

# T ipps für Ostern

## Zeit zum Backen und Kochen

### Osternester zum Vernaschen

#### Zutaten:

- 1 Tafel weiße Schokolade
- Cornflakes
- Pralinenförmchen aus Papier
- gehackte Pistazien
- kleine, bunte Dragee-Ostereier



#### Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Cornflakes mit der Hand etwas zerdrücken und mit der Schokolade verrühren. Die Masse in die Pralinenförmchen füllen, die bunten Mini-Ostereier in die Mitte setzen und den Rand mit gehackten Pistazien bestreuen. Kühlstellen und fest werden lassen.

### „Frisch geschlüpft“: Ostervogel im Tontopf

#### Zutaten:

- 1/2 kg Mehl
- 6 dag Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 Dotter
- 6 dag Butter
- 1 P. Trockengerm
- 1 KL Salz
- Zitronenschale
- Tontopf (klein)
- bunte Marabu-Federn
- Rosinen und rote Papierreste



#### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Trockengerm vermischen, Butter in warmer Milch auflösen. Flüssigkeit und Dotter mit den trockenen Zutaten vermischen und gut kneten. An einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen. Anschließend aus dem Teig Kugeln formen. Diese in den Tontopf setzen (Teig soll drei Viertel des Topfes füllen), kleinere Kugeln als Kopf aufsetzen. Mit Ei bestreichen und bei 175 Grad goldgelb backen. Auskühlen lassen, Rosinenaugen, Federn und Papierschnabel in den Germteigvogel stecken.

### Osterpinze

#### Zutaten:

- 50 dag Mehl
- 1 P. Trockengerm
- 4 Dotter
- 15 dag Butter

- 8 dag Zucker
- 1/8 l Milch
- 1 Kl Salz
- Vanillezucker
- Rum
- Zitronenschale

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermischen. Butter in warmer Milch schmelzen. Flüssigkeit und Dotter zum Mehl-Germ-Gemisch geben und gut verkneten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend eine Kugel formen, mit Eidotter bestreichen, kreuzweise einschneiden und nochmals eine halbe Stunde rasten lassen. Bei 160 Grad ca. 30 min. backen.