

mal-&rätselheft

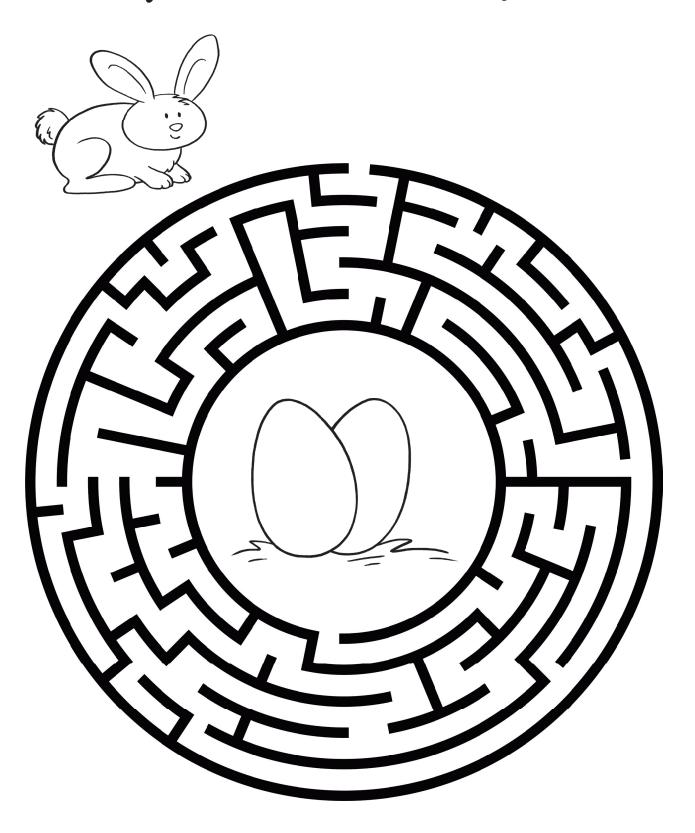
(C) WWW.DAY-DREAMIN.DE

malstunde

(C) WWW.DAY-DREAMIN.DE

.

finde den weg



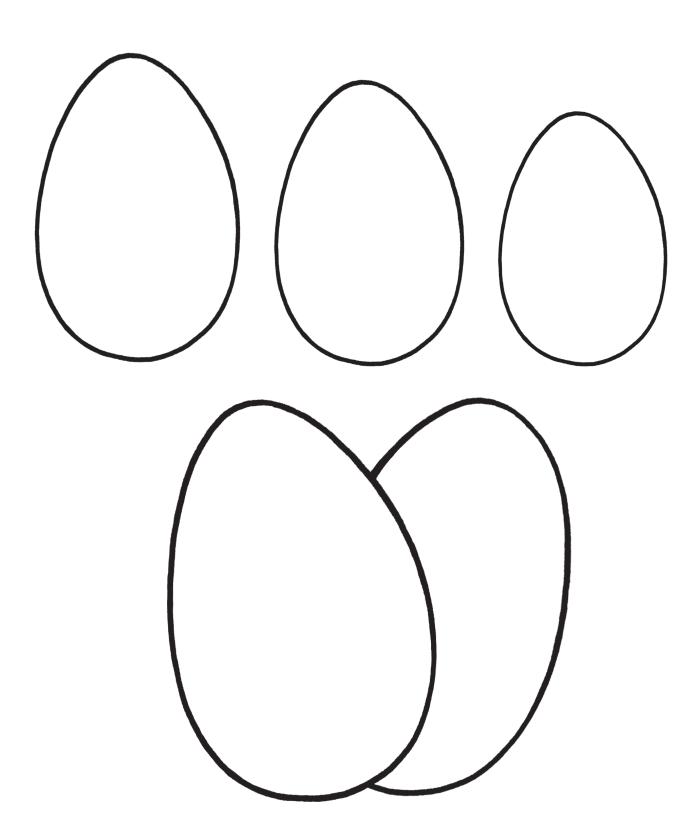
HILF DEM OSTERHASEN, DEN WEG ZU DEN OSTEREIERN ZU FINDEN.

was gehört nicht dazu?



