

# Zeller Land Ferienspaß



## Osterferien 2022

# Inhalt

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Bastelanleitungen.....                                            | 4  |
| Hasen aus Wäscheklammern .....                                    | 5  |
| Origami Hase .....                                                | 6  |
| Eierbecher aus Klopapierrollen .....                              | 7  |
| Osterlämmchen aus Wolle .....                                     | 8  |
| Oster-Deko aus Holzlöffeln.....                                   | 9  |
| Pompon-Hasen .....                                                | 10 |
| Osternest aus Gips.....                                           | 11 |
| Eierfärben .....                                                  | 12 |
| Mit Zwiebelschalen .....                                          | 12 |
| Mit natürlichen Farben – Farben frisch aus dem Garten .....       | 13 |
| Farben für das bunte Osterei .....                                | 14 |
| Orientierungshilfe für die unterschiedlichen Möglichkeiten: ..... | 14 |
| Serviettentechnik .....                                           | 15 |
| Lustige Ringeier .....                                            | 15 |
| Bemalen.....                                                      | 15 |
| Backen .....                                                      | 16 |
| Oster Muffins im Topf .....                                       | 17 |
| Spiegelei-Kuchen .....                                            | 18 |
| Osterzopf .....                                                   | 19 |
| Osterlamm.....                                                    | 21 |
| -.....                                                            | 21 |
| Osterlammbäckform .....                                           | 21 |
| Kleine Küchlein in Waffeln .....                                  | 22 |
| Pizza-Häschen.....                                                | 23 |
| Spiele .....                                                      | 24 |
| Oster Tic-Tac-Toe – Hühner-Edition .....                          | 25 |
| Tic-Tac-Toe-Feld .....                                            | 26 |
| Spielesammlung .....                                              | 27 |
| Ei - Ei - Ei was seh´ ich da... .....                             | 27 |
| Eierkullern .....                                                 | 28 |
| Eierweitrollen .....                                              | 28 |

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Eierboule .....                         | 28 |
| Eierblasen .....                        | 28 |
| Eierkegeln .....                        | 28 |
| Eierlauf.....                           | 29 |
| Eierstaffel.....                        | 29 |
| Eierausblasen.....                      | 29 |
| Eier auffangen mit dem Eierkarton ..... | 29 |
| Eierstoßen .....                        | 29 |
| Quellenangaben .....                    | 30 |

# **Bastelanleitungen**

# Hasen aus Wäscheklammern

**Das benötigst Du:**

- Wäscheklammern
- Wackelaugen
- Filzreste
- Schere
- Kleber (Flüssigkleber)

**Und so geht's:**

1. Schaue als erstes wie groß Deine Wäscheklammer ist und schneide passenden rundlichen Körper für Deinen Hasen aus. Wie die Form des Körpers ist, darfst Du Dir aussuchen. Achte dabei darauf, dass der Körper nicht größer als die Wäscheklammer ist. (Sonst hat Dein Hase keine Ohren und keine Füße)
2. Lass Dir beim Ausschneiden ruhig helfen, wenn Du Dir unsicher bist.
3. Nun kannst Du den Körper mit Flüssigkleber auf die Wäscheklammer kleben.
4. Wenn Dein Hase nun einen Körper mit Ohren und Füßen hat, fehlt nur noch eins! Richtig! Nun kannst Du mit anderen Filzresten ein Gesicht zaubern und mit den Wackelaugen rundest Du das Ganze dann ab.

