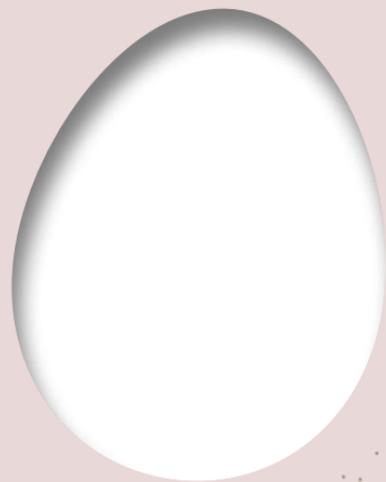


Tchibo

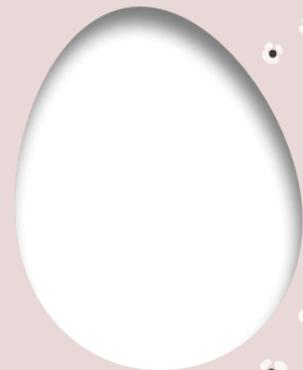
**FROHE
OSTERN!**





Wir wünschen Ihnen
erholsame Osterfeiertage,
viele wunderschöne Momente
und ganz viele Ostereier!

Ihr TchiboCard Team



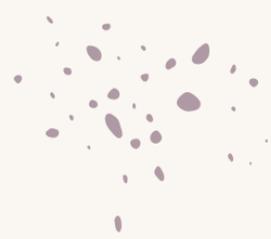
**OSTERZEIT
Klitzekleines Ostergedicht**

Schneeglöckchen und
Mandelblüten.
Krokusse mit gelben
Hüten
und im Gras ein buntes
Nest.
Heut feiern wir das
Osterfest.
Elke Bräunling





HASE PIPS UND DER REGENBOGEN



Zum ersten Mal durfte Pips, das Hasenkind, Ostereier bemalen. „Hurra!“, rief Pips und sprang voller Freude auf. „Jetzt bin ich ein richtiger Osterhase.“ Da passierte es: Seine Farbtöpfe kippten um und die Farben malten einen dicken, regenbogenbunten Streifen auf die Wiese. So ein Pech! Pips schämte sich. „Ferkel!“, johlten seine älteren Geschwister. „Du bist eben doch noch viel zu klein zum Eierbemalen.“ Die Osterhasenmama aber schimpfte: „Was musst du auch immer so herumzappeln! Am Ende reicht uns die Farbe nicht für alle Eier.“

Pips erschrak. Würden seinetwegen nun viele Eier weiß bleiben? Oh je! Da würden die Kinder aber traurig sein. Was tun? „Ich werde neue Farbe holen“, versprach Pips. Er nahm zwei Farbtöpfe und machte sich auf den Weg über die Wiese. „Irgendwo“, murmelte er, „werde ich bestimmt Farbe finden.“ Pips sah sich auf der Wiese um. Bunt ging es überall zu: Bienen steckten ihre Köpfe in die roten, weißen, gelben und blauen Blütenköpfe, wie bunte Farbklecke flatterten Käfer und Schmetterlinge von einer Blüte zur anderen, und in den Sträuchern sangen Vögel ihr kunterbuntes Wiesenkonzert. Pips aber konnte sich darüber nicht freuen. Alles war hier so bunt, nur Ostereierfarbe gab es nirgends.

Er suchte weiter und fragte jeden, den er traf: „Habt ihr zufällig etwas Ostereierfarbe übrig?“ Keines der Wiesentiere aber konnte ihm helfen. Da setzte sich Pips ins Gras und weinte dicke Tränen. Ganz mutlos war er geworden. „Sei nicht traurig, Hasenkind“, hörte er auf einmal eine Stimme silberhell singen: „Bunte Farben kannst du haben, ich geb dir ein paar von mir. Eines aber musst du machen: Versprich mir, du musst wieder lachen!“

Wer sang da? Pips blickte zum Himmel und sah einen bunten Regenbogen, der genau über ihm stand. „Hihi“, lachte Pips laut los. „Seit wann kann ein Regenbogen singen?“ Er lachte und lachte. Aber was war das? Der Regenbogen fing ja an zu weinen! Plop, plop, plop, tropfte eine Träne nach der anderen silberblau und goldgelb in Pips' Farbtöpfe. Ohhh! Pips staunte. Solch schöne Farben hatte er noch nie gesehen. Wie sie funkelten und glänzten!

