

# Osterrezept: Saftige Karottenmuffins

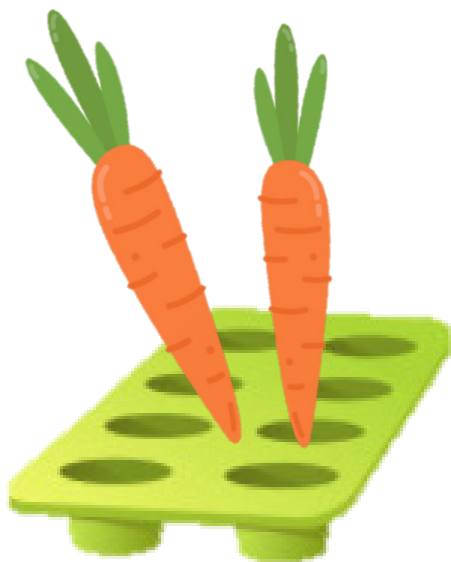
## Zutaten:

- 125g Pflanzenmargarine
- 100g Karotten
- 100g Zucker
- 1 reife Banane, zerstampft
- 1½ Pck. Vanillezucker
- 125g gemahlene Haselnüsse
- 75g Dinkelmehl
- ½ Pck. Backpulver



## Und so geht's:

1. Zunächst werden die Karotten geraspelt
2. Den Vanillezucker, Zucker und Margarine miteinander vermengen
3. Die Banane hinzufügen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen
4. Mehl und Backpulver dazu geben
5. Im nächsten Schritt werden die Haselnüsse und Karotten unter die Masse gehoben
6. Den Teig in kleine Förmchen geben. → Wussten Sie, dass es Muffinförmchen aus wiederverwendbaren Materialien gibt? Sie können also Geld sparen und was Gutes für die Umwelt tun!
7. Die Muffins werden bei 180 Grad ca. 10-25 Minuten gebacken.



*Guten Appetit!*

# Osterrezept: Wir backen ein Osterlamm

## Zutaten:

- 100g Mehl
- 2 Bio Eier
- 125g Margarine / Butter
- 110g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 60g gemahlene Mandeln

## Und so geht's:

1. Eier trennen
2. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen
3. Die Eigelb mit dem restlichen Puderzucker, Vanillezucker und der Butter schaumig schlagen
4. Das Mehl, Backpulver und die Mandeln vermischen und unter die Eigelbmischung rühren
5. Nun vorsichtig den Eisschnee unterheben
6. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Backform geben
7. Das Osterlamm wird bei 160 Grad für 30-40 Minuten gebacken
8. Bevor Sie das Osterlamm aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen, sollte es abgekühlt sein
9. Jetzt können Sie servieren und mit Ihren Liebsten genießen!

→ Für eine vegane Variante einfach Margarine verwenden statt Butter. Zusätzlich benötigen Sie 90ml Pflanzenmilch und den Abrieb einer halben Bio-Zitrone



*Guten Appetit!*

# Osterrezept: Leckeres Osterbrot

## Zutaten:

- 8 EL Milch (Pflanzenmilch)
- 100g Butter (oder vegane Alternative)
- 500g Mehl
- 1 Paket Hefe
- 100g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier bzw. Eiersatz
- 1 Prise Salz
- 100g Rosinen
- 1 Eigelb (zum Bestreichen des Brotes)
- 2 EL Milch bzw. Pflanzenmilch (zum Bestreichen des Brotes)

## Und so geht's:

1. Im ersten Schritt die Milch zusammen mit der Butter im Kochtopf erwärmen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen
3. Nun die Hefe in die Mulde bröseln und die warme Milch-Butter-Mischung darüber geben.
4. Zucker, Vanillezucker, die Eier und das Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss noch die Rosinen hinzugeben.
5. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken. Dieser muss nun etwa eine Stunde bei Raumtemperatur gehen. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Den Teig erneut auf der Arbeitsfläche kneten.
7. Teig ausrollen und drei Rollen formen.
8. Diese Rollen nun zu einem Zopf flechten. Das Eigelb mit der Milch vermischen und das Osterbrot anschließend damit bestreichen.
10. Das Osterbrot nun bei 200 Grad ca. 30 Minuten im Backofen backen. Fertig!



*Guten Appetit!*

**DRK Rostocker Kinder- und Jugendhilfe gGmbH**

**Familienbildungsstätte**

Brahestraße 37, 18059 Rostock

Tel. 0381 24 27 9-6040

familienbildung@drk-rostock.de

**Weitere Infos unter:**

 [drk-rostock.de](http://drk-rostock.de)

 [facebook.com/drkrostock](https://facebook.com/drkrostock)

 [instagram.com/drk-rostock](https://instagram.com/drk-rostock)