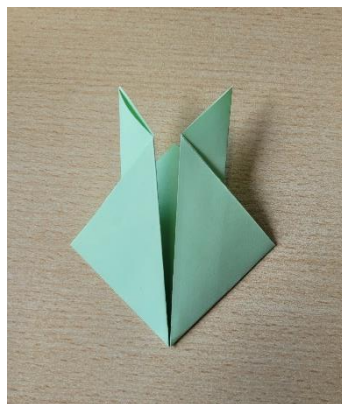
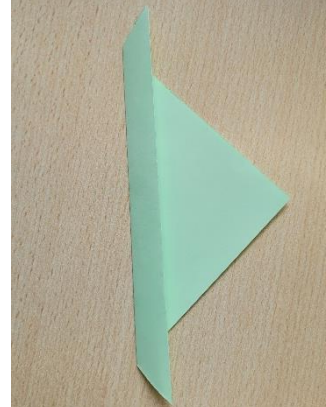
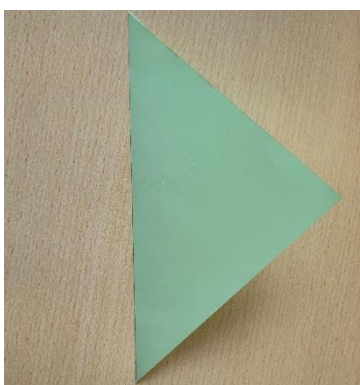
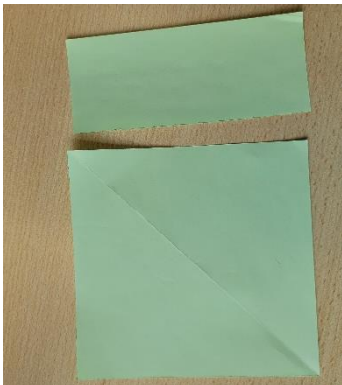
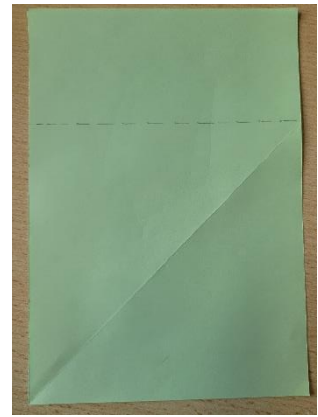
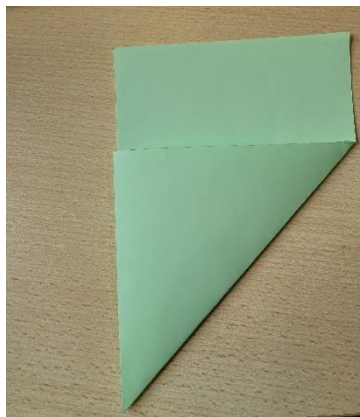
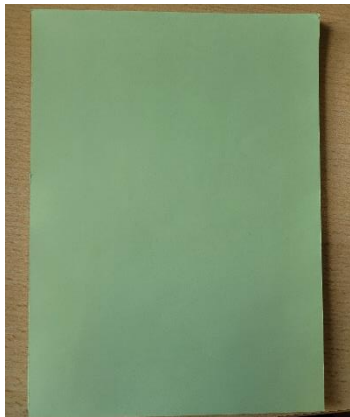
Und fertig ist Dein Wäscheklammerhase.

# Origami Hase

Das brauchst Du:

- Origami-Papier (falls Du keins hast, kannst Du auch ein normales Blatt zurechtschneiden)
- Stifte
- wenn Du magst Wackelaugen

Und so geht's:



# Eierbecher aus Klopapierrollen

## Das brauchst Du:

- Klopapierrolle
- Schere
- Farbe (z.B. Acryl) - Fellfarbe des Hasen
- Pinsel
- Schwarzer und rosa Stift
- Grüner Tonkarton/Papier
- Klebestift

## Und so geht's:

1. Als erstes wird die Klopapierrolle angemalt. Es sei denn Du möchtest Sie im Naturton lassen, dann musst Du das nicht machen.
2. Nachdem Dein Hase getrocknet ist, schneidest Du die Ohren aus. Falls Du Dir unsicher bist, frage gerne einen Erwachsenen um Hilfe.
3. Dann schneidest Du einen etwa 3cm breiten Streifen des grünen Tonkartons/Papiers ab. Achte dabei darauf, dass Du den Streifen einmal um die Klopapierrolle gewickelt bekommst.
4. Schneide den grünen Papierstreifen bis zur Mitte ganz oft ein, so entstehen tolle Grashalme. Biege die Halme ein wenig nach außen und klebe dann den Streifen an die Rolle.
5. Nun kannst Du Deinem Hasen ein Gesicht malen und das Innere des Ohres malen.
6. Wenn Du magst kannst Du nun noch die Wiese mit Blumen oder Ähnlichem verzieren.

Nun kannst Du das Osterei in deinen selbstgemachten Eierbecher stellen.

# Osterlämmchen aus Wolle

Das brauchst Du:

- Zirkel
- festen Karton oder Tonpapier
- Wolle
- Filzreste
- Wackelaugen
- Flüssigkleber
- Schere

Und so geht's:

1. Zeichne als erstes zwei Kreise auf den Karton/Tonpapier. Male einen großen Äußeren und einen etwas kleineren aus dem gleichen Ausgangspunkt.
2. Schneide den Kreis aus. Falls es Dir noch schwer fallen sollte den inneren Kreis auszuschneiden frage ruhig einen Erwachsenen, ob er Dir helfen kann.
3. Umwickle nun den Ring mit der Wolle.
4. Wenn Dein Ring ganz umwickelt ist, kannst Du aus Filzresten einen Kopf mit Ohren und vier Füße für das Lämmchen machen. Klebe zum Schluss noch alles fest.



