

Backe, backe Häschen

So langsam rückt Ostern immer näher. Habt ihr schon Osterhäschen gebacken?
Wenn nicht - wir hätten hier ein sehr leckeres Rezept für euch:

Du benötigst für diesen Butterplätzchenteig: 1 Waage, die untenstehenden Zutaten,
1 Esslöffel, Förmchen zum Ausstechen, 1 Backblech, Backpapier

Zutaten:

- 500gr. Mehl
- 150 gr. Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 - 2 EL Sauerrahm
- 250 gr. Butter
- etwas Mehl

Zubereitung:

Verknete alle Zutaten zu einem glatten Teig. Bestreue die Arbeitsplatte mit Mehl. Darauf rollst du den Teig dünn aus. Mit beliebigen Ausstechformen stichst du die Plätzchen aus und legst sie auf ein Backblech mit Backpapier. Tipp: Tauche die Förmchen beim Ausstechen ab und zu in Mehl. So lässt sich der Teig von den Förmchen gut lösen.

Heize den Backofen auf 200 Grad vor.

Die Plätzchen sollten auf mittlerer Schiene ca. 12 - 15 Minuten (Umluft 8 Minuten) backen.

Nach dem Auskühlen kannst du Plätzchen mit flüssiger Schokolade oder Zuckerguss bestreichen und sie mit bunte Zuckerperlen verzieren.

Viel Spaß beim Backen und lasst es euch schmecken.

Ich esse gerne...

Pizza oder Nudeln? Kocht oder backt doch mal mit euren Eltern zusammen euer Lieblingsgericht.

Tipp: Falls ihr Kind gerne kocht und backt, könnte in diesem Zusammenhang die [Kinderleichte Becherküche](#) eine Geschenkidee sein.

Ziele beim Kochen und Backen sind:

- Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und Freude am gemeinsamen Tun
- Erlernen des richtigen Umgangs mit Lebensmitteln
- Kennenlernen oder Vertiefen von Mengen/Zahlen