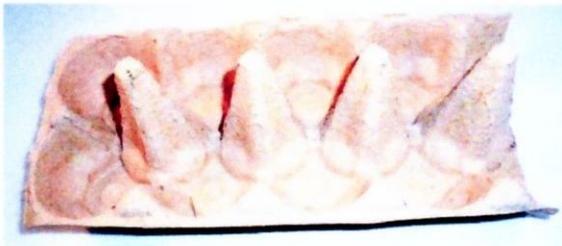


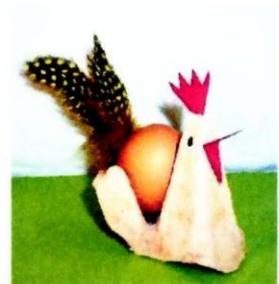
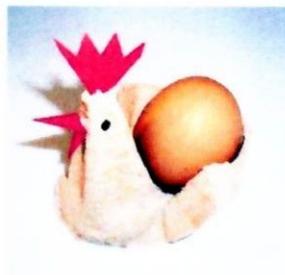
Hühnernerster

Mit einem leeren Eierkarton kannst du eine lustige Hühnerparade basteln.

Schau dir einfach die Bilder an. Das kriegst du ganz leicht selber hin!



→→→

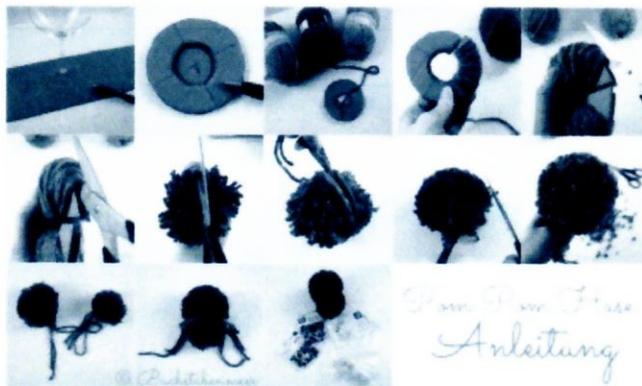


Pom Pom – Hasen als Ostertischdeko



Was wird benötigt:

- Wollreste, dicke Nadelstärke
- Holzperlen für die Augen und die Nase
- Anglerschnur bzw. Nylonfaden für die Schnurrbarthaare
- etwas dickeren Filz für die Ohren
- Filzbommel für den Puschel, man kann auch einen kleinen weißen Pom Pom selbst machen
- etwas Pappe bzw. Pom Pom Schablonen
- Kleber
- Schere



Zuerst basteln wir uns eine Pom Pom Schablone:

Zeichne mit einem Zirkel vier Kreise (zwei je Größe) die sich ca. 1,5 cm voneinander unterscheiden. Meine waren 6,5 und 5 cm groß. Mittig ein Kreis mit ca. 2,0 / 2,5 cm Durchmesser zeichnen. Wenn man keinen Zirkel zur Hand hat, kann man z. B. Gläser als Vorlage benutzen.

Wir schneiden alle vier Kreise aus und beginnen mit dem ersten Pom Pom.

Die Pom Poms:

Je Pom Pom benötigen wir zwei Kreisschablonen, sie werden zusammengedrückt. Nun setzen wir die Wolle auf die Schablone an und wickeln sie großzügig mit der Wolle ein. Je mehr Wolle man benutzt, desto schöner werden später die Pom Poms. Entlang der Spalte zwischen der beiden Pappvorlagen schneiden wir die Wolle vorsichtig auf und binden entlang dieses Schlitzes mit einem Stück Wolle das Ganze zusammen. Jetzt lösen wir den Pom Pom vorsichtig aus der Schablone.

Jetzt wiederholen wir das Ganze mit der kleineren Schablone. So haben wir dann zwei Pom Poms in unterschiedlichen Größen. Die Pom Poms müssen erst noch gestützt werden, damit sie eine schöne feste und runde Form bekommen, die Bindfäden schneiden wir jedoch nicht ab. Anschließend binden wir die Pom Poms zusammen. Die Hasenform ist schon fertig.

der Hase:

Aus einem Stück Filz schneiden wir die Ohren aus. Am besten vorab die Form aus Papier ausschneiden und schauen, ob die Größe und die Form zum Hasen passt. Wenn man die perfekte Ohrform und Größe gefunden hat, zwei identische Ohren aus Filz ausschneiden und mit Kleber am Hasenkopf befestigen.

Aus der Anglerschnur die Schnurbarthaare machen, mit Kleber am Pom Pom befestigen, darüber die Holzperle als Nase ankleben. Anschließend genauso die dunklen Holzperlen als Augen anbringen. Jetzt fehlt doch nur noch der Puschel,

er wird ebenfalls mit dem Kleber befestigt.

Geschafft!



Osterlamm



Das brauchen Sie:

Für den Teig

90 g weiche Butter

75 g Zucker

½ TL abgeriebene Zitronenschale

½ TL Vanillezucker

1 großes Ei

175 g Mehl

1 TL Backpulver

4 EL Milch

Für die Form

etwas Fett und Mehl

Zum Überziehen

weißen Zuckerguss oder Puderzucker

Zum Verzieren

ein rotes Band und ein kleines Glöckchen

Und so geht's:

Rühren Sie die Butter mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig, bis Sie eine elfenbeinfarbene und sehr lockere Masse erhalten. Das Ei bitte nur so lange untermischen, bis man im Teig keine Eigelbspuren mehr erkennen kann. Dann mischen Sie das Mehl mit Backpulver, sieben es auf den Teig und rühren es unter, bis sich alles verbunden hat. Zuletzt mischen Sie gerade so viel Milch unter, dass der Teig in langen Zapfen von den Quirlen des Rührgerätes abreißt.

Nun wird die Osterlamm-Form aufgeklappt, gut eingefettet, mit Mehl ausgestäubt und wieder zusammengesetzt. Jetzt kann der Teig eingefüllt werden. Die Form wird zuletzt mit der Öffnung nach oben in die 'Füßchen' geklemmt und in den kalten Backofen (untere Schiene) geschoben.

Backen Sie das Osterlamm etwa 30 Minuten.

Backherd 175 Grad C

Umluftherd 150 Grad C

Gasherd Stufe 2

Machen Sie hin und wieder den Stäbchentest: an der Unterseite stechen Sie ein Holzstäbchen in das Gebäck und ziehen es wieder heraus. Haftet kein feuchter Teig, sondern höchstens ein paar Krümel am Stäbchen, ist das Lämmchen fertig. Nehmen Sie es aus dem Herd und lassen Sie es noch rund 20 Minuten in der Form ruhen.

Es ist soweit - die Form wird geöffnet, das Lämmchen herausgelöst und zum Erkalten auf ein Kuchengitter gestellt. Überziehen Sie es mit Zuckerguss oder mit Puderzucker bestäuben.