

Unverkäufliche Leseprobe

Linda Kohlbaum
Bibi Blocksberg
Das verhexte Partybuch



64 Seiten
ISBN: 978-3-505-12727-4

Mehr Informationen zu diesem Titel:
www.schneiderbuch.de

**BiBi
BLOCKSBERG™**

Das verhexte PARTYBUCH



Tolle Party-Deko

• Tolle Party-Spiele •

Tolle Einladungskarten

Tolle Party-Gerichte

Inhalt

Liebe Partyhexe!

7

1

Bibis Vorbereitungstipps – der Partyplan

Wo feiern? Wie lange? Wer feiert mit?

10

Was gibt's vor dem Fest zu tun? Bibis Checkliste

11

Immer sicher in der Küche und beim Basteln

12

Bibis appetitliches Küchen-ABC

13

2

Hexlich willkommen – die Einladung

Eine hexenstarke Einladung

16

Einladungskarten mit Bibi und ihren Freunden

17

Bibis Einladung

18

Flauipauis Einladung

19

Florians Einladung

20

Raketenstarke Einladung

21

Der Hexstern

22

Bonbon-Einladung

23

3

Basteln und Dekorieren mit Bibi – der Partyschmuck

Fröhliche Fensterhexerei

26

Tolle Tische

29

Prima Platzkarten

30

Hexenhütchen

33

Girly-Girlanden

34

Hexencoole Bibi-Girlanden

35

Platzdeckchen

36

Hexstab

37

4

Verflixte Leckereien – Die Verpflegung

| | |
|---------------------------------|----|
| Bernhards Kartoffelbreibällchen | 40 |
| Oma Gretes Safranreis | 41 |
| Barbaras Buchstabensuppe | 42 |
| Hexen-Pizzis | 43 |
| Manias Borkenkäferplätzchen | 45 |
| Bibis Brownies | 46 |
| Schokokuss mit Hexenschuss | 48 |
| Wackelhexe | 49 |
| Amandas Hexenpunsch | 50 |
| Schubias Hexbeerenshake | 51 |

5

Verhexte Stimmung – die Partyspiele

| | |
|--------------------------------|----|
| Besenhockey | 54 |
| Ballon-Wattepusten | 55 |
| Welche Hexe bin ich? | 56 |
| Flauipauis Schminksalon | 57 |
| Armer schwarzer Kater | 58 |
| Walpurgias Wechselhexenmärchen | 59 |
| Bibi-Quiz | 60 |
| Quiz-Lösungen | 62 |



Hallo!

Eine hexenstarke Einladung!

Hallo!

DER TEXT AUF DEINER EINLADUNG SOLLTE
IMMER FOLGENDE FRAGEN BEANTWORTEN:

1. **Wer lädt ein?** Name des Gastgebers
2. **Was ist der Anlass?** Geburtstag? Faschingsfest?
Hexentreffen auf dem Blocksberg?
3. **Wann soll das Fest stattfinden?** Tag und Uhrzeit
4. **Wo wird gefeiert?** Adresse
5. **Wie soll die Party ablaufen?** Sollten deine Gäste zum
Beispiel besondere Kleidung oder Schuhe anziehen?

BITTE AUSSERDEM DARUM, DASS
DEINE GÄSTE RECHTZEITIG BESCHIED
GEBEN, OB SIE KOMMEN. WENN DU
DEINE EINLADUNG SELBST UNTER-
SCHREIBST, FÜHLEN SICH
DEINE FREUNDE GANZ
PERSÖNLICH ANGESPROCHEN!



2

Wer?

Wann?

Wo?

Wie?

Was?

Hallo!



Hexenhütchen

MIT DIESEN LUSTIGEN HÜTCHEN MACHT DIE PARTY NOCH VIEL MEHR SPASS. FÜR JEDES HÜTCHEN BRAUCHST DU EINEN BOGEN BASTELFOLIE.

SO GEHT'S ...

1. ZEICHNE mit dem Zirkel auf der Alu-Bastelfolie einen Kreis von 26 cm Durchmesser. Schneide ihn aus und dann vom Rand bis zur Mitte einmal gerade ein.

2. SCHNEIDE die blaue Fransenborte in 35 cm lange Stücke. Bestreiche den Rand des Kreises mit Klebstoff und klebe die Fransenborte daran fest.

3. ROLLE den Kreis zu einem spitzen Kegel, sodass die Fransenborte einmal rundherum läuft. Die Kanten des Kegels und die Enden der Fransenborte zusammenkleben.

WENN DU MAGST, KANNST DU IN DIE HÜTCHEN UNTEN RECHTS UND LINKS EIN KLEINES LOCH STECHEN UND EIN DÜNNES GUMMIBAND DURCHZIEHEN, DANN HALTEN SIE BESSER AUF DEM KOPF.



DU BRAUCHST:

LILA ALU-BASTELFOLIE MIT MUSTERPRÄGUNG (ZUM BEISPIEL STERNCHEN)

FRANSENORTE AUS BLAUEM GLANZPAPIER

BASTELSCHERE

KLEBESTIFT

ZIRKEL

4

ZUTATEN

750 ML UNGESÜSSTER
FRÜCHTETEE,
ABGEKÜHLT
500 ML APFELSAFT
500 ML ROTER
TRAUBENSAFT
250 ML KIRSCHSAFT

EISWÜRFEL

ZUBEREITUNGSZEIT
5 MIN

Amandas Hexenpunsch

IM SOMMER IST DIESER ROTE FRÜCHTEPUNSCH EINE TOLLE ERFRISCHUNG. UND WENN ES DRAUSSEN KALT IST, SCHMECKT ER AUCH WARM FANTASTISCH FRUCHTIG.

SO GEHT'S ...

Alle Zutaten in einen großen Saftkrug oder eine Bowlschüssel füllen, verrühren und mit Eiswürfeln servieren. Mit pinkfarbenen Strohhalm in den Gläsern wird daraus ein richtiger Bibi-Blocksberg-Partypunsch!

TIPP Der Punsch lässt sich in der kalten Jahreszeit auch heiß im „Hexenkessel“ zubereiten. Dafür musst du nur die Eiswürfel weglassen und den Punsch von einem Erwachsenen in einen Fonduetopf füllen und auf dem Herd erhitzen lassen. Anschließend kannst du ihn dann auf einem Stövchen warm halten.

FERTIG!

