

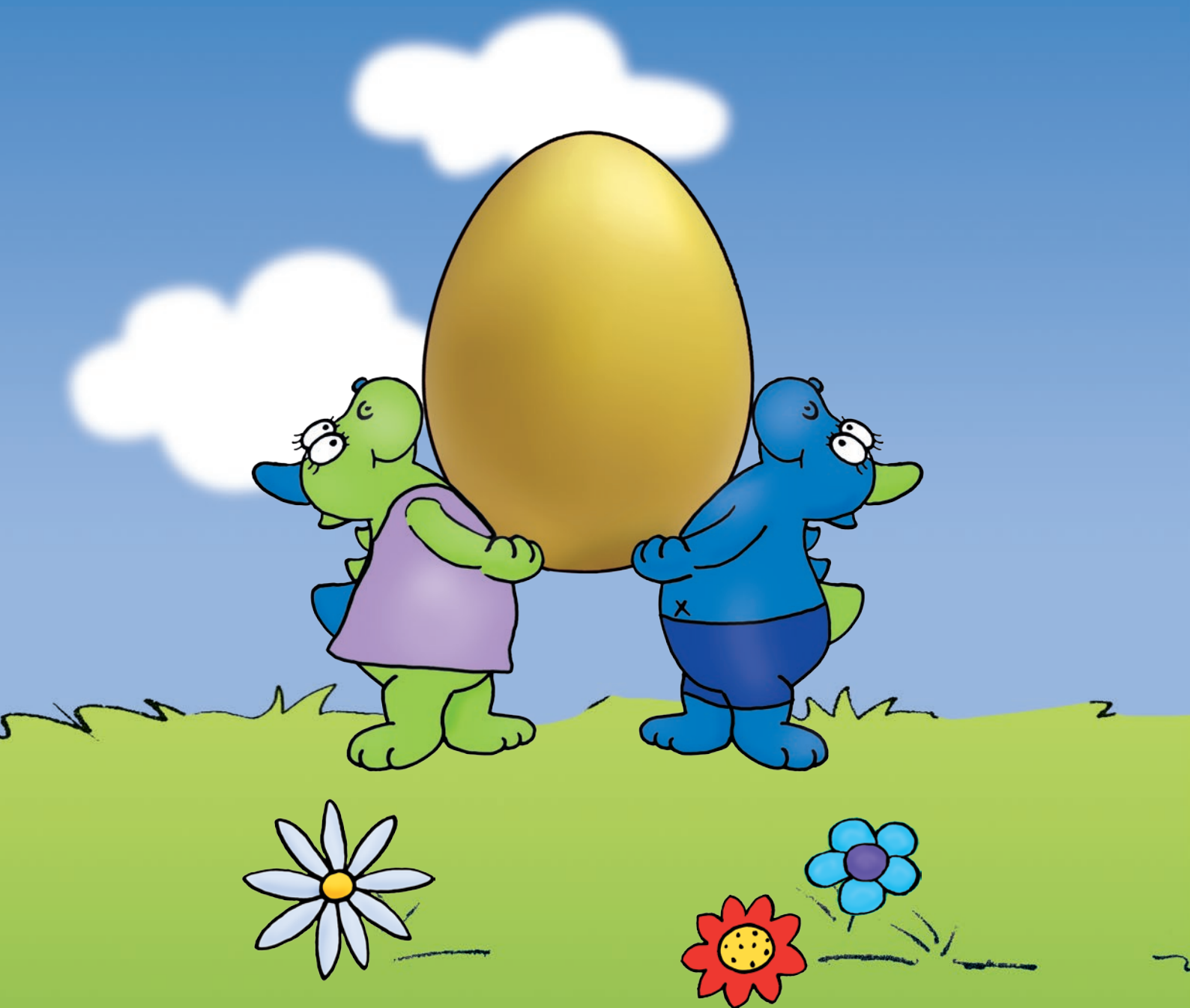
Ostertipps von Mona & Faro



Ostertipps von Mona & Faro

Wir haben ein paar Tipps für dich gesammelt, mit denen du dir und deiner Familie die Wartezeit bis Ostern ein bisschen versüßen kannst.

Viel Spaß!



Wusstest Du schon?

Ostern

Das Wort Ostern kommt wahrscheinlich von Ostara, dem Namen einer germanischen Frühlingsgöttin. Der Name Ostern bedeutet „(Morgen)Licht“.

Ostern ist das älteste Fest der Christen. Es ist das Fest der Freude über die Auferstehung Jesu Christi.

Das Datum für Ostern ist der erste Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond.

Das Osterlamm

Das Lamm ist ein Symbol der Wehrlosigkeit. Im alten Testament ist das Lamm ein klassisches Opfertier. Das Osterlamm steht symbolisch für Jesus, der gekreuzigt wurde.



Wusstest Du schon?

Das Osterei

Das Ei ist seit langer Zeit ein Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben. Man färbte und bemalte die Ostereier, um sie von den ungeweihten Eiern unterscheiden zu können.

