



Basteln, malen und backen fürs Osterfest

An Ostern ist es Brauch, das Haus oder die Wohnung österlich zu dekorieren und in der Küche Ostergerichte zu zaubern. Deshalb ist die Zeit vor Ostern auch die Zeit zum Basteln, Malen, Backen und Kochen - natürlich Osterhasen in allen Variationen, Eier mit den tollsten Mustern und noch vieles mehr. Der PFUXX hat für Euch einige Tipps parat. Viel Spaß dabei!



Süße Osterhasen-Muffins backen

Zutaten (für 5 Hasen)

125g Butter, 100ml süße Sahne, vier Eier, 200g Mehl, 150g Puderzucker, zwei Vanillezucker, ein halbes Päckchen Backpulver, Muffinformen, Backpapier, eine Tüte, Schokokuvertüre, süße Schnüre, Marzipan und Puffreiskugeln.



Und so geht's:

Aus der Butter, der Sahne, den Eiern, dem Mehl, dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Backpulver wird ein glatter Teig gerührt. Einen Teil des Teigs gibt man in die Muffinformen, den anderen spritzt man auf ein Backblech, so dass Ohren und Pfoten für die Hasen entstehen. Der Teig wird etwa 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad und Umluft gebacken.

Die Ohren werden mit Kuvertüre aufgeklebt, aus dem Marzipan werden die Nase und die Augen geformt. Die süßen Schnüre werden mit der Schere geteilt und auf die Marzipanmasse für die Nase gedrückt. Oben auf die Nase kommt noch eine Puffreiskugel.

Die Augen und die Nase werden mit Schokokuvertüre angeklebt.

Die Muffins können auch aus der Form genommen werden und auf Hasenpfoten geklebt werden.



Kressköpfe pflanzen

Zutaten:

Ein rohes Ei, Messer, Schüssel, Erde (alternativ Watte oder Küchenpapier), Kressesamen, wasserfester Stift, (etwas Stroh) Du kannst beim Anschlagen des Eies notfalls einen Erwachsenen um Hilfe bitten.

Uns so geht's:

Spitze des Eis abschlagen, vielleicht mit einem Besteckmesser, und das Innere des Eis auslehren. Jetzt den Rand mit den Fingern nacharbeiten bis zu gewünschter Randhöhe.

Die Erde wird bis ca. 1 Zentimeter unter der Schalenkante eingefüllt. Alternativ kann auch Watte oder Küchenpapier verwendet werden. Jetzt kannst Du Dein Ei von außen noch nach Wunsch bemalen oder beschriften.

Die Kresse muss immer feucht gehalten werden und nach einer knappen Woche kann sie auch schon geerntet werden. Wenn sie in der Sonne stand, schmeckt sie besser. Entweder man zieht sie mit Wurzel heraus und wäscht sie gut, oder man schneidet die Kresse mit einer Schere oder einem Messer ab. Die Kresse wächst nicht nach.

Kresse schmeckt leicht scharf, man kann sie z.B. aufs Brot legen oder in einen Salat mischen.



Eier mit Naturfarbe färben

Zutaten:

ausgeblasene Eier, Kochtopf, Wasser, Löffel, Zwiebelschalen

Und so geht's:

Von ganz normalen Zwiebeln brauchst du die trockene braune Schale. Du solltest eine gute Handvoll zusammensammeln. Die Schalen werden in einem Kochtopf mit soviel Wasser zum Kochen gebracht, dass die Eier vollständig mit Wasser bedeckt werden. Benutze am besten nicht den Lieblingstopf deiner Eltern, denn es kann eine Verfärbung zurück bleiben. Sobald das Wasser eine kräftig rotbraune Farbe angenommen hat, kannst du die Temperatur niedriger stellen. Das Wasser muss jetzt nicht mehr kochen, es soll nur heiß bleiben.

Nun kannst du ein oder mehrere der ausgeblasenen Eier hineinlegen.

Wichtig ist, dass du dabei stehen bleibst und die Eier ständig mit einem Kochlöffel hin und her bewegst, damit sie rundherum gleichmäßig gefärbt werden. Außerdem kannst du so beobachten, wann die Eier die Farbe angenommen haben, die dir gefällt. Denn wenn du die Eier nur kurz in dem Zwiebelsud lässt, bekommen sie eine zartgelbe Farbe, bleiben sie länger drin, werden sie orange und später braun.

Variationen:

Probier doch mal aus, was für eine Farbe entsteht, wenn du die Schalen von roten oder weißen Zwiebeln nimmst oder Knoblauchschaalen. Was passiert, wenn du dem Farbsud einen guten Schuss Essig hinzugibst? Oder versuch es doch auch einmal mit Tee, Kamillenblüten, frischem Spinat, Roter Beete, dem grünen Kraut von Möhren oder mit den Schalen frischer Walnüsse.

Hasen-Brot

Zutaten:

Eine Brötchenhälfte oder eine Brotscheibe, etwas frischen Schnittlauch und frische Kresse ein Radieschen ein hartgekochtes (Oster-) Ei etwas Butter oder Margarine

Und so geht's:

Bestreiche die Brötchenhälfte mit Butter. Schneide ein Radieschen in Scheiben. Schäle das gekochte Ei und schneide es in Scheiben. (Das geht am einfachsten mit einem Eierschneider.) Schneide etwas frische Kresse und legen sie als „Haare“ auf das Brötchen. Dekoriere die Eierscheiben, die Radieschenscheibe und den Schnittlauch, wie Du es auf dem oberen Bild siehst. Guten Appetit!



Bunte Mustereier

Zutaten:

ausgeblasene Eier, Reste von gemustertem Papier, Alleskleber

Und so geht's:

Sammel alle möglichen hübschen Papiere: Geschenkpapier, Buntpapier, Reklameseiten aus Illustrierten. Zerreiße jede Papiersorte in ungefähr fingernagelgroße Stücke. Diese Papierschnipsel klebst du nun je nach Sorte dicht an dicht in Runden auf das Ei. Achte dabei darauf, dass die Stückchen auch am Rand Klebstoff abbekommen, damit die Ränder nicht hochstehen.

Wenn du willst, kannst du das fertig beklebte Ei anschließend mit farblosem Lack besprühen. Dann glänzt es schön und gleichzeitig klebt der Lack noch zusätzlich.