


Tchibo

❧ Schöne ❧
Ostern!





*Wir wünschen Ihnen
schöne Osterfeiertage
mit Ihren Liebsten,
viele liebevolle Augenblicke
und eine Menge Ostereier!*

Janina Hilbig
TchiboCard Team



Unterm Baum im grünen Gras
sitzt ein kleiner Osterhas!
Putzt den Bart und spitzt das Ohr,
macht ein Männchen,
guckt hervor.
Springt dann fort mit einem Satz
und ein kleiner frecher Spatz
schaut jetzt nach, was denn dort sei.
Und was ist's? Ein Osterei!

Unbekannter Dichter



Alle Vögel sind schon da

Alle Vö - gel sind schon da, al - le Vö - gel, al - le!
Welch ein Sin - gen, Mu - si - zieren, Pfei - fen, Zwi - t - schern, Ti - ri - liern!
Früh - ling will nun ein - mar - schiern, kommt mit Sang und Schal - le.

The musical score is written on three staves in G major (one sharp). The first staff contains the melody for the first line of lyrics. The second staff contains the melody for the second line. The third staff contains the melody for the third line. Chord symbols (D, G, A7, A) are placed above the notes. The lyrics are written below the notes.

Wie sie alle lustig sind, flink und froh sich regen!
Amsel, Drossel, Fink und Star
und die ganze Vogelschar
wünschen dir ein frohes Jahr,
lauter Heil und Segen.

Was sie uns verkünden nun, nehmen wir zur Herzen:
alle wolln wir lustig sein,
lustig wie die Vögelein,
hier und dort, feldaus, feldein,
springen, tanzen, scherzen.





Selbstgemachte Ostereier sind nicht nur ein Deko-Highlight an den Feiertagen, sondern auch ein tolles Geschenk für Ihre Liebsten - und sogar als kreative Namenstischkarten einsetzbar.

Material

Bastelbeton
Leere Eier
Eierkarton
Acrylfarbe
Federn
Glitzer
Kleber



Ostereier aus Bastelbeton

Und so geht´s:

1. Vermischen Sie den Bastelbeton nach Ihrer individuellen Produktanleitung.
2. Klopfen Sie mit einem Messer vorsichtig auf den oberen Teil des Eies, damit Sie eine Öffnung schaffen. Drehen Sie das Ei auf den Kopf und fangen Sie den Inhalt des Eies in einem Gefäß auf. Wenn das Ei leer ist, waschen Sie es mit Wasser ganz vorsichtig durch die Öffnung aus und lassen Sie es trocknen.
3. Füllen Sie den fertigen Bastelbeton vorsichtig in die vorbereiteten leeren Eier und legen Sie diese zum Trocknen in den Eierkarton.
4. Nach der in Ihrer individuellen Anleitung vorgegebenen Härtingszeit ist der Beton nun getrocknet und Sie können die Eierschale mit den Händen abpulen oder mit einem Bastelmesser abkratzen.
5. Das fertige Ei kann nach Belieben mit Acrylfarben angemalt oder mit Federn und Glitzer dekoriert werden.





Das Häslein

Unterm Schirme, tief im Tann,
hab ich heut gelegen,
durch die schweren Zweige rann
reicher Sommerregen.

Plötzlich rauscht das nasse Gras -
Stille! Nicht gemuckt!
Mir zur Seite duckt
sich ein junger Has.

Dummes Häschen,
bist du blind?
Hat dein Näschen
keinen Wind?

Doch das Häschen, unbewegt,
nutzt, was ihm beschieden,
Ohren, weit zurückgelegt,
Miene schlau zufrieden.

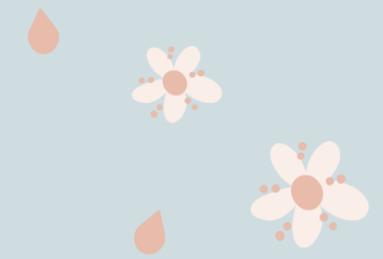
Ohne Atem lieg ich fast,
lass die Mücken sitzen;
still besieht mein kleiner Gast
meine Stiefelspitzen ...

Um uns beide -
tropf - tropf - tropf -
traut eintönig Rauschen ...
Auf dem Schirmdach -
klopf - klopf - klopf ...
Und wir lauschen, lauschen ...

