

aus der TIS

# *Osterküche*

## Struwen für Karfreitag

### So wird's gemacht:

Die Hefe mit etwas lauwärmer Milch anrühren, das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle in die Mitte drücken.

Die angerührte Hefe in die Kuhle füllen, mit etwas Mehl vermengen und eine viertel Stunde aufgehen lassen.

Dann die übrigen Zutaten hinzugeben und den Teig durch tüchtiges Schlagen geschmeidig machen.

Etwa eine Stunde aufgehen lassen und dann in der Pfanne in Öl kleine, runde Kuchen daraus backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Die Reste können abends kalt gegessen werden.



### Man nehme

- 40 g Hefe
- 3/8 Liter Milch
- 500 g Mehl
- 1-2 Eier
- 1 TL Salz
- 30 g Butter
- 2 EL Zucker
- 125 g Rosinen oder Korinthen
- Schale einer Zitrone
- Öl zum Backen,
- Zucker und Zimt zum Bestreuen

aus der TIS

# Osterkiche

## Osternester (6 Stk.)

Für die Mitte des „Osternests“ je ein gewaschenes, ungefärbtes rohes Ei (wenn die Eier später nicht noch bemalt oder dekoriert werden, sehen braune Eier als natürliche Variante besonders hübsch aus).

So wird's gemacht:

### **Hefe, Milch, Zucker, Salz und Eier vermengen**

Die Hefe in das Mehl bröseln, mit warmer Milch (max. 35°C!), Zucker, Salz und Eiern mit den Knethaken des Handrührgerätes kneten.

### **Butter unterkneten**

Dann die zimmerwarme Butter glatt unterkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

### **Hefeteig gehen lassen**

Teig mit etwas Mehl bestäuben und die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend etwa 20 cm lange Stränge formen, rollen und immer zwei Rollen umeinander schlingen (ähnlich wie ein Zopf). Den Zopf zum Kreis legen und am Ende schließen (Teig ggf. mit ein wenig Wasser befeuchten). So entsteht ein „Nest“.

In die Mitte wird ein gewaschenes rohes Ei pro Nest aufrecht gestellt. Wenn die Eier mit etwas Öl vor dem Einsetzen bepinselt werden, lassen sie sich nach dem Backen leichter herauslösen, falls man sie nach dem Abkühlen durch gefärbte Eier ersetzen möchte). Den Teig mit etwas Wasser bepinseln (er glänzt nach dem Backen ein wenig). Alternativ mit etwas Eigelb bestreichen. Das verleiht der Oberfläche einen dunkleren, goldbraunen Glanz. Nach Wunsch mit den Mandel- oder Nussplittern bestreuen und leicht andrücken. Bei etwa 180°C ca. 15 Minuten backen.

Das Osterbrot ist sehr lecker pur, aber auch mit süßen Aufstrichen, wie Marmelade oder gesüßter Butter.

### Man nehme für einen Hefeteig

- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 200 ml zimmerwarme Milch
- 30 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 60 g Butter
- Mehl zum Ausrollen
- Wasser oder Eigelb zum Bestreichen
- Nach Geschmack Mandel- oder Nussplitter zum Bestreuen



# Osterkörbchen

## So wird's gemacht:

1. Schneiden Sie aus dem grünen Krepppapier ein ca. 12 x 35 cm großen Streifen heraus.
2. Schneiden Sie in den Streifen ca. 2 cm tiefe Zacken.
3. Kleben Sie nun den Streifen mit den Zacken nach oben mit einer Heißklebepistole außen um den Margarinebecher herum. Wichtig ist, dass der Klebstoff außen am Margarinebecher aufgetragen wird und nicht auf dem Krepppapier.
4. Für das Innenleben des Margarinebechers schneiden Sie einen weiteren Streifen aus dem grünen Krepppapier heraus (ca. 30 x 5 cm).
5. Schneiden Sie auch hier wieder 2cm tiefe Zacken in den Streifen.
6. Den Streifen kleben Sie jetzt mit der Heißklebepistole in den Margarinebecher hinein. Danach befestigen Sie ihn mit Klebstoff oben auf dem Rand des Margarinebechers und klappen die Zacken nach außen um.
7. Für den Bogen schneiden Sie einen 35 x 2 cm großen Streifen aus rotem oder gelbem Tonpapier und kleben die beiden Enden mit der Heißklebepistole von Innen in den Margarinebecher.
8. Zeichnen Sie jetzt ein Hasengesicht auf das braune Tonpapier und schneiden Sie den Hasen aus.
9. Den Hasen kleben Sie so in den Becher hinein, dass er noch ein bisschen herausguckt.
10. Abschließend können Sie ein Osterei aus dem Tonpapier ausschneiden, „Frohe Ostern“ darauf schreiben und auf den Bügel kleben.

## Materialien

- 1 Schere
- rotes oder gelbes Tonpapier
- braunes Tonpapier
- Heißklebepistole
- ein runder Margarinebecher
- grünes Krepppapier
- 1 Stift
- Ostergras und Süßigkeiten zum Füllen



Das Osterkörbchen ist fertig und kann nun nach Belieben mit Ostergras und Leckereien gefüllt werden.