

Osterhasenbrunch

Kinderkochkurs in den Osterferien 2024

Schweizer Bürli
mit Schokocreme oder Frischkäse im Nestchen

Rührei mit Toppings

Frühlingsuppe mit Fritatten

Süße Osternester / Osterkränze

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



Schweizer Bürli

Für 8-10 Brötchen

Das brauchst Du dazu:

400 g Weizenmehl Typ 405
100 g Roggenmehl Typ 1150

½ Würfel Hefe
2 TL Salz
340 ml lauwarmen Wasser

1 EL Essig

So wird´s gemacht:

und
mit in eine große Schüssel geben.

zerkrümeln mit

in einem hohen Gefäß auflösen.
Flüssigkeit zu dem Mehl geben und
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
1-2 EL Milch

in eine Rührschüssel geben,
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.

6 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:

200 g Haselnüsse

120 g Zucker

100 g Blockschokolade

100 g Vollmilkschokolade

140 g Butter

200 g Milch

1 Prise Salz

So wird´s gemacht:

Backofen auf 200 °C erhitzen.

auf ein Backblech geben, 5-7 Minuten rösten, bis sie schön fettig aussehen. Vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

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.

und

zerkleinern, zu den Nüssen geben und 10 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern. Alles mit dem Spatel nach unten schieben.

und

und

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:

4 Eier (XL)

1/4 TL Salz

2 EL Milch

1 EL Butter

1 TL Rapsöl

So wird's gemacht:

in eine Schüssel aufschlagen, mit verrühren. Gib dazu.

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.)

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

5 Schnittauchstängel

4 Baconscheiben

4-8 Miniwürstchen

100 g Käse z.B. Gouda

waschen, Kerne entfernen und klein würfeln.

waschen und mit der Schere in Ringe schneiden.

in einer Pfanne von beiden Seiten kross braten.

in der Pfanne rundherum anbraten.

reiben.

Die Toppings isst man nach Wunsch zu dem Rührei.

Frühlingsuppe mit Frittaten

Für ca. 6-8 Portionen

Das brauchst du:

1 Ei
1/8 L Milch
50 g Mehl
½ TL Salz

½ Bund Schnittlauch

1 Stange Lauch

2 Möhren

20 g Butter

3 EL Tiefkühlerbsen

1,2 l Gemüse oder
Fleischbrühe

Salz
Pfeffer

Butter

So wird es gemacht:

Für die Frittaten
mit
und

in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
waschen, mit der Schere in feine Röllchen schneiden und zu dem Teig geben. Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit von die äußeren Blätter entfernen, den Strunk abschneiden. Lauch der Länge nach durchschneiden, gut waschen und in halbe Ringe schneiden.

mit dem Sparschäler schälen, waschen und in Würfel schneiden.

in einen großen Topf geben und schmelzen lassen.
Lauch, Möhren und zugeben und kurz andünsten.

anrühren und zum Gemüse geben, dann mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln. Mit würzen.

Für die Frittaten nacheinander in einer Pfanne mit 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:

200 g Magerquark

60 g Zucker

1 Ei (M)

8 EL Sonnenblumenöl

400 g Mehl

1 P. Backpulver

Backpapier

1 Eigelb (M)

1 TL Milch

80 g Hagelzucker

So wird's gemacht:

in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen, dann in eine Rührschüssel geben.

dazugeben,

dazugeben,

zugeben.

durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben und mit

verrühren. Die Mischung zu dem Quark geben.

Alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers

verrühren.

Backblech mit

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 verflechten, die Enden leicht zusammendrücken. Den Zopf zu einem Kreis formen und die Enden andrücken. Dann auf das Backblech legen.

mit

verrühren und die Nester damit einpinseln, dann

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.