# Oster-Deko aus Holzlöffeln

## Das brauchst Du:

- Holzlöffel
- Farbe (z.B. Acryl) für Hase oder Huhn
- Filz (z.B. rosa oder weiß für den Hasen)
- Filz (z.B. orange oder gelb für den Schnabel des Huhns)
- Federn (für das Huhn)
- Wackelaugen
- Schwarzer Edding
- Schere
- Heißklebepistole oder Bastelkleber

## Und so geht's:

1. Bemale Deinen Löffel mit der Farbe und lass ihn danach trocknen.
2. Falls Du ein Huhn machen möchtest, kannst Du in der Zeit schonmal kleine Dreiecke für den Schnabel und die Nase aus Filz ausschneiden. Wenn Du einen Hasen machen möchtest, kannst du schonmal die Hasenohren ausschneiden.
3. Wenn Dein Löffel getrocknet ist, kannst Du die Filzsachen (Schnabel/Ohren) an dem Löffel festkleben. Wenn du mit einer Heißklebepistole arbeitest, achte darauf, dass Du nicht den heißen Kleber berührst. Falls Du Dir im Umgang mit einer Heißklebepistole noch unsicher bist, kannst Du ruhig einen Erwachsenen um Hilfe bitten.
4. Zum Schluss kannst Du Deinem Huhn oder Deinem Hasen ein Gesicht zaubern. Verwende dafür die Wackelaugen und den Edding.



# Pompon-Hasen

## Das brauchst Du:

- Wolle
- Pompon-Schablone ca. 6,8cm Durchmesser (kann aus Tonkarton oder Pappe angefertigt werden)
- Holzkugeln durchgebohrt, ca. 3cm Durchmesser
- Filz für die Ohren
- Fineliner
- Schere
- Zahnstocher

## Und so geht's:

1. Wähle als erstes Deine Lieblingswolle aus und beginne mit ihr einen Pompon mithilfe Deiner Schablone zu wickeln.
2. Bevor du die Scheibe von dem Wollbündel abziehst, denk daran die Wollfäden in der Mitte zusammenzubinden. Es ist wichtig, dass der Faden in der Mitte lang genug ist, damit Du Deinen Anhänger später aufhängen kannst.
3. Male nun mit dem Fineliner Deinem Häschen ein Gesicht. Die Holzkugel dient als Kopf. Lasse diesen dann erstmal zum Trocknen liegen.
4. Während die Farbe noch trocknet, kannst Du die Hasenohren auf das Filz malen und diese dann ausschneiden.
5. Stecke die unteren Enden der Ohren mit einem Zahnstocher in das Loch der Holzkugel.

Und fertig ist Dein Osterhäschen. Du kannst es entweder irgendwo aufhängen oder an den Deinen Schlüssel oder Rucksack befestigen.

# Osternest aus Gips

## Das brauchst Du:

- Gipsbinden (eine Gipsrolle reicht für ein Nest)
- Schale mit Wasser
- Schere
- Becher
- Luftballon

## Und so geht's:

1. Schneide als erstes die Gipsbinde in kleine stücke und stelle eine Schale mit Wasser bereit.
2. Puste als nächstens den Luftballon soweit auf, wie Du möchtest. (Mehr Luft für ein großes Nest, weniger Luft für ein kleines Nest.
3. Stelle den aufgepusteten Ballon nun in einen Becher.
4. Tauche nun die Gipsstreifen in das Wasser (ca. 20-25 Grad). Tauche die Gipsstreifen nicht zu lange in das Wasser, da der Gips sonst zu schmierig wird.
5. Klebe den Gipsstreifen direkt auf den Ballon. Dies machst Du jetzt so lange, bis die Hälfte des Ballons beklebt ist.
6. Lasse nun den Gips aushärten.
7. Danach kannst Du den Luftballon bedenkenlos platzen lassen. Lasse nun die Innenseite der Gipsschale ebenfalls trocknen.
8. Wenn die Schale getrocknet ist, kannst Du sie noch mit einer Schere in Form schneiden. Sei dabei etwas vorsichtig, da der Gips schnell kaputt gehen kann.
9. Zum Schluss kannst Du Deine Gipsschale noch bunt gestalten.

# Eierfärben

## Mit Zwiebelschalen

**Das brauchst Du:**

- Eier (roh)
- Zwiebeln
- 1 Topf
- Esslöffel
- Essig
- Wasser

**Und so geht's:**

1. Lasse die Zwiebelschalen ca. 10 Minuten köcheln (frage am besten Deine Mama oder Deinen Papa, ob sie/er Dir helfen kann)
2. Lege die rohen Eier in Essigwasser, damit sie sauber sind, wenn Du sie färben möchtest.
3. Warte bis das Wasser, mit den Zwiebeln, sich rot-braun verfärbt
4. Nun kannst Du die Eier in das köchelnde Wasser gleiten lassen. Sei dabei aber bitte vorsichtig, damit das heiße Wasser nicht auf dich spritzt.
5. Lasse nun die Eier für 10 Minuten in ihrem Zwiebelbad.
6. Jetzt ist es an der Zeit die Eier vorsichtig aus dem Wasserbad zu nehmen, wenn Du magst, kannst Du sie noch weiter verzieren. Warte allerdings, bis sie ein wenig abgekühlt sind, damit Du Dir nicht die Finger verbrennst.



