

Anfang April 2020



Liebe Kinder, liebe Eltern!

\*Ostern steht vor der Tür\*

Anbei ein paar kleine Anregungen

Viel Spaß dabei und bleibt gesund!

P.S.: Über Fotos oder kurze Videosequenzen würden wir uns freuen :)  
gern an [kita.pinocchio@jena.de](mailto:kita.pinocchio@jena.de)

1. Idee: Schreibt Euren Großeltern und Verwandten einen Brief, eine Email mit Ostergrüßen.

Ostergedichte:

**Er hat lange Ohren**

Er hat lange Ohren  
und kommt gehoppelt daher,  
manchmal gefahren  
im Strassenverkehr.  
Er verteilt gerne Eier  
und liebe Worte.  
Manchmal bleibt er zur Feier  
und isst ein Stück Torte.  
(© Monika Minder)

(Quelle: <https://www.kinder-alles-fuer-kids.com/kinder-gedichte/ostergedichte.html>)

**Osterhäschen dort im Grase**

Osterhäschen dort im Grase  
Wackelschwänzchen, Schnuppernase.  
Mit den langen braunen Ohren  
Hat ein Osterei verloren.  
Zwischen Blumen seh ich's liegen  
Osterhäschen, kann ich's kriegen?

(Quelle: <https://www.heilpaedagogik-info.de/ostergedichte/1434-osterhaeschen-dort-im-grase.html>)

## 2. Idee: Backt einen Kuchen.

### Möhrenkuchen (vegan)

<b>400 g</b>	Karotte(n)
<b>1</b>	Zitrone(n), unbehandelt, Saft und Schale davon
<b>200 g</b>	Rohrzucker
<b>200 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>1 TL</b>	Zimt
<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<b>400 g</b>	Weizenvollkornmehl oder Dinkelvollkornmehl
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
	Fett für die Form
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Karotten fein raspeln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 40 - 50 Minuten backen.

(Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/262781102376328/Karottenkuchen.html>)

### Spiegeleikuchen

<b>250 g</b>	Margarine
<b>250 g</b>	Zucker
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>5</b>	Ei(er)
<b>250 g</b>	Mehl
<b>½ Pck.</b>	Backpulver
<b>2 Becher</b>	Schmand
<b>1 Liter</b>	Milch
<b>2 Pck.</b>	Puddingpulver, Vanille

Für den Belag:

<b>2 Dose/n</b>	Pfirsich(e)
-----------------	-------------

Für den Guss:

<b>2 Pck.</b>	Tortenguss
---------------	------------

Zubereitung:

Margarine, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1/2Päckchen Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und anschließend 10-15min. backen. Mit der Milch nach Packungsanleitung den Pudding kochen, abkühlen lassen. Zum Schluss den Schmand unterrühren. Anschließend den Pudding auf den Kuchen geben. Dann 2 Dosen Pfirsiche gut abtropfen lassen, die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen. Nochmals bei 200 Grad 10-15min. Backen. Auf den erkalteten Kuchen Guss aus 2 Päckchen Tortenguss geben.

(Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/380791124455034/Spiegeleikuchen-vom-Blech.html>)

### 3. Idee: Eier färben mit natürlichen Mitteln.

**Zwiebeln:** Zwiebelschale in Essigwasser aufkochen, Eier hineinlegen, ca. 10 Minuten lang kochen. Ca. 30 Minuten im Farbbad liegen lassen.

**Kurkuma:** Eier im Topf mit Kurkumapulver bestreuen, mit heißem Wasser aufgießen. 1 Esslöffel Essig hinzufügen. Eier ca. 20 Minuten köcheln lassen.

**Rotkohl:** Kohl klein schneiden. Ca. 20 bis 30 Minuten kochen. 1 bis 2 Esslöffel Essig zufügen und gekochte Eier bis zur gewünschten Farbintensität hineinlegen.

**Heidelbeeren:** Beeren in Wasser aufkochen lassen. Eier zufügen, ca. 20 Minuten mitkochen. Je mehr Beeren im Topf sind, desto intensiver die Färbung.

**Spinat:** 500g Spinat in 1,5 Liter kochendes Wasser geben. 1 Esslöffel Essig zufügen. Eier hineinlegen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

**Rote Beete:** 250g geschälte Rote Bete in 500ml ca. 40 Minuten lang kochen lassen. Eier für ca. 10 Minuten mitkochen.

(Quelle: Laura: Wohnen kreativ, April 2020)

### 4. Idee: Eierkerzen herstellen.

In eine leere Eierschale, heißes Wachs hinein füllen und einen Docht mittig, an einen Stift gebunden platzieren. Erkalten lassen.



### 5. Idee: Ostergras oder Kresse aussähen und beobachten.