ÜBERLEGE, WAS ALLES ZU OSTERN UND ZUM FRÜHLING GEHÖRT. WENN ETWAS NICHT DAZU PASST, DANN STREICHE ES DURCH.

ostereier anmalen

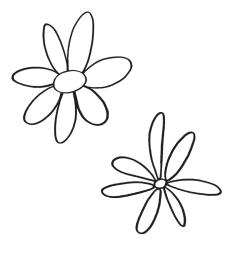


MALE DIE OSTEREIER GANZ BUNT MIT VIELEN FARBEN AN.

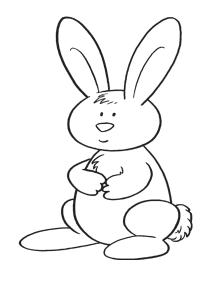
suche die wörter

IN DIESEN BUCHSTABEN VERSTECKEN SICH 9 WÖRTER RUND UM OSTERN. HAST DU LUST, SIE ZU SUCHEN?

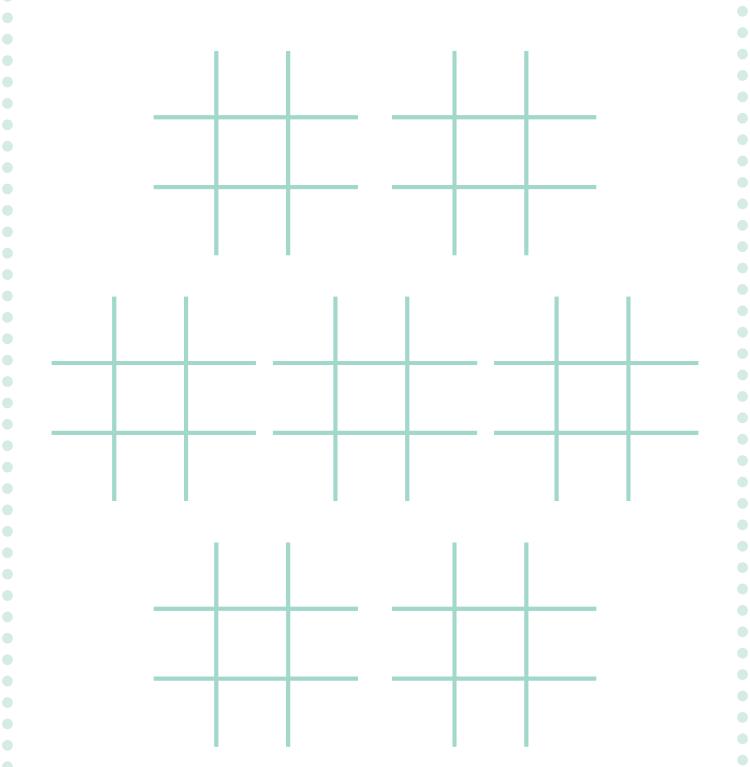
A	0	R	В	E		E	R	E	R	T	N
K	S	F	L	Α	L	S	F	V	В	Y	E
W	T	R	U	L	F	A	T	J	Q	Z	S
V	E	M	M	Α	L	Н	D	R	1	W	T
X	R	V	E	R	S	T	E	C	K	E	Ν
В	Ν	F	N	Н	В	1	R	L	C		P
L	0	S	T	E	R	F	E	S	T	G	Н
1	K	A	R	G	K	L	M	0	P	R	C



