

# Tipps gegen Langeweile in den Osterferien

## Rezepte

- Käsekuchen
- Crepes/Pfannkuchen/Pancakes
- Hefezopf (Ostern)
- Rüblikuchen
- Pizza
- Nudelsalat (zum Grillen)

## Bastelideen

- Ostereier färben/bemalen
- Eierhalter aus Papier
- Frühlingsdekoration für den Tisch
- Karte gestalten (z.B. Osterkarte)
- Bild malen mit Wasserfarbe/Stiften
- Lesezeichen basteln

## Was kann man zu Hause oder draußen machen?

- Spaziergang im Wald/Feld zu zweit
- Fahrrad/Inliner/Skateboard etc. fahren
- joggen
- Zimmer umgestalten
- Spiele spielen gemeinsam (Karten, Brettspiel, etc.)
- Ein Buch lesen
- Videoanrufe mit Freunden/Familie
- Film/Serie schauen
- Lieblingslied ganz laut mitsingen und tanzen 😊
- Alte Fotoalben zusammen anschauen
- Backen/Kochen, auch mal neue Rezepte ausprobieren

# Backen und Kochen

## Käsekuchen

### Zutaten für 1 Portionen:

**200 g** Mehl

---

**75 g** Zucker

---

**75 g** Margarine

---

**1** Ei(er)

---

**½ Pck.** Backpulver

---

**125 g** Margarine

---

**225 g** Zucker

---

**1 Beutel** Vanillezucker

---

**1 Beutel** Vanillepuddingpulver

---

**3** Ei(er)

---

**1 Becher** Quark, 500 g

---

**1 Becher** saure Sahne, 200 g

---

**1 Becher** süße Sahne, 200 g

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten 26er Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glattstreichen und 1 Stunde backen

# Pfannkuchen, Crêpe und Pancakes

## Pfannkuchen

4 Ei(er)

---

2 EL Zucker

---

400 ml Milch

---

1 Prise(n) Salz

---

200 g Mehl

---

1 Msp. Backpulver

---

Öl, zum Braten

---

## Crepes

1 Ei(er)

---

100 g Mehl

---

1 EL Zucker

---

1 Prise(n) Salz

---

200 ml Milch

---

Öl, zum Braten

---

## Pancakes

2 Ei(er)

---

2 EL Zucker

---

1 Prise(n) Salz

---

200 ml Milch

---

200 g Mehl

---

1 TL Backpulver

---

Öl, zum Braten

---

## Pfannkuchen

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann mit der Milch verrühren. Nun Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Danach den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen, da das Mehl noch ausquillt. Dann 1-2 große Schöpfkellen Teig in eine auf mittlere Hitze erhitzte, beschichtete Pfanne geben. Nach ca. 2 Minuten bilden sich kleine Bläschen, dann den Pfannkuchen einmal wenden und von der anderen Seite schön goldbraun ausbacken.

## Crêpes

Ei mit dem Zucker und der Milch verquirlen. Dann Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ebenfalls 15 Minuten quellen lassen. Ebenfalls eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, auf mittlerer Stufe erhitzen und nur soviel Teig in die Pfanne geben, bis der Boden gerade bedeckt ist. Nach einer halben Minute den Crêpe vorsichtig wenden. Nach einer weiteren halben Minute ist der Crêpe fertig.

## Pancakes

Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann die Milch dazugeben und unterrühren. Jetzt Salz, Mehl und Backpulver einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Wer besonders luftige Pancakes möchte, trennt die Eier und hebt das steif geschlagene Eiweiß ganz zum Schluss unter den Teig. Den fertigen Teig nun noch 15 Minuten ziehen lassen. In die erhitzte, gefettete Pfanne mit einer Schöpfkelle einen Klecks Teig geben und bei mittlerer Hitze ausbacken. Sobald sich kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden. Wenn auch die zweite Seite goldbraun gebacken ist, ist der Pancake fertig. Da die Pancakes kleiner sind, kann man auch mehrere gleichzeitig in der Pfanne zubereiten.