# Mit natürlichen Farben - Farben frisch aus dem Garten

## **Das brauchst Du:**

- 1 alten Kochtopf (in dem ein paar Farbflecken nicht stören)
- 1 Löffel
- Essig
- Wasser
- Eier (am besten weiße)
- Zeitung/Backpapier oder etwas Ähnliches

## **Und so geht's:**

1. Wasche Deine zukünftigen Ostereier ab und reinige sie gründlich mit Essig (so haftet die Farbe später besser)
2. Koche nun etwa 1 Liter Färbemittel - umso länger Du das Färbemittel kochst, desto dunkler und intensiver wird die Farbe später
3. Wenn Du mit der Farbe zufrieden bist, kannst Du die Eier für etwa 10 Minuten mitkochen lassen.
4. Sind die Eier fertig gekocht, lege Sie zum kannst Du Sie mit ein wenig Öl einreiben, somit erhalten sie einen schönen Glanz und die Farbe leuchtet umso mehr.

# Farben für das bunte Osterei

## Orientierungshilfe für die unterschiedlichen Möglichkeiten:

- **Gemüse** (ca. 200 g) etwa 45 min kochen,
- **Beeren, Blätter** oder **Schalen** (ca. 100 g) 1 Stunde lange kochen und 1 Stunde ziehen lassen.
- **Tee und Kaffee** (50 g) für ungefähr 45 min kochen.
- **Farbpulver** aus Apotheke, Bioladen oder Reformhaus (ca. 4 TL) ca. 30 min lange kochen.
- fertige pure **Säfte** können auch zum Färben verwendet werden.

### **Rote Eier**

- Rote Rübe (Rote Beete) - rot violett
- Rotkraut (Rotkohl) - rot violett
- rote Zwiebelschale - rot braun

### **Blaue / Violette Eier**

- Holunderbeere - blau schwarz
- Heidelbeeren (getrocknet) - blau violett
- schwarze Johannisbeere- dunkles violett

### **Grüne Eier**

- Spinat - dunkles Grün
- Brennnessel - gelbgrün
- kalter Matetee

### **Gelbe Eier**

- Kurkuma - gelb (ca. 10 g in 1/2 l Wasser)
- Johanniskraut - gelbgrün - hellgelb (ca. 10 EL in 1/2 Wasser)
- Birkenblätter - hellgelb (40g in 1 l Wasser)

### **Orangefarbene Eier**

- Karotte - orange

### **Braune Eier**

- Kaffee
- schwarzer Tee



*Du findest Deine Ostereier noch zu langweilig und möchtest sie noch ein bisschen verschönern? Kein Problem! Nimm Dir einfach ein Wattestäbchen, tunke es in Essig und schon kann es los gehen. Mit dem Wattestäbchen, kannst Du alle deine Lieblingsmuster auf das Ei malen. Zum Üben kannst Du Dir ein gefärbtes Ei nehmen und ein paar Punkte darauf machen. Umso länger Du das Wattestäbchen an das Ei drückst, desto heller wird die Farbe!*

# Serviettentechnik

## **Das brauchst Du:**

- hartgekochte Eier, vorzugsweise weiß
- Servietten mit Deinem Lieblingsmuster (Achte darauf, dass das Motiv auch auf das Ei passt!)
- 1 Schere
- 1 Flachpinsel
- Kleber (flüssig)
- Acryl-Lack (falls Du welchen zu Hause hast)

## **Und schon kann's los gehen:**

1. Schneide mit der Schere dein Lieblingsmotiv aus
2. Servietten haben meistens mehrere Lagen. Löse die mit dem Muster ganz vorsichtig ab, pass dabei auf, dass sie nicht kaputt geht.
3. Lege nun das Motiv auf Dein zukünftiges Osterei. Trage mit dem Pinsel den Kleber auf, achte darauf, dass dein Motiv dabei keine Knitter oder Risse erhält.
4. Falls Du zu Hause lack hast, z.B. Acryl-Lack, kannst Du diesen nutzen, um das Motiv zu befestigen.

# Lustige Ringleier

## **Das brauchst Du:**

- Eier
- Eierfarbe
- (unterschiedlich breite) Gummiringe

## **So wird's gemacht:**

- Koche die Eier ganz gewöhnlich hart.
- Bevor Du die Eier wie gewohnt in die Eierfarbe legst, spanne ein paar Gummis um das Ei.
- Nun kannst Du die Eier in die vorbereitete Eierfarbe legen und wie gewohnt ziehen lassen.
- Waren die Eier lang genug in der Farbe kannst Du sie trocknen lassen. Wenn die Farbe getrocknet ist, kannst Du die Gummiringe entfernen. Wow! Jetzt Du hast ein gestreiftes Ei.

