

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
Telefon: 0781 805 7100


## Backen und Eier einfärben mit Schulkindern

Da dieses Jahr das Osterfest im kleinsten Kreise stattfindet hier ein Vorschlag zum Osterfest. Backen Sie mit Ihren Kindern Osterkränze zum Frühstück und bestücken es mit einem mit Zwiebelschalen eingefärbten Ei. Besonders schön sind diese Eier, wenn Sie mit kleinen frischen Blättchen aus dem Garten oder von einem Spaziergang verziert werden. Wie das geht sehen Sie unten.

Übrigens: die Kränze können gut vorgebacken und eingefroren werden. Dann an Ostern noch **10 Minuten** im heißen Ofen auftauen, das gefärbte Ei hineinsetzen und fertig ist die Osterdeko für den Frühstückstisch!

Natürlich sind die so gestalteten Eier auch als Geschenk gerne gesehen.

## Mit Zwiebelschale gefärbte Ostereier

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Eier Färben mit Zwiebelschalen:</b>	
Mindestens 3 Handvoll Zwiebelschalen in einen Kochtopf mit ca.1,5 Liter Wasser und 1 EL Essig geben, aufkochen lassen.	
Eier folgendermaßen vorbereiten:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gummiringe um Eier legen oder kleine Blätter mit wenig Spüli auf die Eierschale kleben.</li> <li>• Ein Stück dünne Strumpfhose darum wickeln.</li> <li>• Mit Paketschnur vorsichtig fixieren.</li> <li>• Die so verzierten Eier in die Zwiebelschalenflüssigkeit legen, sie sollten dabei ganz bedeckt sein.</li> <li>• <b>10 Minuten</b> kochen lassen.</li> <li>• Mit einem Schöpflöffel herausholen.</li> <li>• Abschrecken, d.h. kalt abbrausen.</li> <li>• Abkühlen lassen.</li> <li>• Gummiringe und Blätter entfernen.</li> <li>• Damit die Eier einen schönen Glanz erhalten können Sie mit wenig Öl oder einer Speckschwarte eingerieben werden.</li> </ul>	

## Gebackene Oster- Nester aus Quark - Ölteig

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Mehl T1050 oder anderes 1 P. Backpulver 80 g Zucker 1 P. Vanillezucker 250 g Magerquark 60 ml Öl 125 ml warme Milch	Alle Zutaten nacheinander in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem festen Teig verkneten.  Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig. Sofort weiterverarbeiten.
Den Teig in 10 gleichgroße Kugeln teilen. Jede Kugel zu einem ca. 50 cm langen Strang formen. Von jedem Strang die beiden Enden zusammeneinander nehmen und zu einer Spirale drehen. Die Spiralen zu einem Oval formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
1 Ei 1 Prise Salz	Verquirlen und die Nester damit einstreichen, so erhalten sie beim Backen einen schönen Glanz.
10 halbe Eierschalen waschen, außen gut einfetten und tief in die Nester drücken. <b>Bei 175 Grad Heißluft 20 Minuten</b> goldbraun backen.	
10 hart gekochte gefärbte Eier	die halben Eierschalen durch ein Ei ersetzen.

## Wer möchte kann die Nester auch aus Hefeteig herstellen.

Zutaten:	So wird's gemacht:
750 g Mehl 60 g Zucker 1Prise Salz 1 Würfel Hefe 1 Ei 300 ml Milch (Handwarm) 80 g weiche Butter	mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine aus sämtlichen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig kneten.  Den Teig an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen oder bei 40 Grad abgedeckt im Dampfgarer <b>30 Minuten</b> gehen lassen.
Den Teig in 10 gleichgroße Kugeln teilen. Jede Kugel zu einem ca. 50 cm langen Strang formen. Von jedem Strang die beiden Enden zusammeneinander nehmen und zu einer Spirale drehen. Die Spiralen zu einem Oval formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
Den Teig formen, wie im Rezept Nester aus Quark- Ölteig beschrieben. Möglichst rasch in den Ofen schieben und bei <b>170 Grad Heißluft 20 Minuten</b> goldbraun backen.	