

Osterhasenkekse backen

Diese Beschäftigungsidee kann einerseits helfen, den Tag zu strukturieren und Langeweile zu überbrücken sowie gleichzeitig die Wartezeit auf den Osterhasen verkürzen. Denn was könnte besser helfen als ein paar gute Kekse für die Osterjause zu backen? ☺



Was wird benötigt:

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Kakaopulver
- Streusel, Kugeln, etc.

1. Schritt:

Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker und die Prise Salz in einer Schüssel vermengen.

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der restlichen Masse zügig zu einem Teig verkneten.

Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine gute Stunde in den Kühlschrank legen.



2. Schritt:



Nach der Rastzeit im Kühlschrank können die Kinder dann die Kekse ausstechen und dann heißt es ab in den Backofen!



3. Schritt:



Wenn die Kinder dann noch motiviert sind können die die Kekse mit einer Glasur überziehen und mit Streuseln, Zuckerschrift oder ähnlichem verzieren.

Zugegeben, bei unseren Keksen zählen vielleicht mehr die inneren Werte, dem Geschmack tut das Äußere aber keinen Abbruch! 😊

Was steckt dahinter:

Das Backen fördert viele Fertigkeiten der Kinder. Zum einen werden sie beim Abwägen kognitiv gefordert (z.B. wie viel Mehl muss noch in die Schüssel, welche Zutaten benötigen wir noch). Weiters wird beim Kneten die Kraft in den Händen und Fingern gestärkt. Das Ausstechen und Verzieren der Kekse fordert ihre Feinmotorik und die Auge-Hand-Koordination heraus.

**Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht Ihnen das Team des
Mobilen Dienstes! 😊**

