

# Bastelideen und Geschichten

Auf der Internetseite [www.book2look.com](http://www.book2look.com) findet ihr das Buch: Der kleine Gärtner. Eine sehr schöne Frühlingsgeschichte.

---

## Eine kleine Massagegeschichte

### Der Osterhase

Heute ist Ostern. **Mit den Fingern viele kleine Ostereier auf den Rücken malen**

Der Osterhase ist heute ganz früh aufgestanden und durch alle Gärten gehoppelt. **Mit zwei Fingern über den Rücken hüpfen**

Auf seinem Rücken hat er einen großen Korb voll mit bunten Ostereiern und Schokohasen getragen. Mensch, war das schwer! **Langsam und mit etwas mehr Druck über den Rücken hüpfen**

In jedem Garten hat er ein paar Ostereier und einen Schokohasen versteckt. **Mit den Fingern ein paar Mal auf jede Schulter klopfen und dann weiter hüpfen**

Der Osterhase musste sich ganz schön beeilen, da schon die ersten Kinder wach waren. **Schnell mit den Fingern über den Rücken hüpfen**

Dabei kam er ganz schön ins Schwitzen. **Die Hände mehrmals kräftig aneinander reiben und dann auf den Rücken legen**

Geschafft! Der Osterhase hat die letzten Schokohasen versteckt und ist dann gemütlich nach Hause gehoppelt. **Mit den Fingern langsam über den Rücken zu den Beinen hüpfen**

Alle Kinder sind nach draußen gerannt und haben fröhlich ihre Osterhasen gesucht. **Mit der ganzen Hand über den Rücken rennen und bei den Händen, Schultern, Kniekehlen und Füßen suchen**

Jetzt sind alle Ostereier aufgegessen. **Mit den Fingern leicht in den Rücken zwicken.**

# SÜSSE QUARKHASEN (OSTERGEBÄCK AUS QUARK-ÖL-TEIG)

*Süße Quarkhasen mit Vanillezucker. Schnelles Ostergebäck aus Quark-Öl-Teig. Der Teig ist schnell und einfach zubereitet und die Hasen sind sehr luftig.*

Vorbereitung 20 Minuten

Kochzeit 10 Minuten

Portionen Hasen

## ZUTATEN

### Quark-Öl-Teig

- 200 g Magerquark
- 50 g Milch
- 1 Ei
- 100 g Pflanzenöl geschmacksneutral
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 20 g Backpulver

### Bestreichen und Wälzen

- 75 g Butter geschmolzen
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

### Zubehör

- [Silpatmatte](#)
- [Teigrolle](#)

## ANLEITUNGEN

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier oder [Silpatmatten](#) auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermischen. Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teigball verarbeiten.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch etwas mit den Händen weiterkneten. Die Arbeitsfläche neu bemehlen und den Teig recht dünn ausrollen, etwa 1 knappen Zentimeter. Ich benutze dafür meine [megatolle Marmor-Teigrolle](#), die ich mir neulich gegönnt hab. Da geht das Ausrollen wie von alleine. Siehe

Fotos.



4. Beliebige Formen ausstechen und auf die Backbleche legen. Alle Teigstücke mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten backen (die Backzeit kann je nach Größe der Formen etwas variieren), bis sie goldbraun sind.
5. Den Zucker mit dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
6. Quarkhasen aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit Butter einpinseln und dann sofort mit der bestrichenen Seite in den Zucker drücken. Zum Abkühlen auf ein Rost legen und dann servieren. Quark-Öl-Teig wird relativ schnell trocken und schmeckt daher am besten am Tag des Backens. Danach in einer luftdichten Dose aufbewahren und schnell aufessen (sollte kein Problem sein). Guten Appetit!

#### HINWEISE

Nährwertangaben

Süße Quarkhasen (Osterg Gebäck aus Quark-Öl-Teig)

Menge pro Portion

**Kalorien** 150 Kalorien aus Fetten 63

**% des Tagesbedarfs\***

**Fett gesamt** 7g **11%**

**Kohlenhydrate gesamt** 19g **6%**

Ballaststoffe 0.4g **2%**

Zucker 7g

**Protein** 3g **6%**

\* Täglicher Bedarf (in Prozent) basierend auf einer 2000 Kalorien-Diät.

## So könnt ihr Knete selber machen

Wir verraten euch ein Rezept, mit dem ihr Knete selber machen könnt - ganz ohne chemisches Alaun und nur mit Materialien, die bestimmt jeder zu Hause hat!