## Hefezopf

<b>175 ml</b>	Milch
<b>500 g</b>	Mehl
<b>1 Würfel</b>	Hefe, frische
<b>100 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Butter
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>1 Pck.</b>	Zitrone(n) - Schale, ger.
<b>1</b>	Ei(er)
<b>1</b>	Eiweiß
<b>80 g</b>	Rosinen
<b>1</b>	Eigelb
<b>1 EL</b>	Milch
	Mandel(n), gehobelt
	Hagelzucker



Vorbereiten: Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel von dem Zucker und etwas von der lauwarmen Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butter oder Margarine in der übrigen warmen Milch zerlassen.

Übrige Zutaten, außer Rosinen, und die lauwarne Milch-Fett-Mischung zum Hefeansatz hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen

## Rüblikuchen

---

**250 g** Möhre(n)

---

**½ Stück(e)** Zitrone(n)

---

**5** Ei(er)

---

**250 g** Mandel(n)

---

**80 g** Mehl

---

**3 TL** Backpulver

---

**12** Marzipan - Möhren

---

**230 g** Puderzucker

---

**3 EL** Zitronensaft



Backofen vorheizen auf ca. 175°C, Umluft 160°C. Den Boden einer Springform einfetten oder mit Backpapier belegen.

Die Möhren schälen und fein reiben. Zitronen auspressen und Schale fein abreiben. Eigelb und Eiweiß trennen.

Eigelb, Zitronensaft

und Zitronenabrieb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Mit den Mandeln und geriebenen Möhren vermischen, unter die Eiermasse heben. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in die Springform füllen und 40 Minuten backen.

Garnitur:

Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, den Kuchen damit bestreichen. Jedes Kuchenstück mit einer Marzipanmöhre belegen.

## Pizza

<b>500 g</b>	Weizenmehl Type 405
<b>300 ml</b>	Wasser
<b>2 TL</b>	Salz
<b>5 g</b>	Frischhefe
<b>1 Dose/n</b>	Pizzatomen
	Salz und Pfeffer
<b>etwas</b>	Zucker
	Basilikum
	Oregano

Zunächst sieben wir das Mehl mit dem Salz und füllen es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teig-Funktion. Nun wird die Hefe in dem lauwarmen Wasser aufgelöst und anschließend zum Mehl/Salz-Gemisch gegeben.

Anschließend werden die Zutaten in 20 (!) Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verknetet. Eine elektrische Hilfe ist hier fast schon Pflicht, zur Not tut es auch ein Handrührgerät mit Knethaken. Bitte nicht verzweifelt mit der bloßen Hand kneten, der Teig erreicht so einfach nicht die gewünschte

Weichheit und Konsistenz.

Nach dem Kneten wird der Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt und darf zwei Stunden ruhen. Anschließend teilen wir ihn in vier Stücke zu je 200 Gramm, die zu Kugeln geformt, wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen müssen.

Abschließend noch ein paar Tipps für weitere Verarbeitung:

Den Teig so dünn wie möglich ausrollen oder ziehen! Alles unter 4 mm ist ideal. Für die Tomatensoße einfach eine Dose Schältdtomaten mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen.

Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen mit der Kelle über die komplette Pizza verteilen. Nicht zu viel auftragen! Eine gute Pizza sollte man nicht in Tomatensoße ertränken. Wenn einzelne Teigbereiche keine Soße abbekommen, macht das überhaupt nichts. Lieber etwas weniger als etwas mehr.

Den Backofen auf Höchststufe vorheizen! Meiner schafft knapp 260 Grad, das Ergebnis war super. Den Teig auf das heiße Backblech legen (mit Backpapier ist das einfacher), bereits nach 3 - 4 Minuten ist die Pizza fertig und kann genossen werden.

## Nudelsalat (zum Grillen)

<b>250 g</b>	Nudeln (Spiralnudeln)
<b>250 g</b>	Salatcreme (Miracel Whip) Balance
<b>200 g</b>	Fleischwurst oder 4 Wiener Würstchen
<b>200 g</b>	Käse (Gouda, Edamer)
<b>2 Handvoll</b>	Erbsen, TK
<b>6</b>	Gewürzgurke(n)
	Gurkenflüssigkeit
<b>2</b>	Tomate(n), feste
<b>1 EL</b>	Ketchup
<b>1 TL</b>	Senf
	Salz und Pfeffer
<b>½ TL</b>	Paprikapulver, edelsüß



Die Nudeln bissfest kochen, ca. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit die TK-ErbSEN dazu werfen. Gemeinsam abgießen und kalt abschrecken.

