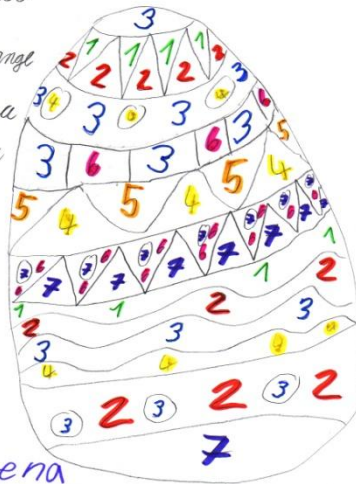


B	L	U	M	E	T	Z	I	V	D	C	S
I	H	F	D	S	I	O	H	Ö	A	E	O
E	F	I	L	B	D	S	G	G	F	H	N
I	E	A	A	I	G	T	V	E	M	Z	N
M	T	P	F	E	I	E	L	L	Z	R	E
D	B	R	R	N	M	R	M	P	H	N	S
E	H	I	S	E	P	K	F	Ä	O	A	O
N	C	L	M	A	G	O	B	O	R	R	S
I	M	P	N	D	I	R	U	S	E	Z	T
S	H	L	I	F	O	B	O	G	S	I	E
O	N	F	D	T	U	L	P	E	R	A	R
F	4	Z	T	E	L	H	Z	F	S	R	E
O	S	T	E	R	H	A	S	E	I	P	I

1: Grün von mir  
 2: Rot für euch  
 3: Blau frohe Ostern!

4: Gelb  
 5: Orange  
 6: Rosa  
 7: Lila



Helena

Finde 10 Osterwörter: Worträtsel: Gloria

- Osterhase April
- Osterei März
- Osterkorb Tulpe
- Sonne Vögel
- Blume Biene



Lilly G.



# SCHÖNECKER RANZENAREPORT

+++ Grundschule Schöneck +++ Ausgabe 11 +++ März 2015 +++



Da kackt doch einer frech ins Gras,  
 ich glaub, das ist der Osterhas.  
 Der sitzt und wackelt mit dem Po,  
 ich glaub, ein Ei kommt jetzt hervor.

Frohe Ostern und viele bunte Ostereier  
 wünschen euch  
 die Kids der AG Medienwerkstatt



[www.grundschule-schoeneck.de](http://www.grundschule-schoeneck.de)

# Unsere Lieblingsrezepte

## Fynn: Feiner Apfelkuchen

Für ein Blech (40 x 30 cm)



- 1,25kg Äpfel (z.B. Elstar) schälen, vierteln, entkernen und die Viertel auf der Oberseite dicht an dicht einschneiden. Viertel sofort mit 4 EL Zitronensaft mischen. 100g gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.
- Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 125g Marzipanrohmasse grob raspeln, mit 300g weicher Butter, 125g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. sehr cremig aufschlagen. 6 Eier (KL.M) einzeln je ½ Min. gut unterrühren. 200g Mehl, 100g Speisestärke, 1 Pk. Backpulver und Mandeln mischen, abwechselnd mit 100ml Milch und 3 EL Orangensaft unterrühren.
- Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Mit den Äpfeln belegen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. 100g Aprikosenkonfitüre, 1 EL Orangensaft und 1 EL Zitronensaft aufkochen. Den heißen Kuchen damit sofort bestreichen. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

## Laurien: Kokos-Makronen



Zutaten: 6 Eiweiß, 1 Prise Salz, 150g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 80g Quark, 4 Tropfen Bittermandelöl, 200g Kokosraspeln

Zubereitung:

- In einer Schüssel Eischnee aus Eiweiß und Salz schlagen.
  - Zucker in den Eischnee einrieseln lassen.
  - Anschließend die restlichen Zutaten zufügen und untermengen.
  - Aus der Teigmasse Kügelchen oder kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech setzen.
  - Die Kokos-Makronen im vorgeheizten Backofen bei 180°C, ca. 15-20 Min. backen.
- Typ: Die Kokos-Makronen können auch mit Kuvertüre bestrichen werden.



## Lilly S.: Lasagne



Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Möhre, 2 EL Olivenöl, 400g gemischtes Hackfleisch, 1 TL getrockneter Thymian, 2 Dosen Tomaten (à 400 g), Salz und Pfeffer, 2 EL Butter, 4 EL Mehl, 500 ml Fleischbrühe, 150 ml Milch, 500 g Lasagneblätter ohne vorkochen, 300 g frisch geriebener Käse

So geht's:

Schäle die Zwiebel und die Möhre und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Öl in der Pfanne und dünste die Zwiebel darin glasig. Gib die Möhre mit dem Hack hinzu und brate alles gut an. Rühre den Thymian und die Tomaten unter und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

Lass die Butter im Topf schmelzen, streue das Mehl ein und röste es unter Rühren an. Lösche mit der Brühe ab, gieße die Milch dazu und lass die Mehlschwitze zu einer sämigen Sauce einkochen.

Heize den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vor. Fette die Form ein. Gib etwas Sauce auf den Boden. Verteile darauf eine Schicht Lasagneblätter und etwas Hackfleisch. Streue etwas Käse darüber. Wiederhole diesen Vorgang sooft, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte aus Sauce und Käse bestehen. Backe die Lasagne im Ofen etwa 40 Minuten, bis sie goldbraun ist.

## Maya: Schokokuchen



Für eine Springform (26 cm)

Zutaten: 300g Butter, 8 EL Kakaopulver (80g), 250g Mehl, 1 TL Natron, Salz, 2 Eier, 150g Schmand, 60ml Milch, 200g Puderzucker

- 200g Butter, 4 EL Kakaopulver und 200ml Wasser unter Rühren aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zucker, Mehl, Natron und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier und Schmand dazugeben, zusammen mit der Kakaomasse unter die Mehlmasse rühren. In eine gefettete Springform füllen und im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30 Min. backen.
- Guss: Inzwischen restliche Butter, restliches Kakaopulver, Milch und Puderzucker unter Rühren aufkochen.
- Kuchen auf einem Gitter in der Form lauwarm abkühlen lassen. Mit einem Spieß mehrmals einstechen, die Hälfte des Gusses darüber gießen. Abkühlen lassen. Kuchen mit einem spitzen Messer aus der Kuchenform lösen und auf eine Tortenplatte geben. Restlichen Guss erwärmen und als Glasur über den Kuchen gießen.



## Helena: Süße Mäuse



Zutaten für Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenvollkornmehl, 1 Pck. Backpulver, 60g Zucker, 125g Speisequark, 75ml Milch, 75ml Speiseöl, 1 Pr. Salz, 1 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung: Mische Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Dann aus dem Teig etwa 14 gleich große Kugeln formen und diese an einer Seite zu einer spitzen Mäuse-Nase drücken. Die Teig-Mäuse auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben. Etwa 20 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze bzw. 160°C Heißluft backen.

Die Mäuse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Zum Verzieren: einige Spaghetti, 28 Mandeln, 1 EL Puderzucker, etwa ½ TL Wasser, Mini-Schokolinsen, einige Lakritzschnecken oder Fruchtgummischnüre

Brich die Spaghetti in kleine Stücke und stecke sie als Barthaare in die Spitze. Die Mandeln als Ohren einstecken. Siebe den Puderzucker in eine kleine Schale und verrühre ihn mit so viel Wasser, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Mit dem Guss kannst du die Schokolinsen als Augen und die Lakritzschnecken oder Fruchtgummischnüre als Schwänze ankleben.