

## Ostern: gemeinsam mit den Kindern die Osterfreude genießen

„Das Auge isst mir“ – gilt für Kinder oftmals noch viel mehr als für Erwachsene. Und weil Kinder auch gerne mitanpacken, können wir mit ihnen gemeinsam den Oster-Tisch schmücken, zum Beispiel mit:

### Blumen-Vasen aus Eierschalen

Dazu in den Wochen vor Ostern Eierschalen aufheben, mit den Kindern gemeinsam vorsichtig ausspülen, dass die Eierschalen sauber sind und auch ganz bleiben. Die Eierschalen können in Eierbecher gestellt werden, sodass sie stabil stehen. Diese Eierbecher können auch mit den Kindern gebastelt werden: Dazu die Eierkartons einfach in entsprechende Stücke zerschneiden. In diese selbst gebastelten Vasen können die Kinder nun Wasser und schöne, bunte Frühlingsblumen geben.



### Backen für Ostern mit den Kindern: Kreuzbrote

Kreuzbrote können am Vorabend zubereitet werden, da sie aus Vollkornmehl gemacht werden und dadurch auch am nächsten Tag noch wie frisch gebacken schmecken. Kinderhände können hier beim Backen aktiv mitarbeiten und das Kreuzsymbol kann den Kindern zur Osterzeit auch auf diesem Wege nähergebracht werden.

Zutaten für 6 - 8 Brötchen: 500 g Weizenvollkornmehl, 1 Würfel Hefe frisch, 300 mL lauwarme Milch, 2 EL Öl, eine Prise Zucker, eine Prise Salz, Sonnenblumenkerne nach Belieben.

#### Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und ca. die Hälfte der Milch darüber geben. Miteinander verrühren, dabei etwas Mehl vom Rand mitnehmen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Salz, Öl und die restliche Milch hinzufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Wenn gewünscht können nun auch noch Sonnenblumenkerne eingearbeitet werden. Zugedeckt nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen.
- Den Teig erneut durchkneten, Kugeln mit ca. 6 cm Durchmesser formen, etwas Teig für die Verzierungen zur Seite geben. Die Teigkugeln auf Backpapier geben. Teigstränge zum Verzieren rollen und/oder ausstechen. Damit die Verzierungen gut auf den Teigkugeln halten, mit etwas Wasser anfeuchten. Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen verzieren. Nachmals ca. 25 Minuten gehen lassen, den Backofen auf 175°C vorheizen. Brötchen vor dem Backen mit Wasser bestreichen, ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

**Die Brötchen schmecken herrlich zur Osterjause und zur Jause im Kindergarten!**