



Bildungsangebot

Thema: Hauswirtschaftliche Tätigkeit „Hase und Osterkranz“

Bildungsbereich: Bewegung und Gesundheit

Was wird gefördert? die Fähigkeit des Flechtens erwerben, Feinmotorik erweitern, Bräuche und Traditionen pflegen, gemeinsam an einer hauswirtschaftlichen Tätigkeit teilnehmen.

Angebot:

Teig zubereiten

1. 5 EL Milch leicht erwärmen und mit einer Prise Zucker und der Trockenhefe vermischen. Leicht mit Mehl bestäuben, Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Mehl, restliche lauwarme Milch, zerlassene Butter, Zucker, Dotter, und Zitronenschale zum Vorteig geben und mit dem Mixer ca. 4 Minuten gut durchkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Zopf flechten:

Pro Kranz 3 Teigstränge formen und am oberen Ende zusammendrücken. Erst den linken äußeren Strang über den mittleren Strang legen, dann den rechten äußeren Strang über den mittleren Strang legen. Die unteren Ende zusammendrücken und unter den Zopf falten.





Kranz formen:

Den Zopf zu einem Kranz schließen und in die Mitte ein bunt gefärbtes Osterei geben.



Backen:

Blech mit Fett bestreichen, die Osterkränze auf das Blech legen und mit Ei bestreichen. Blech bei 50°C für 10 - 15 Minuten ins Backrohr schieben und noch einmal aufgehen lassen. Anschließend die Kränze mit 180°C goldbraun backen.

Variante:

Statt Osterkränze können die Kinder auch Osterhasen formen: Die Verbindungen zwischen Körper, Kopf und Ohren werden mit Eiklar verklebt. Augen und Mund werden mit Rosinen gestaltet.



Quelle: www.kigaportal.com

Benötigtes Material : Mixer, Plastischüssel, Backblech, Backpapier, 500g Universalmehl, 250ml Milch, Salz, 1 Pck Trockenhefe, 1 Pck Vanillenzucker, Zitronenschale, 100g Butter, 60g Staubzucker, 2 Dotter (Raumtemperatur), Rosinen, gefärbte Ostereier