# Bemalen

Du möchtest dein eigenes Kunstwerk zu Ostern erschaffen? Kein Problem! Nimm Dir ein hartgekochtes Ei (am besten weiß) und bemale es einfach nach Lust und Laune mit Deinen Filzstiften. Falls Du noch Sticker hast kannst Du die auch noch auf das Ei kleben!

# Backen



# Oster Muffins im Topf

## Das brauchst Du:

- 9 Terracotta Töpfchen (ca.5-6 cm hoch bei ca. 7 cm Durchmesser, gibt's im Baumarkt)
- 125 g Margarine (zimmerwarm)
- 100 g Zartbitterschokolade, geraspelt
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker 40 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- 15 g Puderzucker
- Marzipan- oder Zucker-Möhrchen (für die Deko)

## Und so geht's:

1. Als erstes heizt Du den Ofen auf 200°C (oder bei Umluft: 180°C) vor.
2. Spüle die Töpfchen aus und stelle sie für einen besseren Halt in eine Muffinform
3. Verquirle nun die Margarine mit dem Zucker und einem Päckchen Vanillezucker. Rühre danach die Eier ein.
4. Nun die Raspel-Schokolade, das Mehl, 2 TL Backpulver und 25g Kakao mit einer Prise Salz ordentlich vermischen. Anschließend die Milch mit dem Teig verquirlen und zu einer Masse verrühren.
5. Fülle nun den Teig gleichmäßig in die Töpfchen und backe die Muffins ca. 25-30 Minuten. Die Muffins sind fertig, wenn bei einer Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt.
6. Lasse die Muffins nun auskühlen.
7. Während die Muffins abkühlen, kannst Du den Frischkäse, den Puderzucker, ein Päckchen Vanillezucker und einem gehäuften EL Kakao zu einer Creme verrühren.
8. Wenn die Muffins abgekühlt sind, löst Du die „Köpfchen“ vorsichtig mit einem Löffel ab und verarbeitest sie zu Bröseln. Achte dabei darauf, dass der Muffin ganz ausgekühlt ist, sonst funktioniert es nicht.
9. Streiche nun die Creme auf die Unterseiten des Muffins und verteile die Brösel anschließend darauf. Jetzt sehen Deine Muffins aus wie Erdhügel. Wenn Du magst kannst Du sie nun mit Zucker- oder Marzipan-Möhrchen oder anderen Sachen verzieren.

# Spiegelei-Kuchen

## Das brauchst Du:

- 250g weiche Butter
- 250g+40g+50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier (Größe M)
- 2 TL Backpulver
- 400ml Milch
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 Becher Crème Fraîche
- 2 kleine Dosen Aprikosenhälften (à 240g Abtropfgewicht)
- 2 Päckchen Tortenguss klar
- Backblech
- Backrahmen

## Und so geht's:

1. Heize als erstes den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vor.
2. Vermische die Butter, 250g Zucker, den Vanillezucker, die Eier, das Mehl und das Backpulver zu einem glatten Kuchenteig.
3. Fülle nun die Masse in ein hohes Kuchenblech, verteile ihn gut und streiche ihn glatt.
4. Backe den Teig nun auf der untersten Schiene für ca. 25 Minuten.
5. In der Zwischenzeit kannst Du aus dem Vanillepuddingpulver, 500ml Milch und 40g Zucker einen Vanillepudding kochen.
6. Wenn der Pudding fertiggekocht ist, lege etwas Frischhaltefolie darüber, damit sich keine Haut bildet.
7. Sobald Dein Pudding abgekühlt ist, kannst Du die Crème Fraîche dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren.
8. Ist der Kuchenteig fertig gebacken, kannst Du ihn zum Auskühlen auf ein Kuchengitter oder ähnliches stellen. Passe dabei aber auf Deine Finger auf, das Blech ist sehr heiß!
9. Gieße in der Zwischenzeit die Aprikosen ab und fange den Saft auf, den wirst Du später noch brauchen.
10. Passe den Backrahmen auf die Größe des Bleches an, setze es auf den Kuchenteig und drücke es leicht an.
11. Verteile nun die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenteil und streiche sie glatt.
12. Lege nun die Aprikosenhälften gleichmäßig auf den Kuchen.
13. Messe nun den Aprikosensaft auf 500ml ab. Falls es keine 500ml sind fülle den Rest ruhig mit Wasser auf.
14. Koche nun den Saft mit den 50g Zucker und den 2 Päckchen Tortenguss zu einem Tortenguss auf. Wichtig! Rühre dabei regelmäßig.
15. Wenn Dein Tortenguss fertig ist, kannst Du ihn auf dem Kuchen verteilen.
16. Jetzt muss der Kuchen nur noch abkühlen und schon bald kannst Du ihn genießen.

