

# 21 Basteln und Backen für Ostern



## 1 Pompon

### Material:

- Wolle oder Garn
- Schere,
- Hilfsmittel: Gabel, Finger, WC-Rolle...
- Papier, Leim, Deko

Kleine Pompon wickeln mit einer Gabel



Wenn du grössere Pompon möchtest, kannst du den Faden auch locker um die Finger oder für grosse Pompons um 2 WC- Rollen oder andere runde Gegenstände wickeln.



...oder du machst dir **2 Schablonen** aus Karton



Den Faden sehr fest anziehen und 2 bis 3 Knoten machen,sonst fallen die einzelnen Fäden wieder raus.



## 2 Rüebliorte

Passend zum Häschen  
eine feine  
Rüblitorte....mhhh



**Betty Bossi**



### Aargauer Rüebliorte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 55 Min.

Stück (1/12): 383 kcal, F 12 g, Kh 56 g, E 9 g

#### Zutaten

für 12 Personen

250 g Zucker
5 Eigelbe
2 EL heisses Wasser
250 g Rüebli, fein gerieben
250 g gemahlene Mandeln
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2 EL Kirsch
80 g Mehl
2 TL Backpulver
5 Eiweisse
1 Prise Salz
300 g Puderzucker
2 EL Kirsch oder Zitronensaft
2 EL Wasser
12 Marzipanrüebli

#### Zubereitung

1. Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren
2. Rüebli und alle Zutaten bis und mit Kirsch unter die Masse mischen. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die Form füllen Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen
4. Puderzucker, Kirsch und Wasser gut verrühren, auf die Tortenmitte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Marzipanrüebli auf die noch feuchte Glasur legen, trocknen lassen

Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier beleg

Tipp: Marzipanrüebli selber machen: 50 g gelbes und 20 g rotes Modelliermarzipan gut verkneten, zu Rüebli formen, aus wenig grünem Marzipan Rüeblikraut formen, an die Rüebli drücken.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.  
 Rüebliorte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten

## 3 Zopftierli

---

Zutaten:

1 kg Mehl

1 Esslf. Salz

1 Esslf Zucker

alles in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen

200 g Butter

5 dl Milch

in eine Pfanne schmelzen lassen

dazugeben, die Milch sollte noch lauwarm sein

Die Flüssigkeit in die Mulde vom Mehl geben, 1 Würfel Hefe oder 2 Päcklein



Hefepulver in der Flüssigkeit auflösen. Die Flüssigkeit

mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig rühren. Diesen

Vorteig etwa eine halbe Stunde aufgehen lassen,

danach alle Zutaten zu einem Teig kneten (gut 5 Minuten

lang) so dass viele Luftbläschen im Teig eingeschlossen

sind.

Den Teig in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zudecken und ums doppelte gehen lassen.

Den Teig nach Wunsch formen, mit Ei bestreichen nochmals kurz aufgehen lassen und im 200 Grad heissen Backofen 20 bis 30 Minuten backen (je nach Grösse der Formen)

Einfacher Hase:



Hase von hinten:



Hase mit Karotte:



Nestli:



Zopf mit eingedrückten Alufolieneier (diese werden nach dem Backen entfernt)



Vogel /Küken:



Rolle formen, die an einem Ende dicker ist (Kopf)



Einen Knoten in die Rolle machen.  
Mit der Schere einen Schnabel und  
Federn auf dem Kopf schneiden, mit dem Messer die Schwanzfedern  
schneiden. Je eine halbe Rosine ganz fest in den Kopf drücken...beim  
Backen kommt sie wieder nach aussen.

# EN QUETE !





## 4 Hühnerparade

---

### Material:

- Stoff, Filz
- Bleistift, Lineal, Schere
- Nähmaschine oder Nadel und Faden
- Stecknadeln
- Stopfwatte oder Stoffschnipsel z.B. aus alter Socke



1. Stoff zuschneiden (doppelt so hoch wie breit, z.B. 10cm x 5 cm)
2. Kamm, Schnabel und Kehllappen zuschneiden und wie auf dem Foto auf den Stoff stecken.



3. Den Stoff zusammenfalten und auf zwei Seiten mit der Nähmaschine oder mit doppeltem Vorstich zunähen.



4. Am Ende den Faden verknoten oder mit 3 kleinen Hinterstichen vernähen.



5. Den Stoff wenden. Die offene Kante wenig nach innen legen und wie auf dem Foto aufeinander stecken.

6. Die Öffnung mit Matratzenstich zunähen, stopfen und fertig nähen. Den Faden vernähen.



7. Nach Wunsch Augen aufmalen oder eine Perle aufkleben.