Und der Regenbogen weinte in einem fort weiter, bis die Farbtöpfe regenbogenbunt vollgeweint waren. „D-d-danke“, stammelte Pips. „D-d-danke- schön.“ „Ich danke dir“, säuselte die Regenbogenstimme. „Ich habe mich so sehr über deinen Regenbogen-ostereierfarbstreifen auf der Wiese gefreut. Doch nun lauf los! Bald ist Ostern und du hast noch eine Menge zu tun.“ „Stimmt“, rief Pips aufgeregt. „Tschüs und danke. Ja, und frohe Ostern, Regenbogen“, rief er zum Himmel hinauf.

Dann hoppelte er, so schnell er konnte, mit seinen Töpfen voller toller Regenbogenostereierfarben nach Hause.

© Elke Bräunling



WIR FREUEN UNS SCHON AUF OSTERN!

Tempo: ca. 192

C G C

Der Os - ter - ha - se kommt schon bald, wir ha - ben ihn ge - se - hen.
Er hop-pelt durch den dunk - len Wald und kann nicht lang - sam ge - hen.

F C G

Refrain: Wir freun uns schon auf Os - tern, auf die - ses schö - ne

C F C G C

Fest. Wir freun uns schon auf Os - tern und auf das bun - te Nest.

Der Osterhase kommt schon bald,
wir werden ihn empfangen.
Er bringt uns Eier, bunt bemalt,
weil wir ihm Lieder sangen.

Der Osterhase ist nun da,
versteckt sich schon im Garten.
Auch wenn wir ihn dort springen sahn,
woll'n wir nicht länger warten.

Der Osterhase war jetzt da,
wir haben ihn gesehen,
beschenkte uns, wie jedes Jahr,
kann nun nach Hause gehen.

Text: Andrea Lederer;
Musik: Stephen Janetzko
© Edition SEEBÄR-Musik
www.kinderliederhits.de





OSTERKÜKEN AUS SÜSSEM HEFETEIG



Teig-Zutaten:

500 g Weizenmehl
40 g Hefe bzw. 1 Hefewürfel
60 g Butter, geschmolzen
60 g Zucker (für einen
Karamellgeschmack die
Zuckermenge mit 30 g
Vollrohrzucker vermischen)
1 Prise Salz
220 ml Milch, lauwarm
2 Eier (1 Ei für den Teig/
1 Ei zum Bestreichen)

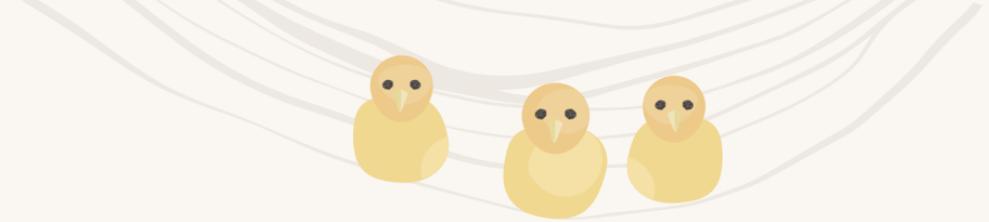
Deko-Zutaten:

Rosinen und Mandelstifte
bzw. Pinienkerne

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröseln. Einen Rand um das Mehl formen, geschmolzene Butter und Salz an den Rand verteilen. Zucker, die lauwarml Milch sowie das Ei auf die Hefe geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den fertigen Teig etwa 30 Min. zugedeckt in einer Schüssel ruhen lassen. Der Teig geht auf das doppelte Volumen auf.
3. Aus dem Teig den Körper (größere Kugel) und den Kopf (kleinere Kugel) formen.
4. Mit dem Daumen eine kleine Vertiefung mittig in den Körper drücken und den Kopf platzieren. Kükenform etwas anpassen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech noch weitere 10-15 Min. aufgehen lassen. Wichtig ist, ausreichend Platz zwischen den Küken zu lassen, da diese sehr aufgehen.
5. Ofen auf 170°C Heißluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 190°C).
6. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und die Küken damit bestreichen. Als Deko eignen sich gut zwei Rosinen für die Augen und Mandelstifte bzw. Pinienkerne für den Schnabel.
7. Die Küken im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Die süßen Küken sind nicht nur auf dem Ostertisch zauberhafte Hingucker, sondern können auch mit einer Schleife und einem Anhänger verschenkt werden.



Es war einmal ein Häschen,
das stupste sich ans Näschen.
Es versteckte ein paar Sachen
und hörte ein Kinderlachen.
Da sah es eine Tür
und dachte sich wofür?
Hinter der Tür versteckte es noch mehr.
Als die Kinder die Eier sahen,
versteckte es sich im Marzipan,
ging dann glücklich nach Haus
und machte sich einen Schmaus.

Max, 9 Jahre

Heute ist ein großer Tag,
den Nele ganz besonders mag.
Sie macht sich schick
und ist vergnügt,
als Mami sie zum Suchen rief.

Als sie dann nach draußen lief
und die ganzen Eier sieht,
entdeckt sie
hinter den großen Vasen
die langen Ohren
vom Osterhasen.

Ach, das ist ein schöner Tag
den ich ganz besonders mag.

Ella 9 Jahre



Es ist Frühling, hurra, es ist Frühling.
Viele schöne Blumenwiesen weit und breit
und dieses schöne Blumengewimmel
sieht von oben der herrliche blaue Himmel.
Und wenn man dann ganz leise ist, hört man in
den Büschen neben sich
die kleinen Vöglein zwitschern und den Bach vor
Freude plätschern.

Ist das nicht herrlich, die vielen Blumen, die
gute Luft und vor allem dieser wunderschöne
Frühlingsduft.

Julius, 10 Jahre

GEDICHTE VON KINDERN FÜR KINDER

Bald beginnt die Osterfeier,
dann sucht man wieder fleißig Eier.

Prall gefüllt mit Schokolade,
oder auch mit Marmelade.

Eine große, bunte Leckerei,
sogar ein kleines Geschenk dabei.

Die Kinder wollen immer mehr,
denn das Eiersuchen gefällt ihnen sehr.

Henry, 11 Jahre

Der Osterhas´, der Osterhas´,
der hoppelt mit einer roten Nas´
durch Felder und durch Wiesen.
Dabei muss er ständig niesen.
Sein Besuch beim Weihnachtsmann
war eindeutig zu kalt und zu lang.

Ylvi, 10 Jahre



An alle kleinen Autoren:

Wer auch schon ein schönes Gedicht
oder eine tolle Geschichte geschrieben
hat oder dies tun möchte, kann uns das
vollendete Werk gerne schicken:

Tchibo GmbH
- TchiboCard Osterheft 2021 -
Postfach 60 30 60
22240 Hamburg

(Wir freuen uns auch über gemalte Bilder!)





BASTELN MIT SALZTEIG

Zutaten:

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Salz
- 2 Tassen Mehl
- 1 TL Speiseöl
- Acrylfarbe / Filzstifte
- Ausstecher in Form von Ostereiern

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Wasser und Öl hinzugeben und die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig an den Händen kleben bleibt, etwas Mehl hinzufügen. Sobald er nicht mehr an den Händen klebt, ist der Salzteig fertig.
3. Jetzt ausrollen und mit Keksformen Ostereieranhänger ausstechen.
4. Falls es Anhänger werden sollen, muss nun mit einem Schaschlikspieß ein Loch in jeden Anhänger gebohrt werden.
5. Den Teig entweder über 2 Tage an einem warmen Ort hart werden lassen oder für 30 Min. bei 60°C, anschließend für 30 Min. bei 100°C und für weitere zwei Stunden bei 120°C im Ofen erhärten lassen.
6. Sobald der Teig trocken ist, lässt er sich gut mit Acrylfarbe bemalen.

