

WP 6 HW
Koch

WP Hauswirtschaft Jahrgang 6 - Freiwillige Aufgabe

Hallo ihr Lieben,

ich hoffe es geht euch gut und ihr seid bei diesem strahlenden Wetter bestens in die Osterferien gestartet.

Um die Ferien etwas abwechslungsreicher zu gestalten, habe ich euch ein paar tolle Oster-Rezepte rausgesucht, an denen ihr euer Backtalent ausprobieren könnt. Lasst eurer Fantasie bei der Verzierung freien Lauf! Gerne könnt ihr mir per E-Mail zurückmelden, ob eure Backversuche gelungen sind und mir Fotos schicken, falls ihr das möchtet. Ihr erreicht mich unter koch@sekwa.de.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß und sende euch und euren Familien schöne Grüße!

Frau Koch



Osterhasenkekse mit Himbeerfüllung

Aus LECKER 4/2015

★★★★☆ (8) 3.3 Sterne von 5



Zutaten

Für 40 Stück

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 250 g + etwas Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 250 g Puderzucker
- 2 EL Milch
- 50 g Himbeerfruchtaufstrich (ohne Kerne)
- Frischhaltefolie
- Backpapier

Zubereitung

60 Minuten

👩🍳👩🍳👩🍳 ganz einfach

1. Butter in Stückchen, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mischen. Zitronensaft mit kochendem Wasser auf 60 ml auffüllen, zur Buttermischung gießen und mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren.
2. 250 g Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Je ca. 80 Hasen ausstechen. Zwischendurch die Teigreste immer wieder verkneten, erneut ausrollen und ausstechen.
4. Hasen auf die Bleche verteilen. Nacheinander im heißen Backofen auf der unteren Schiene 7-9 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Puderzucker, Milch und Fruchtaufstrich zu einem glatten Guss verrühren. Jeweils die Hälfte der Hasenkekse damit bestreichen und die restlichen passenden Kekse daraufsetzen.



Süße Osterhasen

★★★★★ (1) 5 Sterne von 5



Zutaten

100 g	Butter
150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1 1/2 TL	Backpulver
1	Ei (Größe M)
100 ml	Bourbon-Vanille-Soße
	Zuckerschrift
	Fett und Mehl

Zubereitung

75 Minuten

 leicht

1. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei, Vanillesoße und Butter zugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren
2. Hasen-Form (10 x 24 cm; 400 ml Inhalt) fetten und mit Mehl austreuen. Hälfte des Teiges einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form stürzen
3. Form waschen, abtrocknen, erneut fetten und mit Mehl austreuen. Übrigen Teig einfüllen und ebenso backen. Hasen ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Mit Zuckerschrift verzieren, ca. 1 Stunde trocknen lassen
4. Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden

Foto: Keller, Lilli



Süße Rübli-Häschen

★★★★★ (2) 5 Sterne von 5



Zutaten

Für 8 Stück

75 g	Butter oder Margarine
200 ml	+ 2 EL Milch
1 Würfel (42 g)	frische Hefe
1 EL	+ 75 g Zucker
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 (ca. 100 g)	Möhre
2	Eier (Größe M)
16	Rosinen
1	Eigelb (Größe M)
	Mehl
	Backpapier
	Schleifenband

Zubereitung

60 Minuten

 leicht

1. Fett schmelzen. 200 ml Milch zufügen und lauwarm erwärmen. Hefe, 1 EL Zucker und 100 ml der Milch-Mischung verrühren. Mehl, Salz und 75 g Zucker in einer Schüssel vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe-Milch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl von Rand verrühren und mit Mehl bedecken. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Möhre waschen, putzen und fein reiben. Übrige Milch, Eier und Möhren zum Hefeteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen
2. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Von jedem Teigstück nochmals je ca. 2/3 abteilen. Von den größeren Stücken ein daumennagelgroßes Stück Teig für den Schwanz abnehmen, Rest zu je einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Von einem Ende zu 2/3 zu einer Schnecke einrollen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die kleineren Teigstücke tropfenförmig rollen. An den spitzen Enden tief einschneiden. Als Kopf an den nicht aufgewickelten Hefestrang setzen. Restliche kleine Hefestücke zu kleinen Kugeln rollen, als Schwanz an den Körper setzen
3. Rosinen als Augen in den Kopf drücken. Ca. 5 Minuten ruhen lassen. Eigelb und 2 EL Milch verrühren und die Hasen damit bestreichen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Schleifenband verzieren

Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden



Hasennasen am Stiel

Aus LECKER 4/2012

☆☆☆☆☆ (0) 0 Sterne von 5



Zutaten

Für 24 Stück

250 g	+ etwas Mehl
1 gestrichene(r) TL	Backpulver
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
1	Ei + 1 frisches Eiweiß (Gr. M)
125 g	kalte Butter
250 g	Puderzucker
	1 1/2 EL Zitronensaft
	rote Speisefarbe
50 g	Zartbitterkuvertüre
	Backpapier
24	Lollipopstiele
1	Einmalspritzbeutel oder Gefrierbeutel

Zubereitung

105 Minuten

 einfach

1. Für den Mürbeteig 250 g Mehl und Backpulver mischen. Mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Ei, Butter in Stückchen und ca. 6 EL eiskaltem Wasser erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zugedeckt mind. 1 Stunde kalt stellen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Schablone für die Hasennasen anfertigen. Teig auf etwas Mehl ca. 1/2 cm dick ausrollen.

Hasennasen mithilfe der Schablone ausschneiden. Auf die Bleche legen und in jeden Keks vorsichtig 1 Stiel stecken. Den

4. übrigen Teig genauso verarbeiten.
 5. Nacheinander im heißen Ofen 8–9 Minuten backen. Herausnehmen, Backpapier samt Keksen vorsichtig vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
 6. Für den Guss Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft glatt rühren. Kekse mit Guss einstreichen, dabei die Nasen frei lassen. Ca. 30 Minuten trocknen lassen. Rest Guss mit Speisefarbe rosa färben. Nasen mit rosa Zuckerguss bestreichen.
 7. Ca. 1 Stunde trocknen lassen.
 8. Inzwischen Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Tropfen kaltem Wasser verrühren, damit sie nicht zu flüssig ist. Kuvertüre in den Einmalspritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und jeweils Mund, Zähne und Schnurrbarthaare auf die Hasennasen spritzen.
 9. Trocknen lassen.
-

Copyright 2020 LECKER.de. All rights reserved