

Kinderspielhaus  
Düsseldorf



# OSTERREZEPTE FÜR KLEINE FEINSCHMECKER

VON EUREM KSH - TEAM





Liebe Kinder, liebe Eltern,

wir möchten Euch/Ihnen die besondere Zeit zuhause etwas versüßen, indem wir Euch ein paar Rezeptideen rund ums Backen und Zubereiten von Eierspeisen zur Osterzeit schicken.

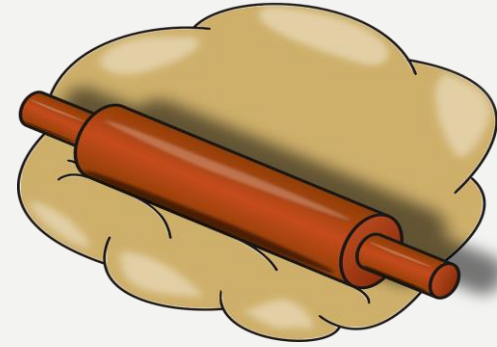
Wir wünschen Euch viel Freude bei der Zubereitung und viel Genuss beim Verspeisen!

Frohe Ostern!



# QUARK- ÖL - TEIG

(FÜR OSTERHASEN, OSTERKÜKEN, BRÖTCHEN)



## Zutaten:

250g Quark  
200 ml Milch  
100 ml Öl  
1 Ei  
80g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
1 Prise Salz  
500g Mehl  
½ Packung Backpulver  
1 Eigelb  
etwas Milch  
evtl. Hagelzucker/ Mandeln  
evtl. eine Rosine für das  
Auge

## Zubereitung:

1. Quark, Milch und Öl verrühren. Ei, Zucker und Vanillinzucker dazugeben.
2. Salz, Mehl und Backpulver mischen, dazu geben und einen glatten Teig kneten.
3. Ausrollen und mit Hasenförmchen ausstechen, bzw. selber Hasen, Küken, Brötchen etc. formen.
4. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teig Stücke damit bestreichen, mit dem Hagelzucker oder Mandeln bestreuen.
5. Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen.

# RÜBLI-KUCHEN



## Zutaten:

250 g	Möhren
2 Scheiben	Zwieback
6	Eier
200 g	Zucker
150 g	gemahlene Mandeln
150 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zimt
1 EL	Mehl
1 TL	gestr. Backpulver
200 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft
12	Marzipanrübchen
20 g	gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Die Möhren schälen und fein raspeln. Den Zwieback mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Eier trennen.

Die Eigelbe weißschaumig rühren, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Eiweiße steif schlagen und auf das Eigelb gleiten lassen. Möhren, Zwiebackbrösel, Nüsse, Zimt, Mehl und Backpulver dazugeben. Alles mit dem Teigschaber locker vermischen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier bedecken. Den Teig einfüllen und auf der mittleren Schiene bei 175°C Ober- und Unterhitze 1 Stunde backen.

Für die Dekoration den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Guss auf dem Kuchen verteilen. Die Marzipanmöhren in den Zuckerguss legen und zum Schluss die gehackten Pistazien über den Kuchen streuen.

# OSTERLAMM



## Zutaten:

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier
375 g	Mehl
½ Pck.	abgeriebene Zitronenschale oder Citroback
5 EL	Milch
2 ½ TL	Backpulver
	Puderzucker, zum Bestäuben

## Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker dazugeben, dann die Eier einzeln dazu rühren, Citroback oder Zitronenschale, gesiebtes Mehl, Backpulver und die Milch unterrühren und den Teig auf drei gut gefettete und mit Bröseln ausgestreute Formen (z.B. Lamm, Hase, Henne oder Hahn) verteilen. Die Formen jedoch nur zu maximal 2/3 füllen!

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 40 Minuten backen.

Die Figuren nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

# EINFACHER HEFEZOPF



## Zutaten:

175 ml	Milch
500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe, frische
100 g	Zucker
80 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Zitrone(n) - Schale, ger.
1	Ei
1	Eiweiß
80 g	Rosinen
1	Eigelb
1 EL	Milch
	Mandeln, gehobelt
	Hagelzucker

## Zubereitung:

Vorbereiten: Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

### Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel von dem Zucker und etwas von der lauwarmen Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butter oder Margarine in der übrigen warmen Milch zerlassen.

