

Sei ganz vorsichtig mit Deinem Briefumschlag ;-)

hier findest Du etwas ganz kostbares: den Samen für Deine eigenen Ostergras – Eierköpfe, Du benötigst nur noch etwas Erde und leere Eierschalen... pflanzen, gießen, beobachten und frisieren!



– Was können wir beobachten?

Nach einiger Zeit wird das Ei beginnen zu schweben. Tut es das nicht, habt Ihr noch nicht genügend Salz ins Wasser gegeben. **Das Ei erhält Auftrieb.** Der Auftrieb wird bestimmt durch das Gewicht des vom Ei verdrängten Wassers.

– Ihr benötigt:

- 1 frisches Ei
- 1 Glas
- 1 Löffel
- Salz (am besten ohne Zusätze)
- Wasser



Zutaten für 1 Blech Quarkwölkchen

- 250 Gramm Quark
- 100 Gramm Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 Gramm Zucker
- 250 Gramm Mehl
- 1Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver

Hagelzucker
Beeren, Nüsse oder Schokodlinsen

Anleitung mit dem Handmixer

1. Zuerst Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen. Alles gut mit einem Teig verarbeiten. Ich habe dafür mit meinem Mixer und einem Knethacken gearbeitet.
2. Mit einem Esslöffel werden kleine Teighäufchen aufs Backblech gesetzt, etwas rundlich geformt und angedrückt. Zum Schluss werden diese nach euren Wünschen belegt und mit Hagelzucker bestreut. Ich hatte mich für Cashewnüsse, Blaubeeren und Schokolinsen entschieden.
3. Bei 180° wurden die Quarkwölkchen ca. 20 - 25 Minuten ausbacken.



Falls Du mir zurück schreiben möchtest, steck mir einfach einen Brief in den Briefkasten in der Kita (an der Garage neben Pfarrbüro) mit meinem Namen darauf ... ich freue mich ;-)