



## Wir sind Kipos.

Kipos ist ein Elternratgeber, der Eltern in der Erziehung der Kinder mit der fortschreitenden Digitalisierung unterstützen und gleichzeitig inspirieren möchte. Wir wollen Awareness sowie einen positiven Effekt auf die Kindererziehung erzielen und dadurch mehr bildschirmfreie Zeit und eine positive Kindheit erschaffen. Mit mehr Bewusstsein erleben, mit mehr Natur und mehr Kreativität.


### Wir

Wir, Julia, Franzj, Melli und Kris – wir wollen Eltern dazu auffordern sich mit einer altersgerechten Mediennutzung ihrer Kinder auseinanderzusetzen. Dies gestalten wir durch Anreize, die verschiedene Möglichkeiten der Freizeitgestaltung daliegen.

Wir wollen Eltern erleichtern mit den Anstieg des Medienkonsums besser umgehen zu können. Durch viele wertvolle Tipps, Informationen und Ratgeber wollen wir Eltern in der Erziehung Ihrer Kinder und deren Medienumgang unterstützen.

**Kipos.**  
Initiative zur Aufklärung der Folgen von  
Bildschirmnutzung in der Kindheit e.V.

Kinderschutzstraße 76  
37553 Offenburg

 0781 54 45 54 5

 info@kipos.de

 www.kipos.me

 @kipos

## Hier gehts weiter!

Du willst mehr über Erziehung in Zeiten der Digitalisierung erfahren? Besuche dazu die kipos-Website. In unserem Ratgeber findest du Wissensartikel in einfacher Sprache, die die Risiken und den richtigen Umgang mit Medien für Kinder erklären. Du findest außerdem Ideen, wie du die Kindererziehung mit weniger Bildschirmzeit gestaltest.



 kipos

**Wenn Kinder  
leben.**



## Clown-Muffins

### Für den Teig

230 gr	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
150 gr	Zucker
2	Eier (Größe M)
200 gr	Schmand
100 gr	weiche Butter
1 EL	Backkakao
50 gr	geraspelte Zartbitterschokolade

### Für die Deko

250 gr	weiße Kuvertüre
1 Tube	Zuckerschrift in dunkler Farbe
Weitere Dekoration nach Wahl - der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt	

### 1. Vorbereitung

Lege ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen deiner Wahl aus. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze bzw. 160°C Umluft vor.

### 2. Teig

Mische zuerst das Mehl, Backpulver und den Zucker und gib anschließend die Eier, Schmand und Butter hinzu, um einen Teig herzustellen. Verwende das Handrührgerät, um den Teig ungefähr 2 Minuten lang schaumig zu schlagen. Teile den Teig nun in zwei Hälften ein. Gib zu einem Teil den Kakao hinzu und zur anderen Hälfte die geraspelte Schokolade.



### 3. Backen

Gib nun zuerst den Kakao-Teig in die Papierförmchen und verteile danach den helleren Teig mit den Schokoraspeln darauf. Mit einem Zahnstocher kannst du beide Teige miteinander vermischen. Nun kannst du die Muffins in den Backofen schieben. Diese sollten ungefähr 25 Minuten im Backofen bleiben. Lasse die Muffins anschließend gut abkühlen.

### 4. Dekoration

Gib die Kuvertüre in eine Schüssel und lasse sie am besten in einem heißen Wasserbad schmelzen. Rühre dabei gelegentlich um. Sobald die Muffins ausreichend abgekühlt sind, kannst du die noch flüssige Kuvertüre auf die Muffins streichen. Gestalte mit der Zuckerschrift lustige Clownsgesichter.

Wenn die Kinder ihre Muffins mit einem anderen Dekor verzieren wollen