Gräfe und Unzer Verlag/ Julia Lanzke

### Diese Zutaten für selbst gemachte Knete braucht ihr:

- 20 gehäufte EL Mehl
- 15 TL Salz
- 2 EL Öl
- 250 ml Wasser
- Lebensmittelfarbe (in den Farben eurer Wahl)

#### **Außerdem:**

- Einweghandschuhe

- Schraubgläser

## **Knete selber machen: So geht's**

Siebt das Mehl in eine große Schüssel und gebt dann Salz, Öl und Wasser hinzu. Verknetet alle Zutaten zu einem glatten Teig. Ist die Masse noch zu nass und klebrig, gibt noch etwas mehr Mehl hinzu. Ist die Masse hingegen etwas zu trocken, könnt ihr einfach noch etwas mehr Wasser dazugeben.



Gräfe und Unzer Verlag/ Julia Lanzke  
Die Zutaten für die Knete zu einem glatten Teig kneten

## **Zutaten zu einem Teig verkneten**

Ist der Teig schön glatt geworden, könnt ihr ihn in ein paar Portionen aufteilen - je nachdem, wie viel Knete in unterschiedlichen Farben ihr machen möchtet. Drückt die einzelnen Knetportionen danach etwas ein und drückt mit eurem Daumen eine Mulde hinein, wie auf dem Foto unten zu sehen.



