

In der Osterbäckerei



Liebe Kinder, liebe Eltern,

Ostern ist nicht mehr weit. Wir alle lieben es das Osterfest mit vielen Leckereien zu Genießen. Darum haben wir ein Osterhasenplätzchenrezept für euch vorbereitet. Für das Rezept benötigt Ihr folgende Zutaten: 375g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelb

200g Butter

1 Prise Salz

Für das Dekorieren der Plätzchen: Lebensmittelfarbe, Zuckerperlen ,....etc.

Zum Ausstechen: Osterhasenausstechformen

Zubereitung des Teiges:

Alle Teigzutaten werden in eine Schüssel gegeben und zu einem Knetteig verarbeitet. Der fertige Teig muss dann für ca. 1,5 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden. Nach dem Kaltstellen den Teig noch einmal gut durchkneten. Der Teig muss nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgewellt werden. Der Teig darf nicht zu dick aber auch nicht zu dünn ausgewellt sein. Dann werden mit den Osterhasenformen die Osterhasenplätzchen ausgestochen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Die Osterhasenplätzchen sollten nicht zu dicht neben einander gelegt werden, da sie sonst aneinander backen könnten. Der Backofen muss auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizt werden. Die Plätzchen selbst müssen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Hierbei lernt ihr den Umgang und die Verarbeitung von Lebensmitteln. Welche Lebensmittel man benötigt und wieviel man von den einzelnen Lebensmittel braucht z.B. Maßeinheiten Milliliter=ml , Gramm oder Mengenangaben wie 3 Eier, 1 Prise Salz. Dadurch werden eure Feinmotorik und die kognitiven Fähigkeiten gefördert.

Viel Spaß und gutes Gelingen. Euer Kita-Team.

