

Osterhasenbrunch

Kinderkochkurs in den Osterferien 2024

Schweizer Bürli
mit Schokocreme oder Frischkäse im Nestchen

Rührei mit Toppings

Frühlingssuppe mit Fritatten

Süße Osternester / Osterkränze

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





Schweizer Bürli

Für 8-10 Brötchen

Das brauchst Du dazu: So wird's gemacht:

400 g Weizenmehl Typ 405 und

100 g Roggenmehl Typ 1150 mit in eine große Schüssel geben.

½ Würfel Hefe zerkrümeln mit

2 TL Salz

340 ml lauwarmen Wasser in einem hohen Gefäß auflösen.

Flüssigkeit zu dem Mehl geben und

1 EL Essig zugeben, mit den Knethaken des Mixers zu einem

glatten, sehr weichen Teig verkneten. Mit einer Folie abdecken und **über Nacht im Kühlschrank** gehen

lassen.

Am nächsten Tag den Teig in der Schüssel leicht bemehlen, nicht kneten. Dann sticht man mit 2 Löffeln Häufchen ab und setzt diese auf Backpapier (müssen

nicht schön aussehen).

Bei 220-250°C im heißen Backofen ca. 20 Minuten kross

backen.

Variation: Körner z.B. Flohsamen, Leinsamen in oder auf den Teig geben. Die

Brötchen können auch nur mit Weizenmehl gebacken werden.

Frischkäse im Nestchen

250 g Frischkäse in eine Rührschüssel geben, 1-2 EL Milch zugeben und cremig verrühren.

1 kleine Snackgurke waschen, erst in Streifen, dann in kleine Würfel

schneiden.

1 kleine Möhre mit einem Sparschäler schälen, dann in feine Streifen

schneiden.

1/2 Kresseschälchen mit der Schere die Kresse abschneiden.

Schnittlauchstängel waschen und mit der Schere in kleine Röllchen

schneiden.

Frischkäse auf eine Platte/Teller geben und die vorbereiteten Zutaten wie ein Nest herumlegen.



Schokocreme aus dem Thermomix

Für 2 Gläschen

Das brauchst du dazu: So wird's gemacht:

Backofen auf 200 °C erhitzen.

200 g Haselnüsse auf ein Backblech geben, 5-7 Minuten rösten, bis

sie schön fettig aussehen. Vom Blech nehmen

und abkühlen lassen.

120 g Zucker 10 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren.

Haselnüsse dazugeben, auf Stufe 7 mahlen, bis

eine weiche, feuchte Masse entstanden ist

(ungefähr 4x15 Sekunden). Dabei zwischendurch

mit dem Spatel nach unten schieben.

100 g Blockschokolade und

100 g Vollmilchschokolade zerkleinern, zu den Nüssen geben und 10

Sekunden / Stufe 8 zerkleinern. Alles mit dem

Spatel nach unten schieben.

140 g Butter und

200 g Milch und

1 Prise Salz zugeben. Alles 5 Minuten / 50 °C / Stufe 2-3

erwärmen, bis eine geschmeidige (homogene)

Masse entstanden ist.

Masse in Gläser füllen und im Kühlschrank

aufbewahren.



Saftiges Rührei mit Toppings

Für 2-4 Portionen

Das brauchst Du: So wird's gemacht:

4 Eier (XL) in eine Schüssel aufschlagen, mit

1/4 TL Salz verrühren. Gib

2 EL Milch dazu.

1 EL Butter in einem kleinen Töpfchen leicht schmelzen

lassen dann mit Hilfe eines Schneebesens unter

die Eimasse geben. (Durch diesen Trick erhält

man ein glänzendes Ei mit leckerem

Butteraroma.)

1 TL Rapsöl in eine beschichtete Pfanne geben und mit einem

Pinsel verteilen und die Pfanne erhitzen.

Jetzt das Rührei in die Pfanne geben.

Dann mit einem Pfannenwender langsam über

den Pfannenboden schaben, mit der Zeit stockt

das Ei. Wenn die krausen Falten/Krümel

entstehen, die außen noch sehr saftig aussehen,

Herd ausstellen. Gib einen Deckel auf die Pfanne

und lass das Rührei noch 1-2 Minuten ohne Hitze

ziehen.

Ideen für Toppings:

1/4 Paprika waschen, Kerne entfernen und klein würfeln.

5 Schnittauchstängel waschen und mit der Schere in Ringe schneiden.

4 Baconscheiben in einer Pfanne von beiden Seiten kross braten.

4-8 Miniwürstchen in der Pfanne rundherum anbraten.

100 g Käse z.B. Gouda reiben.

Die Toppings isst man nach Wunsch zu dem

Rührei.



Frühlingssuppe mit Frittaten

Für ca. 6-8 Portionen

Buo bi additot adi.	Das	brauchst du	So wird	es	gemacht:
---------------------	-----	-------------	---------	----	----------

Für die Frittaten

1 Ei mit 1/8 L Milch und

50 g Mehl

½ TL Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu

einem glatten Teig verrühren.

½ Bund Schnittlauch waschen, mit der Schere in feine Röllchen schneiden und

zu dem Teig geben. Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit von

1 Stange Lauch die äußeren Blätter entfernen, den Strunk abschneiden.

Lauch der Länge nach

durchschneiden, gut waschen und in halbe Ringe

schneiden.

2 Möhren mit dem Sparschäler schälen, waschen und in Würfel

schneiden.

20 g Butter in einen großen Topf geben und schmelzen lassen.

Lauch, Möhren und

3 EL Tiefkühlerbsen zugeben und kurz andünsten.

1.2 I Gemüse oder

Fleischbrühe anrühren und zum Gemüse geben, dann mit

geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln. Mit

Salz

Pfeffer würzen.

Für die Frittaten nacheinander in einer Pfanne mit

Butter 4 dünne Pfannekuchen backen. Erkalten lassen, dann

Aufrollen und in feine Streifen schneiden. Frittaten auf Suppenteller verteilen, heiße Suppe darauf geben, mit

Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipp: Als Suppeneinlage schmecken zusätzlich Würstchen.



Süße Osternester / Osterkränze

Für ca. 8 Stück

Das brauchst du: So wird's gemacht:

200 g Magerquark in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen,

dann in eine Rührschüssel geben.

60 g Zucker dazugeben,
1 Ei (M) dazugeben,

8 EL Sonnenblumenöl zugeben.

400 g Mehl durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben

und mit

1 P. Backpulver verrühren. Die Mischung zu dem Quark geben.

Alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers

verrühren.

Backblech mit

Backpapier auslegen, Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze

erhitzen.

Teig dann in 8 Portionen teilen.

Die Teigportionen nochmal in drei Teile teilen und daraus lange dünne Stränge rollen. Diese dann miteinander verpflechten, die Enden leicht zusammendrücken. Den Zopf zu einem Kreis formen und die Enden andrücken. Dann auf das

Backblech legen.

1 Eigelb (M) mit

1 TL Milch verrühren und die Nester damit einpinseln, dann

80 g Hagelzucker darauf verteilen. Im heißen Backofen ca. 15-20

Minuten backen.

Tipp: Beim Backen ein ausgeblasenes Ei in die Mitte geben, dann bekommt man eine

perfekte Kranzform.