# Osterzopf

## Das brauchst Du dafür:

- 175 ml Milch
- 500g Mehl
- 1 Würfel Hefe, frisch
- 100g Zucker
- 80g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- Zitronenschale gerieben
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 80g Rosinen
- 1 EL Milch
- Mandel gehobelt
- Hagelzucker
- Handrührgerät



## Und so geht's:

### Vorbereitung:

Erwärme die Milch in einem kleinen Topf

### Für den Hefeteig:

1. Gebe das Mehl in eine Rührschüssel und drücke in die Mitte eine kleine Vertiefung. Bröckele nun die Hefe in diese Vertiefung und gebe einen Teelöffel des Zuckers und etwas von der lauwarmen Milch dazu. Verrühre nun mit einer Gabel vorsichtig die Zutaten. Lasse den „Vorteig“ nun für 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.
2. Lasse die restliche Butter/Margarine in der übrigen warmen Milch schmelzen.
3. Nun kannst Du alle Zutaten, bis auf die Rosinen und die Milch-Butter-Mischung, zum „Vorteig“ hinzufügen.
4. Nimm nun ein Handrührgerät und verrühre den Teig kurz auf niedriger Stufe zu einem glatten Teig.
5. Wenn Du magst kannst Du nun die Rosinen unter den Teig kneten. Decke nun deinen fertigen Teig zu und lasse ihn an einem warmen Ort so lange gehen, bis er größer geworden ist.
6. Lege nun ein Backpapier auf das Backblech.
7. Wenn Dein Teig lange genug geruht hat, kannst Du ihn auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und ihn in 3 gleichgroße Stücke teilen.
8. Rolle die 3 Teigstücke zu gleichgroßen Würsten.
9. Lege die Teigwürste auf das Backblech und Flechte sie wie einen Zopf zusammen.
10. Decke den Zopf noch einmal zu, bis er sich noch einmal vergrößert hat.

11. Heize den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) oder auf 160°C (Heißluft) vor.
12. Vermische nun die Milch und das Eigelb und bestreiche damit den Zopf. Streue nun die Mandeln und den Hagelzucker drüber und backe den Zopf für etwa 30 Minuten.
13. Zum Schluss lässt Du den Zopf auskühlen.

# Osterlamm

-

## Osterlammbackform

Das brauchst Du:

- 2m- große Eier
- 120g Butter
- 1Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 60g Mandeln, gerieben oder gemahlen
- 0,5TL Backpulver
- etwas Butter und Paniermehl (zum Einfetten für die Form)
- etwas Puderzucker zum bestäuben

Und so geht's:

1. Heize den Ofen vor (Ober-/Unterhitze 180°C, Heißluft 160°C)
2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb und schlage das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif.
3. Vermische das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Butter, Vanillezucker und dem Salz schaumig.
4. Mische das Backpulver, das Mehl und die Mandeln zusammen und hebe es dann unter den Eischnee.
5. Fette die Lamm-Form mit der Butter ein und streue sie mit dem Paniermehl aus.
6. Fülle nun den Teig in die Form und streiche ihn glatt. Stelle die befüllte Form nun in den vorgeheizten Backofen, achte darauf, dass Du dich nicht verbrennst. Falls Du Hilfe dabei brauchst, frage ruhig Deine Mama oder Deinen Papa.
7. Backe Dein Osterlamm nun für 30-45 Minuten.
8. Wenn es fertig ist, nimm es aus dem Backofen und lasse es für etwa 10 Minuten auskühlen. (**Sei bitte vorsichtig, die Form ist sehr heiß!**)
9. Wenn Dein Osterlammchen abgekühlt ist, kannst Du es mit Puderzucker bestäuben und dekorieren.
10. Dann kannst Du es Dir bei einem leckeren heißen Kakao schmecken lassen.

# Kleine Küchlein in Waffeln

## Das brauchst Du:

- Schokolade (2-3 Osterhasen oder Nikoläuse, je nach Größe)
- 1 - 2 Päckchen Waffelbecher
- 130g Butter
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40g Milch
- 130g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver

## Und so geht's:

1. Zerkleinere die Schokolade mit Hilfe eines Gefrierbeutels. Fülle die Schokolade dort hinein und zerkleinere sie mit einem Nudelholz. Pass dabei bitte auf Deine Finger auf.
2. Vermische Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät.
3. Die restlichen Zutaten (Eier, Milch, Mehl und Backpulver) dazugeben und alles gut durchrühren.
4. Gebe nun die zerkleinerte Schokolade dazu und hebe diese unter den Teig.
5. Fülle nun die Waffelbecher bis etwa zur Mitte. Hierfür kannst Du einen Gefrierbeutel nutzen, bei dem Du eine kleine Ecke abschneidest (ähnlich wie ein Spritzbeutel).
6. Jetzt kannst Du die Küchlein bei 180°C im Backofen backen.
7. Wenn Du möchtest kannst Du die Küchlein, nachdem sie abgekühlt sind mit Glasur oder anderen Sachen verzieren.

