

- Baue dir dieses Spielfeld und versuche so viele Ringe auf die Türme zu werfen, jeder getroffene bringt einen Punkt, wie viele Punkte schaffst du?



### 3. Backen und Schnibbeln

#### Schoko-Eier-Kuchen

Zutaten: 3 Eier und 165g Schokolade

Rezept:

- Eiweiß und Eigelb in zwei Schüsseln (groß und klein) trennen: Eiweiß in die große Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.
- Ofen auf 170 Grad vorheizen.
- Schokolade in eine große Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Dabei cremig rühren.
- Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen.
- Wenn die Schokolade abgekühlt ist, erst die drei Eigelbe, dann mit einem Schneebesen ein Drittel des Eischnees unterrühren. Den Rest des Eischnees in zwei Schritten mit einem Spatel unterheben.
- Backform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Form leicht schütteln, damit sich keine Luftblasen bilden. Bei 170 Grad 30-40 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen und anschließend ohne Form auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker verzieren. Fertig!

(Quelle: <https://www.kochbar.de/rezept/511004/2-Zutaten-Schokoladen-Kuchen.html>)

#### Osternester (ca. 8Stk)

Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 100g Puderzucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb
- 60g zerlassene Butter
- 250ml lauwarme Milch (nicht zu warm)
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 verquirltes Ei zum Bepinseln

- Hagelzucker zum Bestreuen
- 8 hartgekochte, gefärbte Eier

#### Rezept:

- Für die Osternester aus Hefeteig die Eier trennen und alle Zutaten abwiegen. Dann Mehl, Puderzucker, Salz, Eigelb, Milch, zerlassene Butter, Zitronenschale, Vanillezucker und den zerkrümelten Hefewürfel mit den Knethaken des Handrührers oder in einer Küchenmaschine durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst.
- Die Teigschüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 30-40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Ich stelle den Teig immer bei 40° Umluft in den Backofen, da geht er perfekt auf. Dann den Teig nochmals durchkneten und abermals kurz gehen lassen.
- Schließlich den Teig in 24 Stücke teilen und zu 8 kleinen Zöpfen mit jeweils 3 Strängen flechten. Jeden Zopf zu einem kleinen Kranz formen (ca. 10 cm Durchmesser). Die Kränzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bepinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 15 Minuten backen. Die Kränzchen aus Hefeteig aus dem Ofen nehmen und die gefärbten, hartgekochten Eier jeweils in die Mitte drücken, so lange die Kränze noch warm sind, damit sie besser darin halten. (Da die Eierfarbe leicht auf die warmen Osternester aus Hefeteig abfärbt, empfehle ich, für die Eier Biofarbe zu verwenden.)



#### Kleine KüchenhelferInnen

Wir wissen, dass die Kinder sehr gerne Obst und Gemüse schneiden, vielleicht könnten die Kids mal einen Obstsalat oder einen Beilagensalat zubereiten und gemeinsam verspeisen.