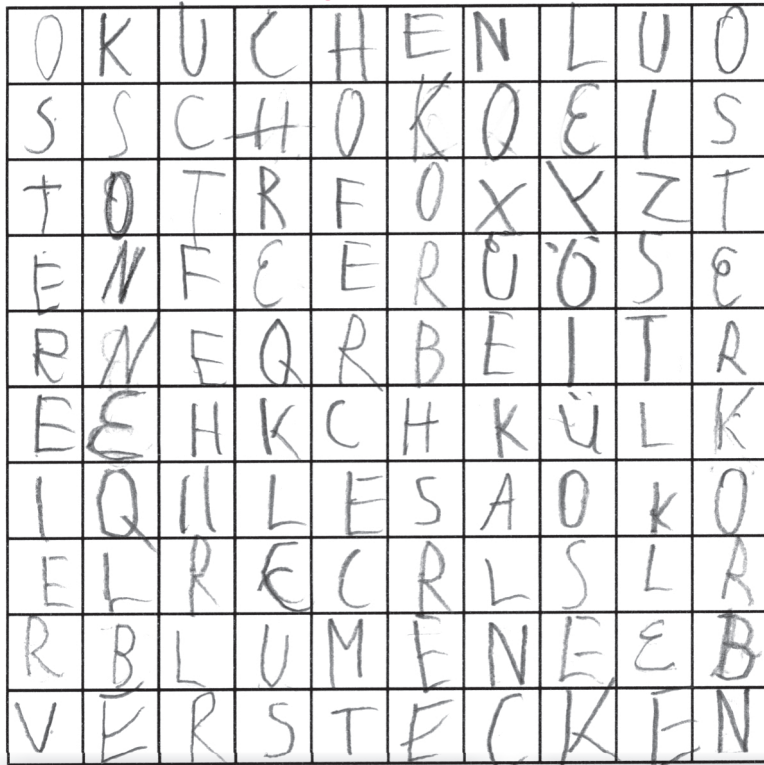


Findet 8 Oster-/Frühlingswörter von Kilian & Ferdinand



Fehlersuchbild
Finde 10 Unterschiede!



www.fahrtstufino.de



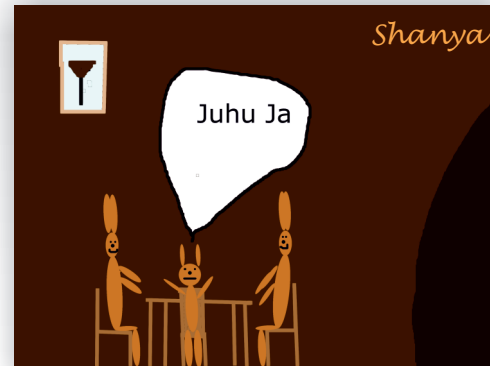
SCHÖNECKER RANZENREPORTE

+++ Grundschule Schöneck +++ Ausgabe 28 +++ April 2022 +++



Die kleine Osterhäsin von Shanya

Es war einmal eine kleine Osterhäsin. Die wollte unbedingt Osterkörbe an die netten Kinder verteilen, aber ihr Vater sagte sie wäre noch zu klein. Ihr großer Bruder durfte aber schon Osterkörbe verteilen. Das fand sie gemein.

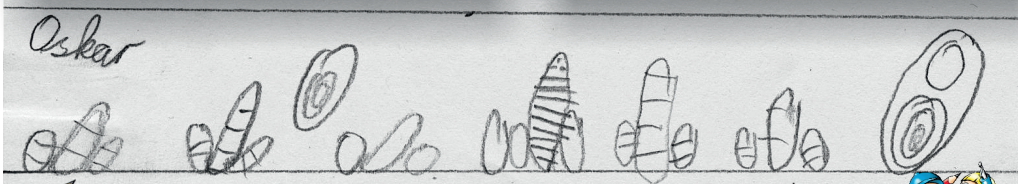
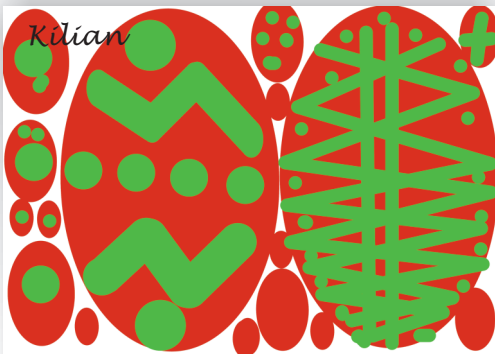


Das Osterfest rückte immer näher und die kleine Osterhäsin wurde immer trauriger, weil ihr großer Bruder die Osterkörbe austeilen durfte und sie nicht. Doch dann wurde ihr Bruder plötzlich krank. Die Eltern überlegten wer nun die Osterkörbe verteilen sollte. Die Mutter musste kochen, Opa die Eier bemalen und Oma nähte. Der Vater erntete die Möhren auf dem Feld. Am Esstisch sagte die Häsin „Ich könnte doch die Osterkörbe verteilen!“

Die Eltern überlegten und nach einer Weile stimmten sie ihr zu. Die kleine Osterhäsin war überglücklich. Und als sie die Osterkörbe verteilte, spürte sie ein Glücksgefühl.



