

## Spaß von zuhause aus – Teil 7

Hallo meine Freundin/mein Freund,

in der Osterzeit:

- ♣ werden Palmkätzchen mit bunten Eiern und Schleifen in verschiedenen Farben dekoriert.
- ♣ verzieren wir nach beliebigen ausgeblasene oder hartgekochte Eier.
- ♣ hat jedes Land noch andere eigenen Bräuche (Rituale).

In dem Land, wo ich herkomme - Tschechien - flechten alle Männer und Jungen an Ostern einen Zopf aus frischer Weide und „peitschen“ damit Mädchen und Frauen aus ihrer Umgebung.

Natürlich nicht zu fest.

Es heißt, dass die Mädchen und Frauen durch die Heilkraft der frischen Weide das ganze Jahr über fit und gesund bleiben. Als Belohnung bekommen die Männer und Jungen von den Mädchen und Frauen bemalte oder verzierte Eier. Falls du sehen möchtest, wie der Zopf, den man bei uns „POMLAZKA“ nennt, aussieht, klicke **HIER**:

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Pomlázka\\_z\\_Vysočiny.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Pomlázka_z_Vysočiny.jpg)

♣ In der Osterzeit wird viel gebacken – auch in unserem Kindergarten. Wir haben einige leckere Rezepte ausprobiert.

..... Hast du Lust, einen leckeren Osterhasen mit der Mama zu backen?

### Quarkölteig:

150 g Quark, 6 EL Öl, 1 Ei, 2 EL Milch nach Bedarf, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, Rosinen, Zitronenschale oder Vanille, 300 g Mehl, 1 Tüte Backpulver, zusätzlich Milch zum Bestreichen, Backpapier, Schleife

(Für meinen hübschen Hasen, der ca. 25 cm groß ist, habe ich nur die Hälfte dieser vorgegebenen Mengen verwendet.)

- Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 4 Kugeln (Bauch, Kopf, Ohren) formen.
- Für den Bauch und den Kopf wird die Kugel mit der Hand flach gedrückt.
- Aus dem Teig für die Ohren erst 2 Rollen formen, leicht flach drücken und vorsichtig biegen.
- Rosinen für Augen, Nase und Schnurrhaare nicht vergessen.
- Im Backofen bei 175°C etwa 20 min backen.
- Zum Schluss kannst du (allerdings nur für eine kurze Zeit) ☺ eine Schleife um den Hals von den Hasen selbst binden oder jemanden um Hilfe bitten.



**GUTEN APPETIT!**