

# A, B, C, das Häschen sitzt im Klee

Carl Gottlieb Hering

[www.heilpaedagogik-info.de](http://www.heilpaedagogik-info.de)

volksweise

$\text{♩} = 80$  G D G D G



A, B, C, das Häs-chen sitzt im Klee. Der Lö-wen-zahn, der schmeckt so gut.

7 D G G D7 D G



Oh, lie-ber Has', sei auf der Hut. A, B, C, das Häs-chen sitzt im Klee.



# OSTERHASSEN

**Seht ihr auf dem grünen Rasen,  
da sitzen heut fünf Osterhasen.**

(5 Finger zeigen)

**Der erste spitzt die langen Ohren,  
er ist vor 'ner Woche im Klee geboren.**

(Daumen zeigen)

**Der zweite, der hockt sich hinterm Stein  
und putzt die langen Barthaare fein.**

(Zeigefinger zeigen)

**Der dritte, der knabbert vom grünen Klee  
und reckt das Schwänzchen in die Höh.**

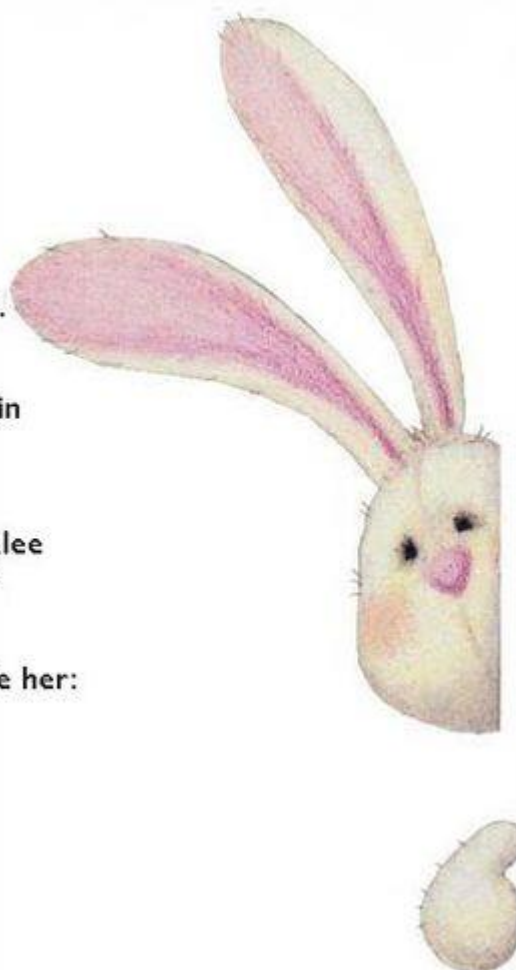
(Mittelfinger zeigen)

**Der vierte schleppt schon die Farbtöpfe her:  
„Kommt! Eiermalen ist nicht schwer!“**

(Ringfinger zeigen)

**Der fünfte, der ruft: „Herbei, herbei!  
Wer malt das schönste Osterei?“**

(Kleinen Finger zeigen)





### Für den Teig:

220 ml	Milch
100 g	Zucker
40 g	Butter
1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl (Typ 405)
½ TL	Salz
1	Ei(er)
evtl.	Aprikose(n), getrocknete, 100 g

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb

### Zum Verzieren:

2 Rosinen für die Augen  
evtl. Mandelblättchen

### Zubereitung

☑ Arbeitszeit ca. 40 Minuten ☑ Ruhezeit ca. 1 Stunde ☑ Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Aus den Teigzutaten einen süßen Hefeteig herstellen. Wer mag kann getrockneten Aprikosen ganz fein hacken und unterkneten. Den Hefeteig gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Nochmal kurz durchkneten.

Tipp für das Anrichten der Teigstücke: etwas Öl mit der flachen Hand auf der Arbeitsplatte verstreichen und den Hefeteig darauf geben, dann braucht man kein zusätzliches Mehl und der Teig klebt nicht mehr.

Auf dem Blech ordnet man die Teigstücke folgendermaßen an: 1 größeres ovales Stück für den Kopf, 2 längliche Teile für die Ohren, 4 Beine und evtl. 4 Bällchen für die Füße. 1 Schwanz, ca. 25 kleine Bällchen für den Körper. Ein paar Mini-Bällchen für das "Pony" - zwischen den Ohren. Zwischen den Teilchen etwas Platz lassen.

Das fertig gelegte Lamm nochmal mindestens 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen vorheizen auf 180° Umluft oder 200° Ober-/Unterhitze.

Das Lamm großzügig mit Eigelb bestreichen. Die Rosinen als Augen leicht andrücken (wenn das Lamm nicht mit Ei bestrichen wird, werden die Rosinen bitter, weil sie verbrennen). Das Lamm nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen und 20-25 Minuten backen. Evtl. die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird.

Durch die kleinen Bällchen kann man später kleine Stückchen abreißen und pur oder mit Marmelade genießen - der Hit auf der Osterfeier und bei kleinen und großen Kindern.