Gräfe und Unzer Verlag/ Julia Lanzke  
Lebensmittelfarbe auf die Knete geben

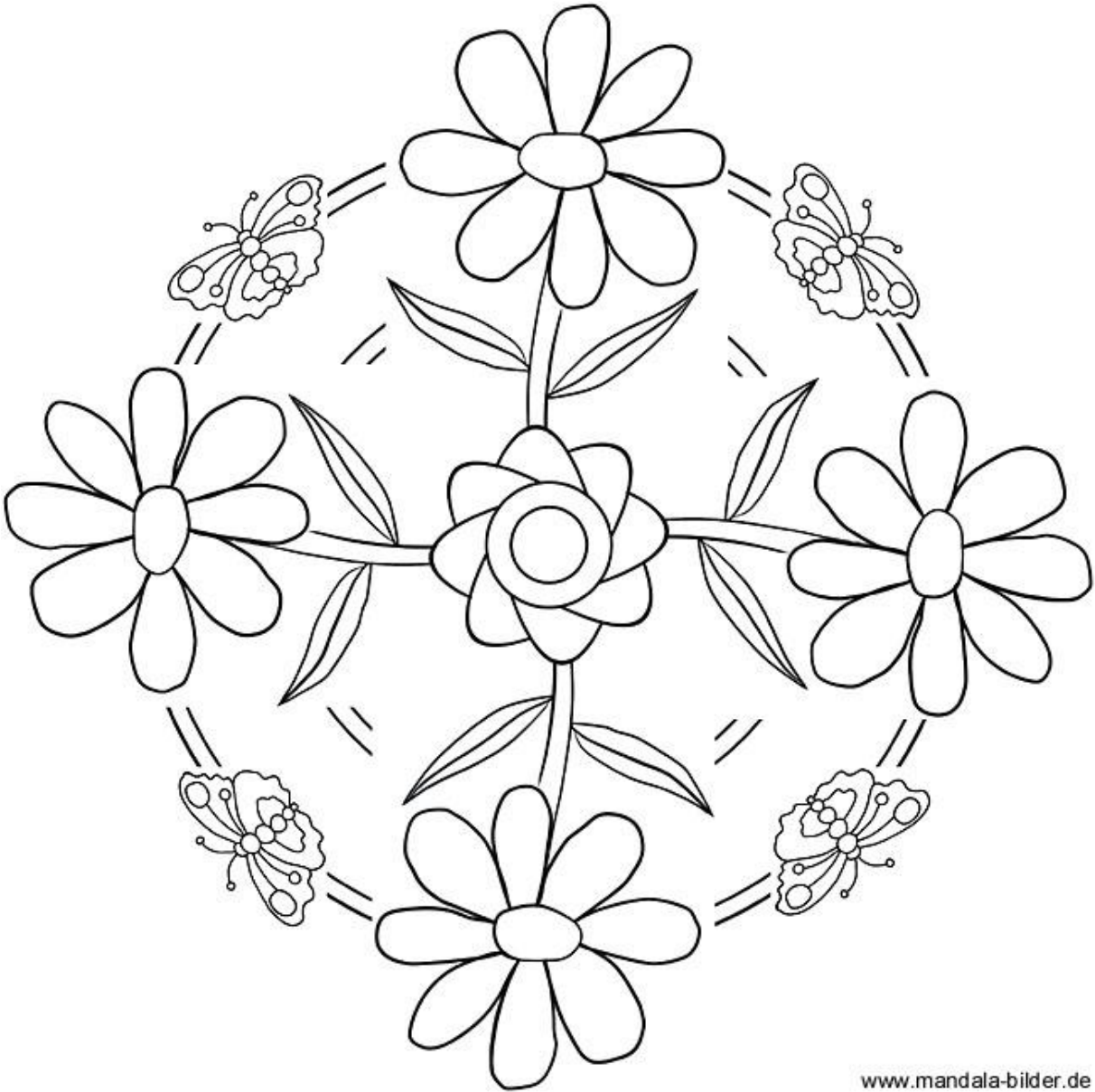
## Die Knete färben

Zieht euch die Handschuhe an und lasst dann ganz vorsichtig ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe in die Mulden hinein tropfen. Je mehr Lebensmittelfarbe ihr an die Knete gebt, desto intensiver wird der Farbton!

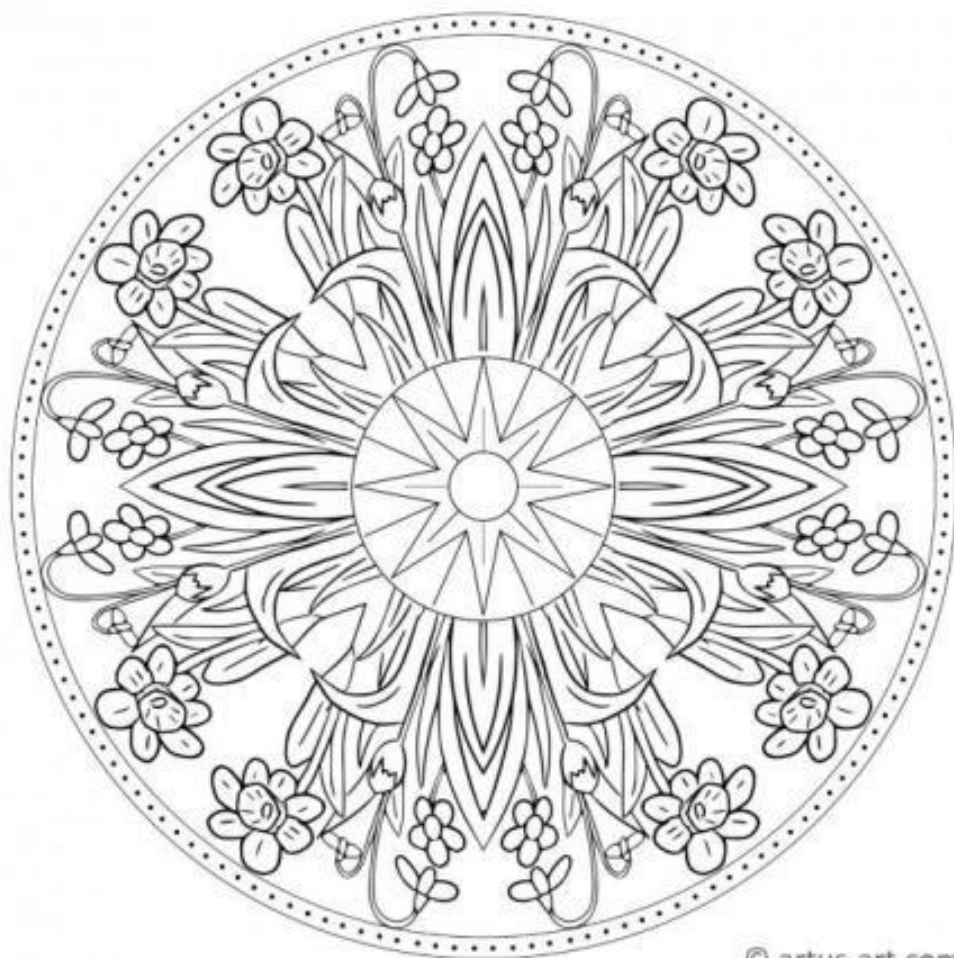


Gräfe und Unzer Verlag/ Julia Lanzke  
**Bunte Knete**

Verknetet dann die einzelnen Knete-Portionen noch einmal kräftig, damit sich die Lebensmittelfarbe gut in der Knetmasse verteilt. Danach könnt ihr entweder direkt mit der selbstgemachten Knete spielen oder ihr gebt sie in Schraubgläser, damit die Knetmasse möglichst lange schön weich bleibt. Fest verschlossen in den Gläsern, bleibt die Knete etwa acht Wochen lang elastisch.







© artus-art.com