

Backen für das Osterfrühstück

„Hilfst du mir beim Backen, Karlchen?“ Mama setzt Klara in den Kinderstuhl und gibt ihr einen Kochlöffel zum Spielen. „Zuerst brauchen wir den Teig, den hast du doch schon an Weihnachten mit mir gemacht. Weißt du noch, was da alles reinkommt?“

„Eier, Mehl, Zucker und Butter“, sagt Karlchen.

„Genau. Weißt du noch, wo die Ausstechförmchen sind? Du könntest sie schon mal holen und alle Formen aussuchen, die zu Ostern und Frühling passen.“

Karlchen holt die große Dose aus dem Küchenschrank und findet die Förmchen für ein Schäfchen, einen Hasen, ein Huhn, ein Küken und eine Gans. Zum Schluss legt er noch einen Pinguin, einen Teddy, einen Hund und einen Tannenbaum auf den Tisch.

„Findest du, dass der Tannenbaum passt, Karlchen?“, fragt Mama. „Der gehört doch eigentlich zu Weihnachten.“

„Doch, der passt schon. Auf die Tannenbaumkekse mache ich bunte Punkte, wie an Weihnachten. Das sind aber keine Äpfel oder Glaskugeln, sondern viele bunte Eier.“

„Gut“, sagt Mama, „dann machst du das so. Es sieht sicher schön aus.“

Plätzchenteig Grundrezept

Butter mit Puderzucker und Salz sehr cremig schlagen und das Ei darunter rühren. Mehl mit Kokosraspeln vermischen und zusammen mit der Buttermischung zu einem festen Teig verkneten. Etwa 30 Min. kalt stellen.

Den Plätzchenteig etwa 3 mm dick ausrollen und ausstechen.

Bei 200 °C etwa 5-10 Min. hellgelb backen und abkühlen lassen.

Zutaten

für den Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl

Schäfchen mit Kokosraspeln

Aus dem Plätzchenteig die Schäfchen ausstechen und wie angegeben backen. Jetzt können sie verziert werden.

So viel Saft zum Zucker geben, bis die Glasur die richtige Konsistenz hat. Die Kokosraspeln auf einen Teller streuen.

Die Lämmchen werden an den Stellen mit Glasur bepinselt, wo sie ein Kokosraspel-Fell haben sollen und gleich anschließend in die Kokosraspeln gedrückt. Dann ganz vorsichtig abklopfen und antrocknen lassen. Mit flüssiger dunkler Schokolade kann man den Schäfchen auch noch ein Gesicht malen.

Zutaten

für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
 - 3-4 EL Zitronensaft
- (Zur Verzierung aller anderen Plätzchen die Glasur mit Lebensmittelfarben färben)

Zusätzlich:

- Kokosraspeln
- dunkle Schokolade