Und wenn sie nicht gestorben sind, dann hoppeln sie noch heute.



Zum ausmalen!



www.grundschule-schoeneck.de



Frohe Ostern & viele bunte Ostereier



Rezeptideen für das Osterfest

Rezepte und Bilder: <https://frechfreunde.de/rezepte-fuer-kinder/osterrezepte-fuer-kinder/>

SAFTIGER KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN für 4 Portionen

- 3 Karotten
- 1 Banane
- 2 Eier
- 195g Mehl
- 1TL Backpulver
- 1TL Zimt
- 270g griechischer Joghurt
- 125ml Mandelmilch
- 150g Ahornsirup
- 113g Frischkäse
- etwas Öl, Butter

TIPP für Feinschmecker:

gehackte Walnüsse
in den Teig mischen

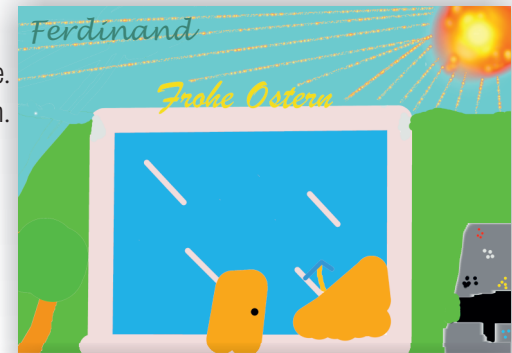
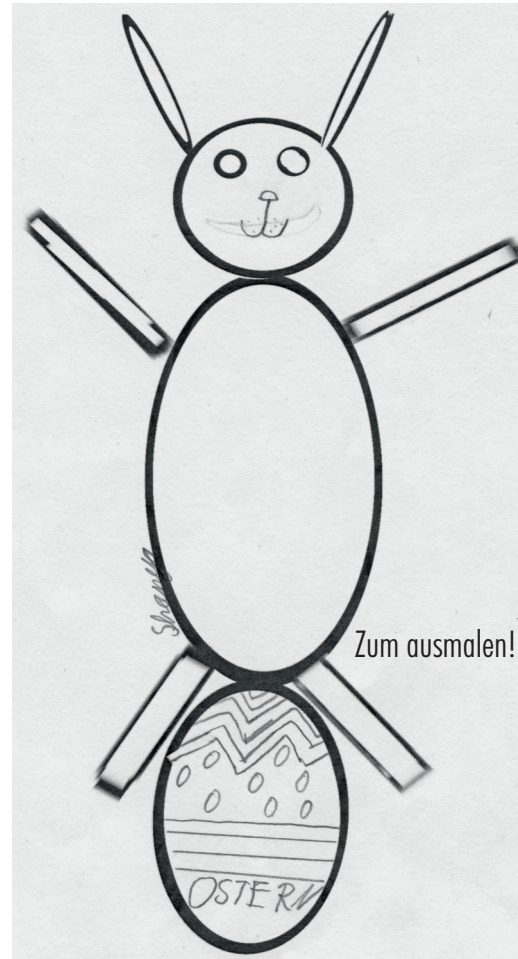


1. Zu allererst die Hälfte vom Joghurt und Ahornsirup zur Seite stellen. Dies wird für die Glasur gebraucht.
2. Die Karotte fein reiben und die Banane matschen.
3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Dann Eier, Öl, Ahornsirup, und Joghurt dazugeben und alles mixen.
4. Die gematschte Banane, die geriebene Karotte und Mandelmilch dazugeben. Alles noch einmal gut durchmischen.
5. Die Kuchenform mit einem Stück Butter einfetten und die Masse in die Form geben. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.
6. Für die Glasur den Frischkäse, den Rest Joghurt und Ahornsirup vermengen und über den Kuchen gießen, wenn er fertig gebacken ist.



SCHLANGENWÖRTER

beisonnenscheinverstecktderoosterhasedieeieralsgeschenke.
derosterhaseverstecktdieeierzumosterfestwannallefeiern.



KAROTTEN WAFFELN

ZUTATEN für 4 Portionen

- 4 Karotten
- 4EL Haferflocken
- 95g weiche Butter
- 375ml Milch
- 195g Mehl
- 4 Eier



Für süße Schleckermäuler geriebene Äpfel
in den Waffelteig geben!

1. Die Karotte schälen und sehr fein reiben.
 2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit den Eiern verquirlen.
 3. Milch dazurühren und nach und nach das Mehl und die Haferflocken dazugeben.
 4. Zum Schluss die geraspelten Karotten unterheben.
 5. Den Teig löffelweise auf's Waffeleisen geben und backen.
- Fertig sind Eure karottigen Waffeln!
TIPP mit dem Lieblingsobst die Karotten Waffeln mit einem lustigen Obst-Gesicht verzieren