

Leckerer für den Osterbrunch

Kinderkochkurs in den Osterferien 2025

Osterhasenbrötchen

Rühreimuffins

Frühlingssüppchen aus Lieblingsgemüse
mit verschiedenen Suppeneinlagen

Schüttel-Pancakes mit Obstspießen und
Vanilleeis



AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
vera.zielberg@aggerenergie.de

Osterhasenbrötchen

Für 8-10 Häschen

450 g Mehl
1 TL Salz
½ Hefewürfel
250 g Buttermilch

mit
in einer Schüssel mischen.
in einer Schüssel zerkrümeln und mit
verrühren. Zum Mehl geben und alles mit den
Knethaken des Mixers gut verkneten.

In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in
den Kühlschrank stellen.

Backpapier

Am nächsten Morgen ein Backblech mit
auslegen.

Teig nochmals durchkneten, in 8-10 gleich
große Stücke teilen und rund rollen.

Mehl

Auf eine Arbeitsfläche etwas
geben und jede Kugel zu einem ca. 30 cm langen
Teigstrang rollen.
In der Mitte jedes Teigstrangs eine
Schleife legen und die Enden umeinander
verschlingen. Oben ca. 3 cm als Ohren offen lassen.
Geformte Osterhasen auf das Backblech geben und
Ohren nach außen ziehen und etwas platt drücken.
Hasen noch 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

1 Ei
1 EL Milch

aufschlagen mit
verquirlen und die Häschen bepinseln.
Auf mittlerer Schiene die Häschen 20-30 Minuten
backen.

Tipp: Häschen mit Sesam, Sonnenblumenkerne oder Mohn dekorieren oder auch Käse vor
dem Backen darauf verteilen.

Dazu schmeckt eine Kräuterbutter: ½ Päckchen Butter mit 1 TL Salz und 2 Prisen
Pfeffer würzen. Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch) in ein Glas geben und
mit der Schere darin zerkleinern. Unter die Butter rühren.



Rührei-Muffins

Für ca. 12 Stück

9	Eier	in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
2 TL	Backpulver	mit
45 g	Mehl	verrühren, zu den Eiern geben.
125 ml	Milch	zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Noch
30 g	Käse	reiben und zugeben. Dann mit
	Salz	und
	Pfeffer	und vielleicht mit
	Kräutern	würzen.
1	gelbe Paprika	halbieren, das weiße entfernen, waschen und fein würfeln.
1	Tomate	waschen, Stielansatz und Kerne entfernen und würfeln.
		Die Zutaten ja nach Belieben zu der Eimasse geben und kräftig mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Kräutern	würzen.
	Muffinblech	mit
	Butter	einfetten und die Eimasse gleichmäßig einfüllen. Im heißen Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Das Rezept ist eine gute Resteverwertung von Gemüse, Käse, Wurst und Kräutern.

Frühlingsüppchen aus Lieblingsgemüse

Für ca. 8 Kinderportionen

1	Zwiebel	und pellen und in Würfel schneiden.
1	Kartoffel	waschen, mit einem Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden.
600 g	Lieblingsgemüse Broccoli, Möhren, Tomaten	waschen, putzen dann in kleine Stücke schneiden.
1 EL	Butter	in einen Topf geben und schmelzen. Zwiebeln, Kartoffeln und Broccoli in den Topf geben und 5 Minuten anbraten.
500ml	Gemüsebrühe	herstellen. Brühe zu dem Broccoli geben, mit
150ml	Schlagsahne	auffüllen und den Deckel schließen.
		Gemüse ungefähr 20-30 Minuten garen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Dann mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	
	Zitrone	würzen.

Das schmeckt lecker zur Suppe, einfach vorbereiten und in kleinen Schüsseln dazustellen:

Kräuter

Schnittlauchröllchen mit einer Schere in Röllchen schneiden.

Blätterteighäschen

Blätterteig
Backpapier
Ei
2 TL weißem Sesam
Meersalz
pro Person einen Hasen ausstechen, auf ein mit belegtes Backblech geben.
aufschlagen, verquirlen, Häschen damit bepinseln. Mit und bestreuen und im heißen Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene ca. 8 Min. backen

Knackwürsten

Knackwürstchen im Sud erwärmen, dann in Stücke schneiden.

Speckwürfel

Schinkenspeck
Sonnenblumenöl
in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit knusprig braten.

Möhrenstreifen

Möhren
Olivenöl
Salz und Pfeffer
waschen, mit dem Sparschäler schälen. Dann längs in mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.
in eine Pfanne geben und die Möhrenstreifen darin braten bis sie gar sind. Mit würzen.

Croûtons

Toastscheiben
Olivenöl
Salz und Kräutern
in Würfel schneiden, in einer Pfanne in knusprig braten und mit würzen.

Schüttel-Pancakes

Für ca. 6 kleine Pancakes

1	Ei (Klasse M)	und
1	Vanillejoghurt (150 ml)	(von dem Joghurt isst du 2 EL) und
2 EL	Wasser	in ein Schraubglas füllen (zum Beispiel ein Joghurt- oder Marmeladenglas mit mindestens 500 ml) und fest zuschrauben und gut schütteln.
70 g	Mehl	mit
1 Teelöffel	Backpulver	und
1 Prise	Salz	dazugeben und so lange schütteln bis ein glatter Teig entsteht.
Etwas	Öl	in eine Pfanne geben, Teig in 6 Portionen aus dem Glas langsam in die Pfanne schütten und bei mittlerer Hitze nacheinander kleine Pancakes backen. Die Pancakes sind ungefähr so groß wie der Deckel vom Glas.

Tipp: mit frischen Früchten einen Spieß machen und mit Ahornsirup, Schokoladensauce, Beerensauce, Zimt und Zucker oder Eis servieren.

Den Joghurt kannst du auch gegen 100 ml Buttermilch oder Milch austauschen. Dann musst du nur noch 1 Paket Vanillezucker dazu geben.