In einer großen Schüssel Miracel Whip, Ketchup, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren und mit etwas Gurkenwasser von den sauren Gurken aufgießen, so dass das Ganze eine ungefähre Konsistenz von Buttermilch hat. Es ist wichtig, am Anfang mehr Flüssigkeit zu haben, weil die Nudeln noch viel aufsaugen.

Die kleingeschnittene Wurst, gewürfelten Käse, gewürfelte Tomaten und in Scheibchen geschnittene saure Gurken und die abgekühlte Nudel - Erbsenmischung zu dem Miracel Whip geben, durchrühren und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Am besten über Nacht, dann schmeckts am besten.

Die Flüssigkeit ist dann eingezogen und die Konsistenz ist optimal.

# Bastelideen

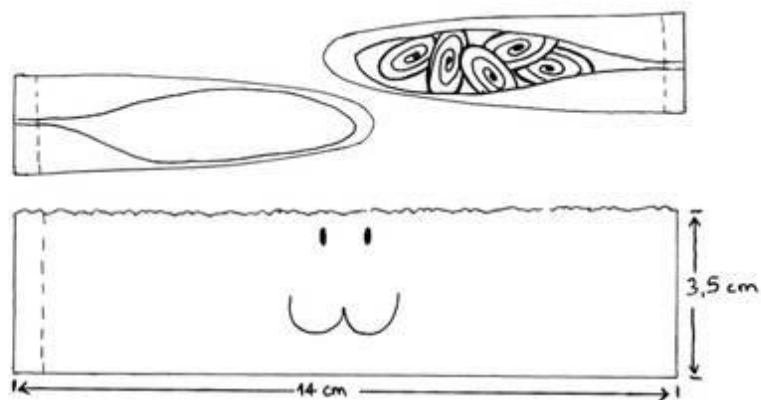
## Ostereier färben/bemalen

Einfach Eier hart kochen, auskühlen lassen und dann färben oder bemalen  
Dafür gibt es extra Farbe und Stifte, aktuell fast überall im Angebot 😊

## Eierhalter aus Papier (Hase)

### Materialliste:

- Tonpapier in verschiedenen Farben
- Kleine, bunte Wattekugeln (nicht unbedingt nötig)
- Bastelvorlage "Osterhasen-Eierbecher"
- Filz- oder Buntstifte
- [Bastelkleber](#)
- Schere
- Bleistift und Radiergummi





Die Ohren können mit Bunt- oder Filzstiften verziert werden.

Ohne Vorlage zeichnen Sie ein ca. 13-14 cm langes und 3,5 cm breites Rechteck sowie ein Paar Hasenohren.

Danach malen die Kinder mit Stiften ein lustiges Gesicht auf den rechteckigen Papierstreifen und malen die Ohren in einem Rosa-Ton aus.

Alternativ können sie sie mit Mustern oder bunten Farben verzieren.

Im nächsten Schritt schneiden Sie alle Teile aus und kleben eine kleine Wattekugel als Nase mit einem Tropfen Kleber fest.

Schließlich werden die Enden des Papierstreifens aufeinander geklebt, sodass in die runde Öffnung ein Ei gestellt werden kann und die Ohren auf der Innenseite der Eierhalter befestigt. Nach dem Trocknen können die Oster-Eierbecher auf den Frühstückstisch gestellt werden.

## Frühlingsdekoration für den Tisch



Diese Tischdekoration macht man ganz einfach mit einem leeren Eierkarton. Diesen kann man anmalen, muss man aber nicht. Für die Eierkerzen einfach ein leeres Ei sauber machen und so oben öffnen, dass ein Teelicht reinpasst. Dann beliebig dekorieren mit Blumen, Dekofiguren, Schokolade, etc. 😊