



# Bildungsangebot

**Thema:** Hauswirtschaftliche Tätigkeit „Osterhase backen“

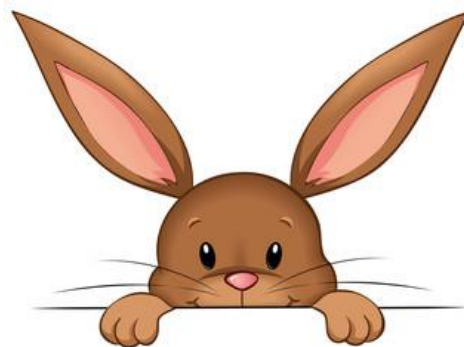
**Bildungsbereich:** Bewegung und Gesundheit

**Was wird gefördert?** Verstehen eines Backvorganges, Feinmotorik wird geschult, Selbstbewusstsein wird gefördert

## Angebot:

### **Zubereitung:**

- Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- Eier, Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Das Mehl, Backpulver und die Speisestärke darüber sieben und vorsichtig unterrühren.
- Die geschmolzene Butter nach und nach einrühren.
- Eine Osterhasenform fetten und dünn mit Mehl und Semmelbröseln ausstreuen, damit sich der Kuchen leichter lösen lässt.
- Bei 180 Grad etwa 40.Min.backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.



**Quelle:** Weltbild Buch: Tolle Geschenkideen S.11

**Benötigtes Material** : 75 g Butter, 3 Eier, 1 Eigelb, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 125 g Mehl, 25 g Speisestärke, 1 gestr. TL Backpulver, Staubzucker, Semmelbrösel, Osterhasenform Rührschüssel, Handmixer, Staubzuckersieb