OSTERN
HASE
OSTERFEST
LAMM
EIER
BLUMEN
VERSTECKEN
ZWEIG
OSTERNEST

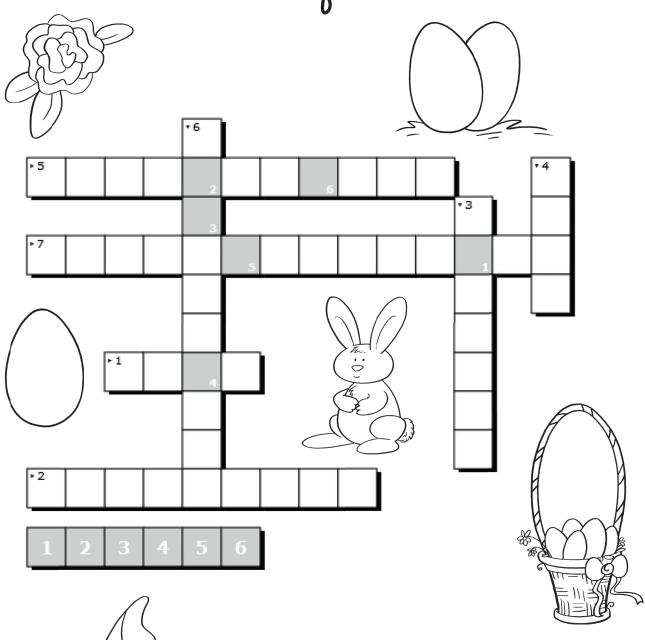


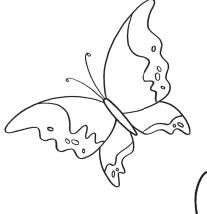
tictactor



verbinde die punkte

osterquiz





- I. WAS LEGT DER OSTERHASE INS NEST?
- 2. WAS WIRD GERNE FÜR OSTERN GEBACKEN?
- 3. AN WELCHEM WOCHENTAG IST OSTERN?
- 4. WER LEGT EIER?
- 5. WIE HEIBT DER SONNTAG VOR OSTERN?
- 6. WELCHES FEUER GIBT ES AN OSTERN?
- 7. WANN BEGINNT DIE FASTENZEIT?