Wunderwüzig kommt der Duft
durch den Wald geflogen;
Häschen schnuppert in der Luft,
fühlt sich fortgezogen;

Schiebt gemächlich seitwärts, macht
Männchen aller Ecken ...
Herzlich hab ich aufgelacht -
Ei, der wilde Schrecken!

Christian Morgenstern (1871-1914)





Ostern wäre ohne ein gemeinsames Frühstück nur halb so schön. Laden Sie Ihre Familie und liebsten Freunde ein und überraschen Sie sie mit vielfältigen Leckereien, die glücklich machen.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Würfel Hefe (frisch), 40 g
- 500 g Mehl Typ 405
- 1 TL Vanille gemahlen (optional)
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier, Größe M
- 60 g Butter



Zum Backen:

- 6 kleine Weckgläser
- Butter zum Fetten der Weckgläser
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- etwas Hagelzucker

Osterbrote im Weckglas

Und so geht's:

1. Erwärmen Sie die Milch in einem Topf und geben Sie, sobald sie lauwarm ist, die Hälfte des Zuckers in die Milch.
2. Lösen Sie die frische Hefe darin auf. Sobald sich alles aufgelöst hat, lassen Sie die Hefemilch 10-15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen bis sich Blasen bilden.
3. Geben Sie alle anderen Zutaten während der Wartezeit in eine Rührschüssel.
4. Nachdem die Hefemilch Blasen gebildet hat, gießen Sie diese zu den weiteren Zutaten und kneten Sie alles mit den Knethaken des Handmixers 10-15 Minuten zu einem glatten Teig.
5. Den Teig mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt für 45 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Achten Sie auf die Höhe der ausgewählten Schüssel, da der Teig stark aufgeht.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 6 gleich große Stücke teilen.
7. Die Weckgläser mit etwas Butter einfetten. Die 6 Teigstücke zu glatten Kugeln formen und in die Weckgläser geben. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
8. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch und Ei verquirlen und die Oberfläche des Teiges mit der Eiermilch bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf der zweiten Schiene von unten für zunächst 10 Minuten backen. Dann die Temperatur des Backofens auf 180°C herunterstellen und weitere 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hefebrote mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Alle Osterbrote in den Gläsern gut auskühlen lassen.



Rübli-Kuchen mit Frosting vom Blech



Zutaten Teig:

370 g Karotten
250 g Mehl
5 g Backpulver
200 g Puderzucker
1 Tütchen Bourbon Vanillezucker
1/2 Bio-Zitrone (Abrieb)
1 TL gemahlener Zimt
250 ml Pflanzenöl
4 Eier
180 g gemahlene Mandeln
oder gemahlene Haselnüsse

Zutaten Frosting:

600 g Frischkäse
180 g weiche Butter
100 g Puderzucker

Dekoration:

Nach Belieben mit
kleinen Marzipankarotten
oder Streuseln dekorieren.

Außerdem:

Backblech
ca. 40 cm breit x ca. 30 cm tief



Zubereitung Teig:

1. Heizen Sie den Backofen auf 180°C Umluft vor und legen Sie das Backblech mit Backpapier aus.
2. Die gewaschenen Karotten gut abtrocknen, fein raspeln und zur Seite stellen.
3. Den Puderzucker in eine neue Schüssel sieben und dann die Eier und den Vanillezucker schaumig schlagen bis eine hellgelbe Masse entsteht (Arbeitsschritt: ca. 4-5 Minuten).
4. Jetzt das Speiseöl langsam hinzugießen und dabeiiterrühren. Anschließend die geraspelten Karotten, den Zitronenabrieb, den Zimt und die Mandeln dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel im Vorfeld vermengen und zügig unter die restlichen Zutaten rühren. Wichtig: Nur so lange rühren, bis die Zutaten miteinander vermischt sind.
5. Den Teig gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für ca. 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit einer Stäbchenprobe können Sie feststellen, ob der Teig durch ist. Den Karottenkuchen aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Frosting:

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter hinzugeben und die Zutaten so lange miteinander verrühren, bis die Buttermasse heller geworden ist (Arbeitsschritt: ca. 4-5 Minuten). Den Frischkäse abtropfen lassen, portionsweise in die Buttermasse hinzugeben und langsamiterrühren. Das Frischkäse-Frosting mithilfe einer Küchenspachtel gleichmäßig auf dem Karottenkuchen verteilen. Nach Belieben mit Karottenraspeln, Glitzerperlen oder Streuseln bestreuen oder mit Marzipankarotten verzieren.





Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg