

## Osterbäckerei

In der Woche vor Ostern wurde es im Hort besonders gemütlich- denn gemeinsam mit den Kindern wurde fleißig gebacken. Im Mittelpunkt stand dabei ein süßes Highlight: knusprige Osterhäschen aus Blätterteig, gefüllt mit leckerer Schokocreme.



Mit viel Spaß und Eifer rollten die kleinen Bäckerinnen und Bäcker zunächst den Blätterteig aus. Eine Schicht wurde großzügig mit Schokocreme bestrichen, dann kam eine zweite Teigplatte darüber. Aus diesem doppelagigen Teig schnitten die Kinder Streifen, die sie dann kunstvoll zu Hasen formten. Manche Häschen saßen aufrecht, andere hüpfen förmlich vom Blech- jedes ein Unikat!

Nach dem Backen wurden die goldbraunen Häschen mit einer feinen Schicht Puderzucker verziert-fertig war das süße Ostergebäck, das nicht nur gut aussah, sondern auch himmlisch duftete. Das gemeinsame Backen war nicht nur eine schöne Einstimmung auf Ostern, sondern auch eine tolle Gelegenheit, Kreativität und Teamarbeit zu fördern. Am Ende durfte jedes Kind seine zwei Häschen mit nach Hause nehmen oder lieber doch gleich vernaschen.

Für das Redaktionsteam

J. Fortuna