Übrige Zutaten, außer Rosinen, und die lauwarme Milch-Fett-Mischung zum Hefeansatz hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Wunsch Rosinen kurz unterkneten.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C oder Heißluft: etwa 160°C

Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



# VEGANE AMERIKANER

(ERGIBT CA.15 STÜCK)

## Zutaten:

200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
200 g	Margarine, vegan
8 EL	Apfelmus
600 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck.	Backpulver
2 Pck.	Vanillepuddingpulver vegan
200 ml	Wasser, stilles
etwas	Sojasahne (Sojacreme Cuisine)

## Für die Dekoration:

250 g	Puderzucker, gesiebt
einige	Schokotröpfchen, zartbitter, vegan
etwas	Lebensmittelfarbe, orange +gelb, vegan
n. B.	Fondant, weiß

## Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Margarine und Apfelmus miteinander cremig rühren. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen und nach und nach mit dem Wasser unter die Creme rühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Den zähen Teig mit Hilfe eines Esslöffels portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben (ca. 95 g pro Amerikaner) und mit Hilfe eines mit Wasser angefeuchteten Messers zu einem glatten runden Hügel formen (Ø ca. 7,5 cm), der am Rand rundherum bündig am Backpapier abschließt. Achtung: Etwas Platz zwischen den einzelnen Amerikanern lassen, sie gehen beim Backen noch etwas auf!

Die Amerikaner mit Sojasahne bepinseln und in vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht bräunlich sind.

Den gesiebten Puderzucker mit etwas Wasser mischen und hellgelb einfärben. Die ausgekühlten Amerikaner vom Blech nehmen und die Unterseite gleichmäßig mit dem gelben Zuckerguss bestreichen. Nun aus Fondant und Schoko-tröpfchen Augen formen. Zum Schluss den übrigen Zuckerguss Orange einfärben und die Küken mit einem Schnabel und 2 Beinen verzieren.





# VEGANE SCHOKO-MÖHREN- MUFFINS

(ERGIBT CA.12 STÜCK)

## Zutaten:

280 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	Speisestärke
90 g	Rohrohrzucker
8 g	Vanillezucker
100 ml	Rapsöl, kaltgepresst
300 ml	Mandelmilch ungesüßt
1	Zitrone, Bio
1 Pck.	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Meersalz
100 g	Möhren, geputzt
100 g	Zartbitterschokolade, mind. 60 % Kakaoanteil

## Zubereitung:

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen, abtrocknen und die gelbe Schale fein abreiben. Die geputzten Möhren fein raspeln, den Saft etwas ausdrücken. Die Hälfte der Schokolade in nicht zu kleine Stückchen hacken.

Nun Mehl, Speisestärke, Rohrzucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die Schokoladenstückchen und die Möhrenraspeln untermischen und in der Mitte der Mischung eine Kuhle formen. Das Öl, die Mandelmilch und die abgeriebene Zitronenschale verrühren und in die Kuhle in der Schüssel schütten. Mit einem Esslöffel alles zügig zu einem zähflüssigen Teig verrühren, eventuell noch etwas Mandelmilch zugeben.

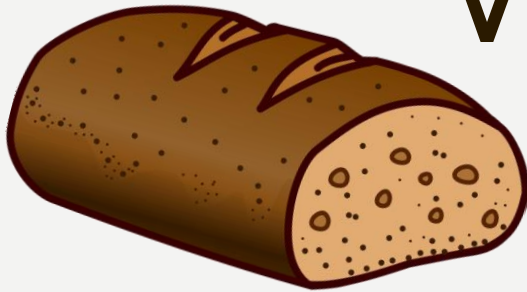
Den Teig gleichmäßig auf 12 Muffinförmchen verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Muffins ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen der Muffins die restliche Schokolade schmelzen und damit die Muffins verzieren.



# VEGANES OSTERBROT



## Zutaten:

450 g	Weizenmehl
1 TL,	gestr. Salz
¼ Liter	Sojamilch (Sojadrink)
1 Würfel	Hefe
50 g	Zucker
50 g	Margarine, vegane
50 g	Rosinen

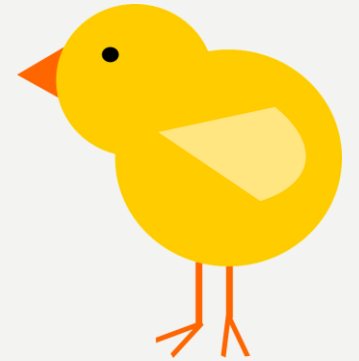
## Zubereitung:

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel sieben. Die Hefe zerkrümeln, mit 1 TL Zucker und weniger lauwarmen Sojamilch verrühren. Eine Vertiefung in das Mehl drücken und das Hefegemisch hineingießen. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Teig verrühren und 20 Minuten gehen lassen.