diy ostertüten

material

WEISSER KARTON

HASENSCHABLONE

WASHITAPE

EINFARBIGE PAPIERTÜTEN

KLEINE HOLZWAESCHEKLAMMERN

SCHERE

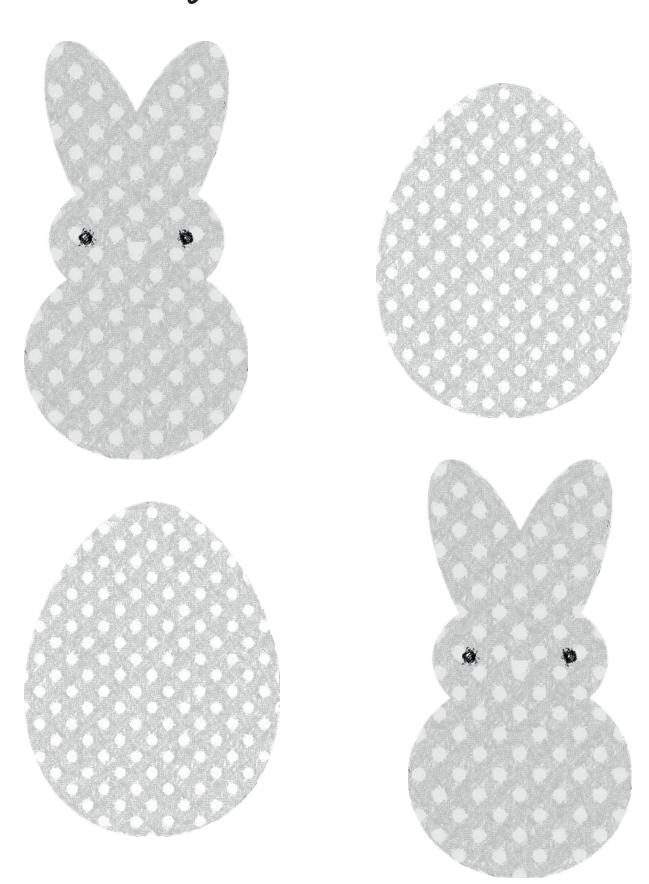
DOPPELSEITIGES KLEBEBAND

WATTE

anleitung

- I) DIE HASENSCHABLONE AUF WEISSEM KARTON AUSDRUCKEN UND DEN HASEN AUS DER VORLAGE HERAUSSCHNEIDEN.
- 2) DIE HASENVORLAGE UMDREHEN, DAMIT DIE WEISSE SEITE OBEN IST. DAS WASHI-TAPE ÜBEREINANDER AUF DIE HASENVORLAGE KLEBEN, BIS SIE VOLLSTÄNDIG GEFÜLLT IST. DIE ÜBERSTÄNDE MIT DER SCHERE ABSCHNEIDEN.
 - 3) DEN HASEN MIT DOPPELSEITIGEM KLEBEBAND AUF DIE PA-PIERTÜTE KLEBEN. MIT WATTE EIN HASENSCHWÄNZCHEN FOR-MEN UND EBENFALLS MIT KLEBEBAND BEFESTIGEN.
 - 4) DIE WÄSCHEKLAMMERN AUS HOLZ MIT WASHI-TAPE BEKLE-BEN, PASSEND ABSCHNEIDEN UND DIE PAPIERTÜTEN DAMIT SCHLIESSEN.

diy ostertüten



guarkölhasen

- I) 200G MAGERQUARK MIT EINEM EI VERRÜHREN. 25ML ÖL, 50ML FETTARME MILCH, 2 TL ZITRONENSCHALE UND 80G ERY-THRIT MINDESTENS 5 MINUTEN CREMIG VERRÜHREN.
- 2) 350G DINKELMEHL MIT I/2 PÄCKCHEN BACKPULVER MISCHEN, SIEBEN UND ZUR MISCHUNG HINZUGEBEN. ALLES ZU EINEM TEIG VERARBEITEN. SOLLTE ER NOCH ETWAS KLEBRIG SEIN, EINFACH NOCH EIN BISSCHEN MEHL UNTERARBEITEN.
- 3) DEN TEIG AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE CA. ICM DICK AUSROLLEN UND HASEN MIT EINER PASSENDEN FORM AUSSTECHEN. RESTE ZUSAMMENKNETEN UND NEU AUSROLLEN, BIS DER TEIG VERBRAUCHT IST. ICH HABE INSGESAMT I8 HASEN MIT MEINER FORM AUS DEM REZEPT ERHALTEN.
- 4) BEI 160 GRAD UMLUFT IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN CA. 20 MINUTEN BACKEN LASSEN, BIS DIE RÄNDER DER HASEN GOLD-BRAUN SEIN. ETWAS ABKÜHLEN LASSEN.
- 5) 25G HALBFETTMARGARINE SCHMELZEN. DIE HASEN DÜNN BESTREICHEN UND MIT EINEM GEMISCH AUS 20G ERYTHRIT UND I PÄCKCHEN VANILLEZUCKER (NACH BELIEBEN Z.B. NOCH ZIMT HINZUGEBEN) BESTREUEN.

möhrenmuffins

- I) 2 EIER TRENNEN UND DAS EIWEISS MIT EINER PRISE SALZ STEIF SCHLAGEN. DAS EIGELB MIT 30G ERYTHRIT, 30ML SONNENBLUMENÖL UND 20G GEMAHLENE MANDELN UNTERRÜHREN.
- 2) I/2 PÄCKCHEN BACKPULVER UND 200G MEHL MISCHEN. ZUSAMMEN MIT 2 EL MILCH UNTERRÜHREN. ZUM SCHLUSS I20G GERASPELTEN MÖHREN UNTERÜHREN UND DAS EIWEISS UNTERHEBEN.
- 3) DEN TEIG IN 16 MUFFINFÖRMCHEN GEBEN UND BEI 160° GRAD UMLUFT CA. 30 MINUTEN BACKEN.
- 4) MIT ETWAS PUDERZUCKER BESTÄUBEN UND NACH WAHL MIT KLEINEN MARZIPANMÖHREN ALS DEKO BELEGEN.