# Pizza-Häschen

**Das brauchst Du:**

**Für den Teig (2 Hasenpizzen):**

- 250g Mehl
- 2g Trockenhefe
- 2g Salz
- 1 EL Olivenöl
- 150ml warmes Wasser

**Für den Belag:**

- 250g passierte Tomaten
- Je 1 TL Basilikum, Majoran, Rosmarin
- 2 TL Oregano
- 1/2 TL Paprika, edelsüß
- 1 Prise Salz und Pfeffer

**Weitere Zutaten:** Oliven, Mozzarella (gerieben), kleine Tomaten

**Und so geht's:**

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Vermenge mit dem Knethaken die Zutaten für den Teig und lasse ihn abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.
3. In der Zwischenzeit kannst Du die Soße zubereiten. Vermenge dafür alle Zutaten und koche sie kurz auf.
4. Stelle die Soße, den Mozzarella, die Tomaten und die Oliven bereit.
5. Nun kannst Du mit etwas Mehl den Teig nochmal mit Deinen Händen durchkneten und ihn auf dem Backblech in Form bringen. Als erstes formst Du eine runde Pizza, dann schneidest den Teig mittig ein paar Zentimeter ein und ziehst den Teig etwas auseinander. Aus den zwei Spitzen kannst Du nun die Hasenohren formen. Die Kopfform kannst Du jetzt nachträglich noch einmal anpassen.
6. Jetzt kannst Du anfangen Deinen Pizza-Hasen nach Belieben zu belegen. Fang mit der Tomatensoße an und lege dann die restlichen Zutaten auf die Pizza.
7. Zum Schluss musst Du die Pizza nur noch bei 200°C für 10-15 Minuten backen.

A blurred background image of a board game. In the foreground, there's a checkered board with red and white squares. Several colorful pawns (blue, yellow, green, red) are scattered across the board. In the background, there are dice and more pawns, suggesting an active game session. The word "Spiele" is overlaid in the center in a bold, black, sans-serif font.

# Spiele

# Oster Tic-Tac-Toe - Hühner-Edition

## Das brauchst Du:

- 10 Korken
- Acrylfarbe
- Federn
- Kleber
- Tonkarton in weiß und rot (oder andere Farben)

## Und so geht's:

1. Male jeweils 5 Korken in einer Farbe an. Wenn die Farbe getrocknet ist, kannst Du die Gesichter gestalten. (Hasen- und Hühnergesichter)
2. Für die Hühner schneidest Du aus rotem Tonkarton die Kämme aus und klebst sie an den Korken fest.
3. Schneide Schnäbel aus und klebe sie ebenfalls fest.
4. Damit Deine Hühner Flügel haben, klebe jeweils rechts und links eine Feder fest.
5. Nun kannst Du die Häschen basteln. Schneide dafür jeweils 5 Ohrenpaare aus und male diese in der Mitte aus.
6. Klebe sie an den anderen Korken fest und fertig sind Deine Figuren.
7. Die Tic-Tac-Toe Spielvorlage kannst Du Dir unter folgendem Link downloaden, oder Du gestaltest einfach Deine eigene! <https://littleredtemptations.com/2019/04/18/oster-tic-tac-toe/>

## Tic-Tac-Toe-Feld

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |



## Spielesammlung

### Ei - Ei - Ei was seh' ich da...

Pssst, kleiner Tipp am Rande: „Damit das Spielen nicht in einer Lebensmittelverschwendung endet, kannst Du auch gerne Plastikeier oder Tennisbälle nutzen...“

## **Eierkullern**

Ein Ei wird von einer Startlinie aus angestoßen, so dass es in ein 2 Meter entferntes Ziel kullern soll. Je näher das Ei in der Zielmitte landet, desto mehr Punkte gibt es.

## **Eierweitrollen**

Anstatt ein Ei nur in ein Ziel rollen zu lassen besteht nun die Aufgabe darin, dass das Ei so weit wie möglich rollt. Da das Ei leider nicht so einfach gerade aus rollen wird, bleibt das Spiel spannend, wer die beste Rolltechnik im Anschubsen entwickelt.

## **Eierboule**

Diese Aufgabe geht so ähnlich wie das Eierkullern. Nun versucht jeder Mitspieler sein Ei möglichst nahe an eine Kugel kullern zu lassen. Dabei kann versucht werden gegnerische Eier wegzuschießen. Gewonnen hat dann der Spieler/das Team, welche die meisten Eier am nächsten zum Ziel gebracht hat.

## **Eierblasen**

Ein Ei muss durch einen Parcours mit dem Mund vorwärts geblasen werden. Das Spiel geht auf Zeit und erfordert etwas Puste. Leider rollt das Ei auch nicht immer in die gewünschte Richtung.

