



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

swissmilk

Osternest

Osternest aus Butterpackung selber basteln



Tipps

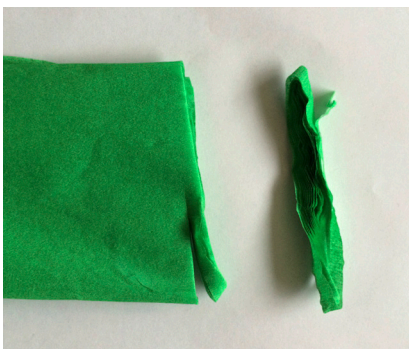
- Das Osternest mit den Guetzli-Osterhäsli füllen.
- Das Osternest mit Schoggihasen, Schokoladeneiern, bunten Eiern etc. füllen.
- Mit durchsichtiger Regenbogenfolie hübsch als Geschenk verpacken.

Material

Leere Butterpackung
Acrylfarben
Glitter-Glue-Stifte, nach Belieben
Pinsel
buntes Krepppapier
Schere

Anleitung

- 1 Butterschachtel gut reinigen und trocknen.
- 2 Mit beliebiger Acrylfarbe die Butterschachtel bemalen. Evtl. ein zweites Mal Farbe auftragen, trocknen lassen.
- 3 Nach Belieben mit Glitter-Glue-Stiften verzieren, trocknen lassen.
- 4 Für das Ostergras Krepppapier einrollen. Mit der Schere in ca. 5 mm breite Streifen schneiden.
- 5 Die Streifen locker auseinandernehmen, die Butterpackung damit füllen.





swissmilk



Tipp

Zuckerperlen und Dekorstifte sind in grösseren Backabteilungen erhältlich.

Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Rezept zum Arbeitsblatt

Osterhäsli

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 10 Minuten

Für 60–70 Stück

Hasen-Ausstechförmchen

Backpapier

Teig

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

2 EL Milch

100 g gemahlene Haselnüsse

500 g Mehl

Garnitur, nach Belieben

Weisse Glasur

100 g Puderzucker

3 EL Eiweiss, leicht verquirlt

Rosa Glasur

100 g Puderzucker

2 EL Eiweiss, leicht verquirlt

1–2 EL roter Sirup (z.B. Beerensirup) oder Randensaft

Diverse Zuckerperlen

Farbige Dekorstifte

Zubereitung

1 Teig: Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Eier und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haselnüsse und Mehl zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Teig flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Häsli ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. 15 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200° C (Heissluft 180° C) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

4 Garnitur: Die jeweiligen Zutaten für die weisse oder rosa Glasur glatt rühren. Bei Bedarf mehr Sirup/Randensaft bzw. Eiweiss oder Puderzucker begeben. Häsli damit bestreichen, garnieren.