Backen für Ostern

Die Tiroler Konditormeisterin Cornelia Zimmermann-Längle stellt mit ihren Kindern Theresa, 9, und Philip, 13, zwei Osterleckereien zum Backen für Eltern und Kinder vor.

TEXT: **Sandra Wobrazek**

Fotos: Jan Hetfleisch, Shutterstock

Hasen und Nester

aus Ölteig

120 g Staubzucker
2 TL Vanillezucker
450 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Topfen
9 EL Milch
9 EL Pflanzenöl
Für die Deko:
Hagelzucker, Schokodrops, Rosinen, Nüsse

1. Alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei gleich große Hälften teilen. Er ist ideal zum Backen mit Kindern: Ölteig muss nicht rasten und kann umgehend weiterverarbeitet werden.

2. Für die Hasen einen Teil des Teigs zu Rollen formen. Die Hälfte wie eine Schnecke einrollen und ein Stück vorne abstehen lassen – das sind dann Körper und Pfote des Hasen.

3. Aus einer dickeren Rolle entstehen Kopf und Ohren: an einem Ende einschneiden, die Enden spitz formen und auseinanderziehen.

4. Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einer dünnen Schicht Milch bestreichen – das sorgt dann für schöne Bräunung.

5. Die Hasen zum Schluss mit Augen aus Schokodrops, Nüssen oder Rosinen und Hagelzucker verzieren. Bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Wenn die Farbe goldbraun ist, sind die Ölteig-Häschen dann auch schon fertig.

6. Die 2. Hälfte des Ölteigs zu langen Rollen formen. Die Rollen dann in der Mitte umschlagen und die beiden Stränge ineinander verdrehen. Dann zu einem Nest zusammenlegen.

7. Die Nester auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und dünn mit Milch bestreichen.

8. Bei 180 Grad 15 bis 20 Min. backen. Zum Schluss können die Nester mit Zuckerglasur bepinselt werden.

Backfreuden. In ihrer Backstube Con Festi (*www.confesti.at*) im Tiroler Völs hält Cornelia Zimmermann-Längle Backkurse für Kinder und Erwachsene ab. Sie hat sich auf 3D-Motivtorten spezialisiert. Ihr Backbuch „Einfach backen“, Löwenzahn Verlag, enthält ein eigenes Kapitel zum Backen mit Kindern.

Foto: Jan Hetfleisch, Shutterstock

Entgeltliche Einschaltung

Manchmal passiert etwas in einer Familie und Kinder müssen ganz schnell weg von zuhause. Als **Krisenpflegeeltern** haben Sie Erfahrung mit Kindern, sind zeitlich flexibel und schenken Kindern aller Altersstufen liebevolle Aufnahme. Die Stadt Wien bietet Ihnen als Krisenpflegeeltern mit Hauptwohnsitz in Wien neue Anstellungsmodelle und Weiterbildungen.

WIR SUCHEN
KRISENPFLEGEELTERN

Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen wollen und bereit zur Zusammenarbeit sind, informieren Sie sich beim MAG ELF Servicetelefon 01 4000 8011 und auf **www.pflegemama.at** bzw. **www.pflegepapa.at**

Stadt Wien

Schokoladenmuffins

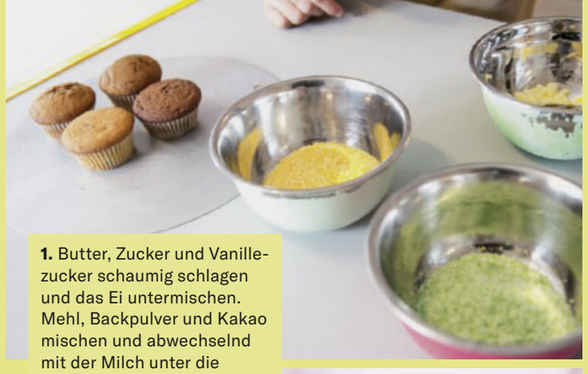
mit Küken & Nestern

FÜR 6 BIS 8 MUFFINS:

60 g weiche Butter
40 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Ei
60 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakao
50 ml Milch
100 g Schokodrops

FÜR DIE DEKO:

Frischkäse, Butter, Staubzucker, Kokosflocken, gelbe & grüne Lebensmittelfarbe, gelbes & oranges Fondant, Schokodrops, Schlagobers, Zartbitterkuvertüre, grüne Schokolade, bunte Zuckereier



1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und das Ei untermischen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Die Schokodrops untermischen. Den Teig in kleine Muffinformen füllen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

2. Für das Topping (Verhältnis 1 : 1 : 1) Butter & Staubzucker schaumig rühren und den Frischkäse unterheben. Die Kokosflocken mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben und auf das Topping streuen.

3. Die Augen der Küken sind Schokodrops. Füße und Schnabel werden aus orangem, die Flügel aus gelbem Fondant geformt/ausgestochen.

4. Die Wiese entsteht aus einer Glasur aus flüssiger, grüner Schokolade. Darauf werden aus gelbem/rosa Fondant Blumen geformt. Zum Schluss mit Zuckereiern dekorieren.

5. Für das Nest die Glasur zusätzlich mit Kokosflocken (mit grüner Lebensmittelfarbe gefärbt) bestreuen. Schlagobers aufkochen und mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre (Verhältnis 1 : 2) vermischen. Wenn die Masse ausgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat, in einen Dressiersack füllen, Nester formen und mit bunten Zuckereiern dekorieren.

Foto: Jan Hetfleisch, Shutterstock

HiPP
Für das Wertvollste im Leben.

Wow, die HiPPiS!

GANZ OHNE ZUCKERZUSATZ. NUR VON HIPP.

NEU!

Die kostenlose HiPP Kinder App!

Eintauchen in die HiPPiS Abenteuerwelt mit tollen Lernspielen und spannenden Geschichten. Mehr unter **hipp.at/app**