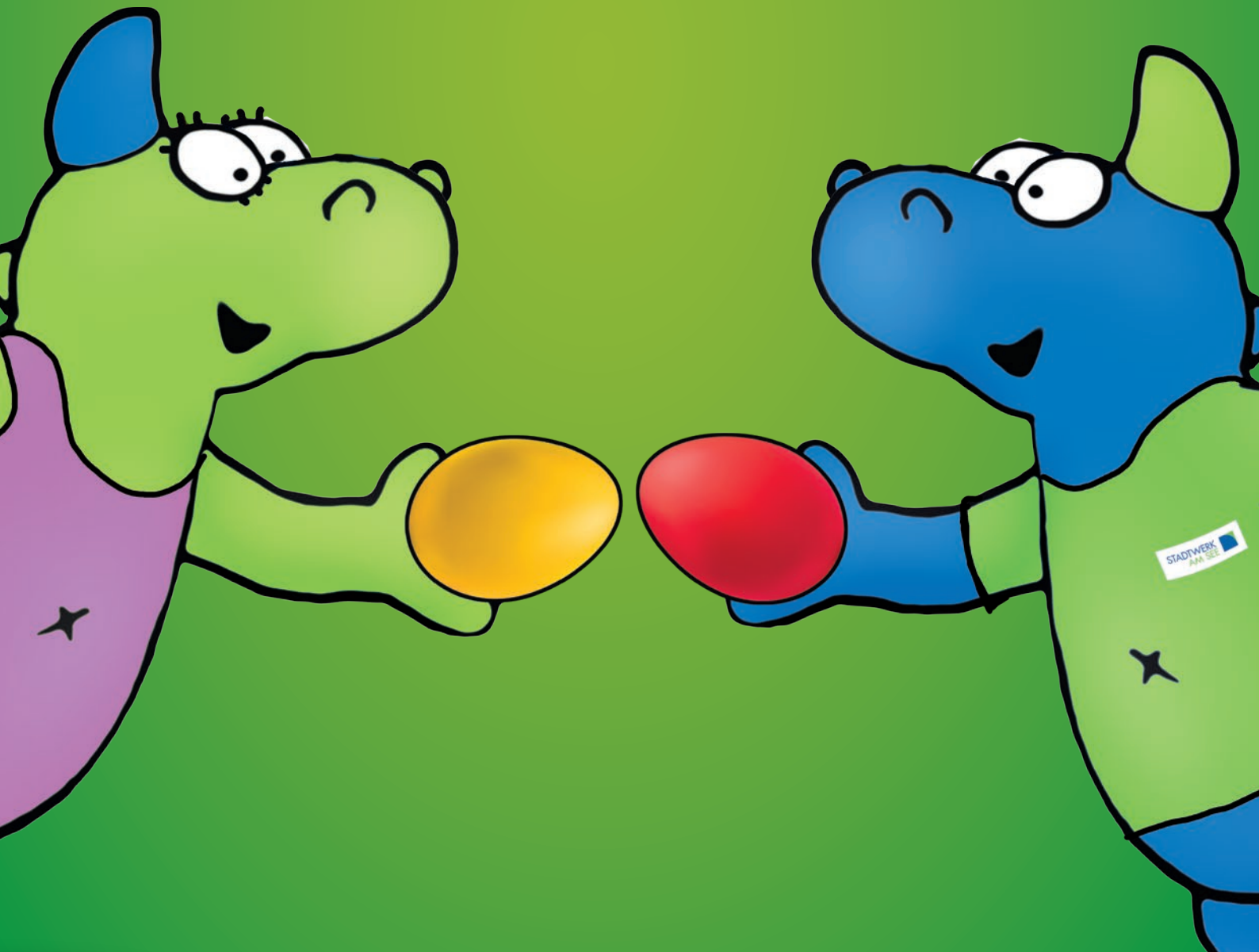
Im 17. Jahrhundert entstand der Brauch, Ostereier zu verstecken.



Spiele

Mona's Frühstückseierkampf

Super für den Frühstückstisch am Ostersonntag:
Gekämpft wird mit den hartgekochten Eiern, indem
sie an den Spitzen zusammengeschlagen werden.
Wessen Ei die meisten Runden übersteht, ohne dass
es kaputt geht, hat gewonnen.



Spiele

Faro's Löffelrennen

Jeder Teilnehmer bekommt einen Esslöffel, auf den er ein hartgekochtes Osterei legt. Die Teilnehmer stellen sich nun an einer Linie auf. Aufgabe ist es, mit dem Löffel in der Hand und mit ausgestrecktem Arm bis zum Ziel zu rennen.

Je nachdem kann man die Strecke durch Hindernisse noch erschweren.

Sieger ist natürlich, wer mit seinem heilen Ei zuerst ins Ziel kommt.



