form heben. Nun können sie beliebig mit Farbe und Kügelchen verziert werden.

Roter Traubensaft

Roter Traubensaft dient als Weinersatz. Dieser kann ganz königlich aus echten Rotweingläsern getrunken werden.

Himbeercocktail

Ein rosafarbener Himbeercocktail ist bestimmt der Renner für die kleinen Damen.

Pro Prinzessin benötigen Sie dazu folgende Zutaten:

- 1 Kugel Himbeereis
- 1cl Zitronensaft
- 1 TL Vanillesirup
- 2 TL Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Mixer geben und anschließend in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

Spiele

Märchentheater

Alle Gäste können als Prinzessinnen und Feen verkleidet kommen. Nun kann ein schönes Märchen nachgespielt werden. Eventuell können die kleinen Schauspieler dabei gefilmt werden.

Modenschau

Eine schöne Idee ist auch eine Prinzessinnen-Modenschau, bei der ein kleiner Laufsteg angelegt wird (z.B. ein rotes Tuch auf den Boden legen). Die kleinen Damen können nun ihre Kostüme präsentieren, am Schluss wird die schönste Prinzessin gewählt.

Watte Wettpusten

Am besten wird dieses Spiel auf einer glatten Fläche gespielt. Jede Prinzessin bekommt einen Strohalm und vor sie wird ein Wattebällchen gelegt (gibt's auch in rosa). Am Ende des Raums wird eine Ziellinie markiert (z.B. in ein Burgtor aus Pappe gebastelt). Auf Kommando geht das Pusten los. Wer sein Wattebällchen zuerst durch das Ziel gebracht hat, hat gewonnen.

Märchenhafte Schatzsuche

Die Mädchen begeben sich auf Schatzsuche, indem sie Fragen zur Märchenwelt beantworten (z.B.: Wie heißt die Prinzessin, die mit ihrem Hofstaat in einen hundertjährigen Schlaf fiel?). Für jede richtige Antwort bekommen die Spieler einen Hinweis auf eine Schatztruhe. Die Schatztruhe (ein Kästchen oder Ähnliches) können Sie zuvor mit Süßigkeiten oder kleinen Märchen-Pixibüchern füllen und im Haus oder im Garten verstecken.