Dann Margarine, Zucker, Rosinen und Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, falls erforderlich noch etwas Mehl dazu. Den Teig zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

6 kleine runde Brote formen und auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech legen (die Brote kleben!). Mit einem Messer ein Kreuz einkerben und nochmals kurz gehen lassen. Die Brote mit Sojamilch bestreichen und im oberen Teil des Ofens 15 - 20 Minuten bei Mittelhitze (ca. 175°C) backen. Die Brote sind durchgebacken, wenn ein Klopfen an die Unterseite sehr hohl klingt.

# GEFÜLLTE EIER-KÜKEN



## Zutaten:

6 Eier

1 Karotte

2 EL Mayonnaise

2 TL Senf

Salz

Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

1. Eier in einem Topf mit Wasser 10 Minuten kochen. Wasser abgießen und Eier abkühlen lassen.
2. Mit einem Schäler die Karotte in Streifen schneiden und in 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Eier schälen, die Oberseite abschneiden, das Eigelb entfernen und mit der Mayonnaise, dem Senf und Salz mischen.
4. Eigelb-Mischung zurück in das Ei füllen und die Oberseite aufsetzen.
5. Die Pfefferkörner als Augen nehmen und aus den Karotten Schnabel und Krallen formen.

# KLASSISCHER EIERSALAT

## Zutaten:

- 2 Eier, fast hart gekocht
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Msp. Dijonsenf
- n. B. Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Worcestersauce oder Maggi

## Zubereitung:

Die gekochten Eier pellen und in Würfel schneiden. Das geht auch im Eierschneider ein Mal längs und ein Mal quer schneiden. Die Eier in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten mischen.



# VEGANER EI-AUFSTRICH



## Zutaten:

100 g	Nudeln
120 g	Kichererbsen (Abtropfgewicht)
80 g	Mayonnaise, vegan
1 EL,	gestr. Senf, mittelscharf
1 TL	Olivenöl
4 EL	Mandelsahne oder Hafersahne
3 EL	Gurkenwasser, von Essiggurken
1 m.-große	Essiggurke
½ TL,	gestr. Kurkuma
etwas	Pfeffer
etwas	Kala Namak (Edeka)
etwas	Schnittlauch

## Zubereitung:

Die Nudeln sehr weich kochen (ca. 5 Minuten länger), anschließend abseihen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Die Kichererbsen kurz abtropfen lassen und mit Kurkuma zusammen mit dem Pürierstab etwas pürieren. Die Nudeln dazugeben und wieder pürieren, sodass aus den Nudeln kleine "Eierstücke" entstehen.

Die Essiggurke in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten und den klein geschnittenen Kräutern mit einem Löffel gut unter die pürierte Masse mischen. Nicht mehr pürieren!

Die Masse vorsichtig mit Kala Namak würzen, bis der typische Eiergeschmack erreicht ist.

Die Menge reicht für ca. 2 - 3 Personen.

Der Aufstrich hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.

# EIERKUCHEN

GLUTENFREI, LAKTOSEFREI, FRUKTOSEARM, HISTAMINARM,  
ALS VARIANTE EIFREI



## Zutaten:

80 g	Kartoffelmehl
80 g	Maisstärke
3	Ei(er)
400 ml	Milch (Vollmilch), laktosefrei
3 EL	Traubenzucker, gehäuften EL
5 EL	Pflanzenöl, (z.B.: Maiskeimöl)

## Zubereitung:

Die Mehle vermischen und sieben. Eier, Zucker und Milch dazugeben, alles mit dem Schneebesen gut verquirlen. 10 Minuten quellen lassen, danach noch einmal verrühren.

Eine Pfanne erhitzen, 1 EL Öl darin heiß werden lassen. Den Teig portionsweise im heißen Öl ausbacken - man braucht pro Portion etwa 1 EL Öl.

## Eifreie Variante:

Wer keine Eier verträgt oder mag, kann sie durch insgesamt 4 EL Öl, 1 EL phosphatfreies Backpulver und 4 EL Wasser ersetzen.

Wer mag, kann statt der angegebenen Mehle je 60 g Maisstärke und Kartoffelmehl sowie 40 g Maismehl verwenden.



**WIR FREUEN UNS AUF  
UNSER WIEDERSEHEN!**



Happy Easter