Tipp: Die Anhänger sind tolle Geschenkideen, aber auch als Deko oder Tischkarten echte Blickfänger!



Bevor Sie Ihre Salzteiganhänger gestalten, können Sie Ihre kreativen Ideen vorab auf Papier ausprobieren!
Viel Spaß beim Ausmalen!

FARBENFROHE OSTERN!

RÜBLI- CUPCAKES

Cupcakes-Zutaten:

ca. 24 Stück

500 g ungeschälte Möhren
1 EL Zimt
1 EL Zitronensaft
500 g gemahlene Mandeln oder
Haselnüsse (oder halb/halb)
200 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote oder
1 TL Vanilleextrakt
4 Eier
Prise Salz
100 ml Rapsöl
1 TL geriebene Zitronenschale
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech mit Förmchen auslegen.
2. Die Karotten waschen, schälen, fein hobeln, Zimt hinzufügen, mit Zitronensaft beträufeln, gut verrühren und zur Seite stellen.
3. Den Puderzucker in eine neue Schüssel sieben und die Eier und die Vanille ca. 4 - 5 Min. schaumig schlagen bis eine hellgelbe Masse entsteht.
4. Jetzt das Rapsöl langsam hinzugeißen und dabeiiterrühren.
5. Die geraspelten Karotten, den Zitronenabrieb und die gemahlene Mandeln/Nüsse vorsichtig unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und zügig unter die restlichen Zutaten rühren - nur so lange, bis die Zutaten miteinander vermengt sind!
6. Den Teig in die Förmchen verteilen, für ca. 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene backen und abkühlen lassen.



Frosting-Zutaten:

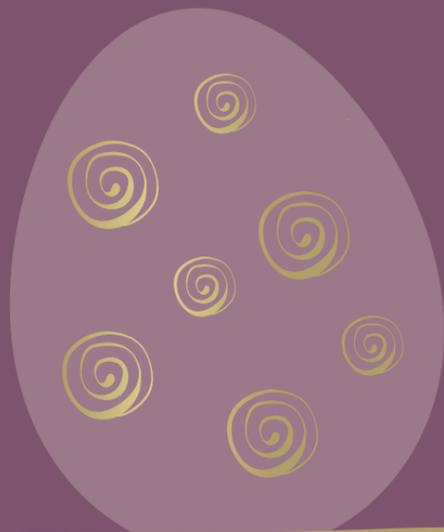
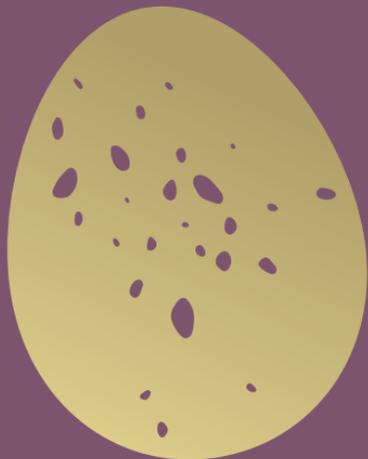
150 g Puderzucker
250 g weiche Butter
450 g Frischkäse
(Doppelrahstufe)
24 Marzipanmöhrrchen oder
1 Packung Zuckerperlen



Zubereitung:

1. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter zugeben und cremig rühren.
2. Den Frischkäse abtropfen lassen und portionsweise in die Buttermasse hineintrühren.
3. Das Frosting in eine Spritztülle füllen und auf die kalten Cupcakes spritzen.
4. Mit Deko wie Marzipanmöhrrchen oder Zuckerperlen verzieren.





**ALLES
LIEBE!**