Variante: anstatt zu blasen darf der Mitspieler mit der Nasenspitze das Ei durch den Parcours führen.

## **Eierkegeln**

In 2-3 Meter Entfernung werden kleine Kegel aufgestellt. Von einer Startlinie aus darf nun jeder sein Ei wie eine Bowlingkugel auf die Kegel zurollen lassen. Wer schafft mit einem Schuss alle Kegel abzuräumen.

## Eierlauf

Das klassische Spiel. Ein Ei wird auf einen Löffel gelegt. Ein Hindernisparcours oder ein Staffellauf ist zu absolvieren, ohne dass das Ei runterfällt. Fällt es runter muss es wieder aufgelegt werden, oder zum Startpunkt zurück und mit einem neuen Ei es noch einmal versuchen.

Variante: der Löffel wird nicht in der Hand gehalten, sondern im Mund.

## Eierstaffel

Immer 2 Personen transportieren ein Ei mit dem Handtuch. Im Ziel wird es in einen Korb abgelegt. Allerdings darf das Ei nicht berührt werden. Es werden alle Eier gezählt, die in einer bestimmten Zeit vom Startpunkt aus in das Ziel transportiert werden konnten. Kaputte oder beschädigte Eier zählen nicht.

Variante: die Eier können auch in einem Staffellauf von Handtuch zu Handtuch übergeben werden.

## Eierausblasen

Für das Basteln von Eiermobiles werden ausgeblasene Eier benötigt. Daraus lässt sich auch ein Spiel machen. Jeder Mitspieler bekommt ein rohes Ei, sowie eine Nadel und einen Becher. Auf Kommando muss nun das Ei ausgeblasen werden. Mit dem Eidotter kann Rührei gemacht werden.

## Eier auffangen mit dem Eierkarton

Ein Mitspieler hält einen Eierkarton in beiden Händen. Ein anderer Mitspieler wirft aus 2 Meter Entfernung dem Fänger ein Ei zu. Dieser versucht das Ei mit dem Eierkarton aufzufangen ohne dass es zu Boden fällt.

Variante: anstatt mit einem Eierkarton zu fangen kann man sich der Fänger auch eine Schürze umbinden und versucht damit die Eier aufzufangen.

## Eierstoßen

Das beliebte Spiel am Frühstückstisch zu Ostern. Jeder Mitspieler bekommt ein hartgekochtes Ei. Damit wird nun gegen die Eispitze eines Mitspielers geschlagen. Wessen Ei heile bleibt sucht sich den nächsten Gegner aus. Wer gewinnt den Eierkampf?

# Quellenangaben

<https://bastelnmitkids.de/osterhasen-basteln-mit-kindern-und-kleinkindern/>

(14.03.2022)

<https://bastelnmitkids.de/schafe-basteln-mit-kindern/>

(14.03.2022)

<https://spielpferd.de/suesse-diy-osterdeko-idee-basteln-mit-kindern-zu-ostern/>

(14.03.2022)

<https://bastelnmitkids.de/osternest-basteln-mit-kindern/>

(14.03.2022)

<https://www.fotokasten.de/blog/einfache-backidee-zu-ostern>

(14.03.2022)

<https://karinaskoestlichkeiten.de/2021/03/spiegelei-kuchen.html/>

(14.03.2022)

<https://familieundmehr.blogspot.com/2018/05/schokoladen-resteverwertung-kleine.html>

(14.03.2022)

<https://www.minimenschlein.de/rezepte/kinderpizza-hase-einfach-und-schnell/>

(14.03.2022)

<https://littleredtemptations.com/2019/04/18/oster-tic-tac-toe/>

(14.03.2022)

<https://www.praxis-jugendarbeit.de/spielesammlung/Eierspiele.html>

(02.02.2021)

<https://www.gartengnom.net/ostereier-natuerlich-faerben/>

(08.02.2021)

[https://praxistipps.focus.de/ostereier-mit-serviettentechnik-verzieren-so-gehts\\_101360](https://praxistipps.focus.de/ostereier-mit-serviettentechnik-verzieren-so-gehts_101360)

(08.02.2021)

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1081341213864371/Osterlamm.html>

(08.02.2021)

<https://www.chefkoch.de/rezepte/978541203427129/Osterzopf-einfach.html>

(08.02.2021)

<https://unsplash.com/photos/nvULIYhrNDU>

(17.03.2022)

<https://unsplash.com/photos/HsRtvwORauo>

(17.03.2022)

<https://unsplash.com/photos/OoLdvekzZaU>

(17.03.2022)

<https://unsplash.com/photos/VffQLxxksoI>

(17.03.2022)

<https://unsplash.com/photos/CNZ-9s5p2i8>

(17.03.2022)