

# Lieber Hase, leider müssen wir dich vernaschen!

Aus Ölteig lässt sich ein süßer Hase backen. Den Frühstückstisch zu Ostern erlebt er leider nicht mehr, dafür schmeckt er einfach vieeel zu gut!

Süße Köstlichkeiten mögen eigentlich alle Kinder, aber am Besten sind sie selbstgemacht. Marie mag ganz besonders mit Papa backen, „weil wir da schöne Zeit miteinander verbringen können“. Sarah (unser Mädchen auf der Titelseite) bäckt am liebsten Apfelkuchen mit ihren Freundinnen. Theresa mag eigentlich „alle Kuchen, aber am Besten schmeckt mir die Sachertorte von Mama“. Magdalena kann selber schon einen superguten Becherkuchen machen und Mathias möchte am liebsten alles verkosten. Für die Osterausgabe der *Toni Times* hat Konditormeisterin Conny ein Hasenrezept ausgesucht, das nicht aufwendig ist. Für den Ölteig muss man einfach alle Zutaten vermengen und die Rührma-

schine übernimmt dann die Arbeit. Mario findet es interessant zu wissen, welche Zutaten in die süßen Hasen kommen. „Viele Kinder wissen gar nicht, aus was Kuchen oder Torten oder unsere Hasen bestehen“, erzählt er. Wenn sich der Teig geschmeidig anfühlt, kann es ohne Wartezeit weitergehen. Conny zeigt vor, wie man das Hasengesicht formt. „Zuerst machen wir aus dem Teig eine Kugel. Dann wird die Kugel zu einer Rolle, die auf einer Seite etwas dünner ist“. Der Teig sieht jetzt ein bisschen aus wie eine Karotte. Höchste Zeit, dass die ersten Verkostungen stattfinden. Theresa und Mathias zupfen ein Stückchen Teig ab und befinden ihn für „sehr gut“. Nun wird die Teigspitze auseinander-

geschnitten und die Ohren werden geformt. Mit dem Pinsel wird dünn Milch auf den Teig gestrichen. Jetzt freuen sich alle aufs Verziern: Aus den Schokotropfen werden Ohren und die Mandeln sind die Hasenzähne. „Die sehen fast wie Vampirzähne aus“, sind sich die Kinder einig. (Brigitte Warenski)

## Rezept: Ölteig



450 g Mehl, 250 g Topfen,  
2 TL Backpulver, 1 Packung Vanillezucker, 9 Ei (Esslöffel) Öl,  
9 Ei Milch, 115 g Staubzucker  
Milch zum Bestreichen  
Belag z.B. Hagelzucker,  
Schokotropfen, Mandeln, Rosinen.....



Die Spitze des Teiges wird für die Hasenohren durchgeschnitten.



Stehend oder geknickt: Die Ohren werden nach Wunsch abgepinnt.



Nach 15 bis 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad: Sehen die Hasen nicht hübsch aus?



## Backkurse

**Backkurse und Backpartys für Kinder ab 4 Jahren**

Cornelia Zimmermann-Längle bietet in ihrem Con-Festi-Backstüberl in Völs regelmäßig Backkurse und Backpartys für Kinder ab 4 Jahre an. Das ganze Jahr über wird passend zur Jahreszeit oder zum Anlass gebacken. Zb. Fasching, Ostern, Muttertag, Halloween, Nikolaus..... Auch Geburtstagspartys (lustige Nachmittage rund um das Thema Backen) können bei Conny gefeiert werden. Für Kinder ab 9 Jahren gibt es u.a. Cupcake-Kurse und Modellierkurse. Nähere Infos auf [www.confesti.at](http://www.confesti.at) oder telefonisch unter 0699/17104919.



Mario (12 Jahre) ist der Meister an der Rührmaschine.



Theresa (7 Jahre) kostet, ob der Teig auch wirklich aut schmeckt.



Marie (12 Jahre) rollt den Teig aus und formt daraus den Hasenkoof.



Mathias (4 Jahre) und Magdalena (9 Jahre) hören gespannt zu, was Konditormeisterin Conny ihnen erklärt.