Mona & Faro Basteltipps

Osterast

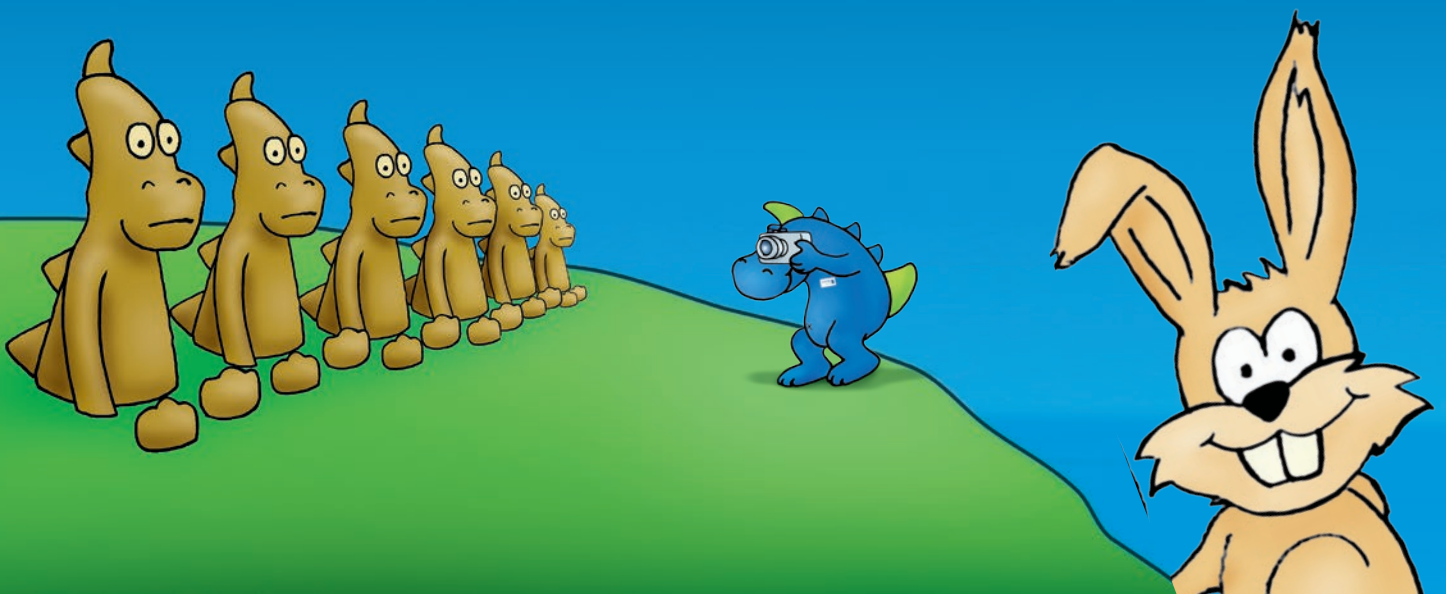
Zu Ostern möchte man die festliche Stimmung auch gerne an seine Nachbarn weitergeben. Dies geht am besten durch eine schöne Fensterdeko.

Du benötigst:

- einen schönen Ast
- selbstgebastelte oder/und gekaufte Ostereier

Der Ast wird im Zimmer oder vor dem Fenster aufgehängt und mit den Eiern oder sonstigem Osterschmuck geschmückt. Je bunter, desto besser!

Schön ist es natürlich auch, anstelle eines gewöhnlichen Astes, einen Palmkätzchenzweig zu verwenden.



Eier auspusten

Zur Dekoration eignen sich ausgepustete Eier sehr gut - aber, wie pustet man nun eigentlich Eier aus?

Man nehme:

- einen Eierpieckser oder eine Nadel mit Spitze
- eine dünne Stricknadel

Die Eier oben und unten jeweils in der Mitte mit der Nadel anpieksen. Nun mit der Stricknadel die Innenhaut durch- und das Dotter anstechen.

Nun das Eigelb mit dem Eiweiß vorsichtig (mit wenig Druck!) ausblasen. Am besten lässt man die Eier nun einige Tage trocknen, bevor man sie bemalt.



Faro's süsse Hasen

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
80 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
2 Ei(er) für den Teig
100 g flüssige Butter
1 Prise Salz

Zum Verzieren:

Mandelblättchen, Rosinen
zum Bestreichen: 1 Eigelb, 2 EL Milch
(oder nur Kondensmilch)

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

Den Teig dann in ca. 15-20 gleich große Portionen aufteilen und daraus Kugeln formen. Etwas platt drücken und mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden. Damit einen Hasenkopf mit zwei Ohren (das sind die Einschnitte) gestalten. Die fertigen Köpfe auf ein Backblech legen und verzieren. 1 Eigelb mit 1-2 EL Milch verquirlen, (alternativ auch Kondensmilch möglich) und das Gebäck damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Min. backen.



Mona's Ostermuffins

250 g Mehl
150 g Zucker
½ TL Zimt
4 EL Milch

250 g Butter
4 Eier große M
1 TL Backpulver
½ TL Zucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Mindestens 2 Minuten auf hoher Stufe des Rührgerätes mischen! Teig in eine vorbereitete Muffinform geben, welche entweder eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt worden ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene zwischen 15 bis ca. 30 Min. backen (bis sie schön goldbraun sind).

Die Muffins aus dem Backofen nehmen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, die Muffins damit dick bestreichen. Jeder Muffin mit 1 Schokoladenosterhasen, Zuckerkarotten, bunten Zuckerostereiern und ein paar gehackten Pistazien verzieren.

