Mein OSTERHEFT



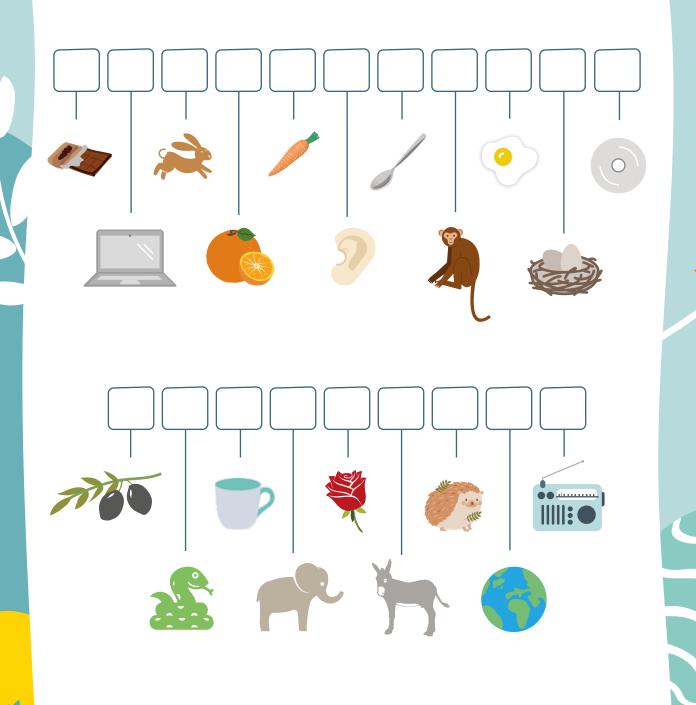
Hallo! Ich bin Fernand!

In diesem Heft findest du viele Spiele, mit denen du dich in den Osterferien vergnügen kannst. Nach der Eiersuche geht es an die Minispiele : Labyrinthe, versteckte Wörter, Ausmalbilder... Und noch viele andere mehr!

Viel Spaß!

Dieses Heft gehört zu :

RÄTSEL

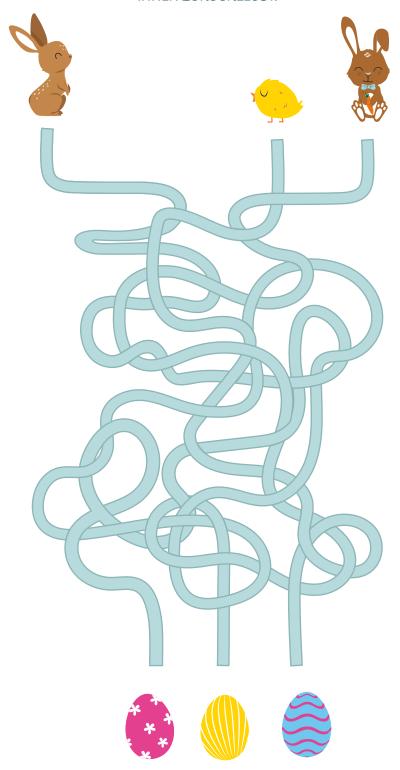


VERMÜLLTE STRAßEN

ACHTUNG !!! DIE WEGE HABEN SICH VERHEDDERT !

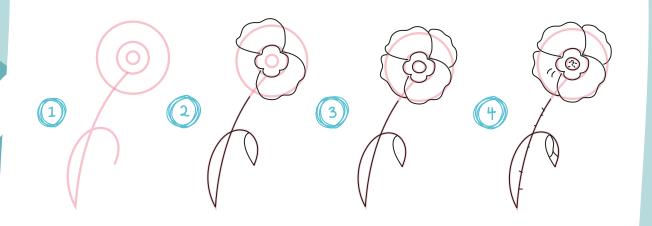
VERBINDE JEDEN DIEB MIT SEINEM EI, INDEM DU DEN WEG ZWISCHEN

IHNEN ZURÜCKLEGST.

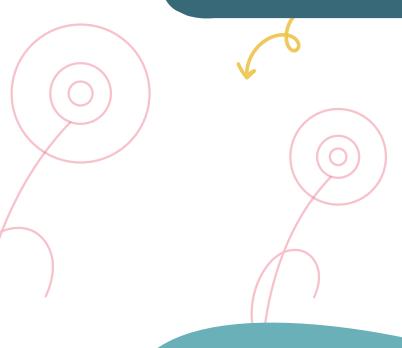




Eine Mohnblume



JETZT BIST DU DRAN!



PLATZ FÜR DIE ENTSPANNUNG!

NUTZE DIE ZEIT, UM ZU LERNEN, WIE MAN

FRÜHLINGSBLUMEN ZEICHNET,

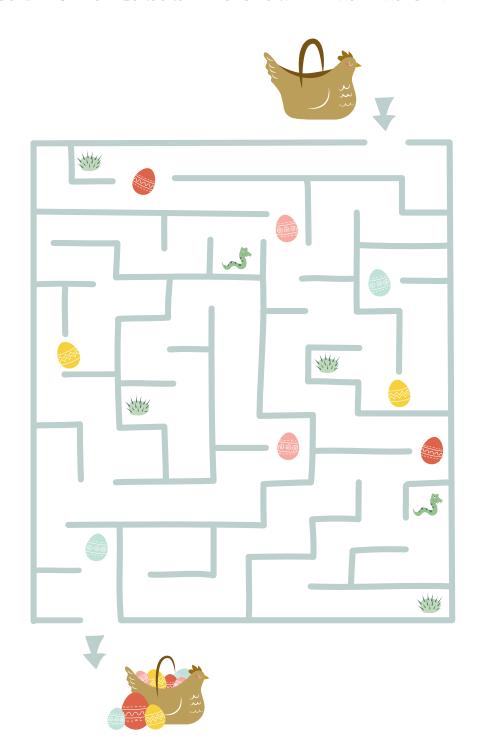
DIE DU IN DER NATUR FINDEST.

LABYRINTH

GEHE MIT DEINEM HÜHNERKORB DURCH DAS LABYRINTH

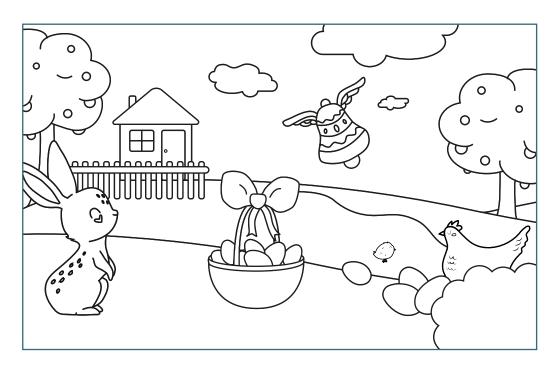
UND SAMMLE EIN OSTEREI VON JEDER FARBE EIN.

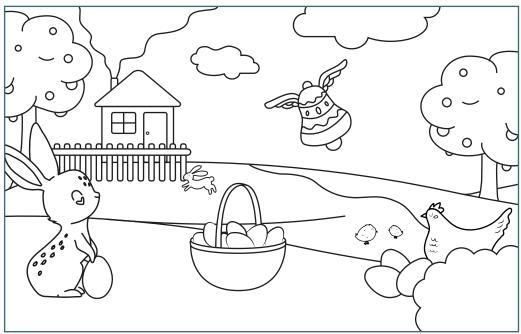
DU KANNST NICHT ZURÜCKGEHEN UND VOR ALLEM: ACHTE AUF DIE FALLEN!



SPIEL DER 7 FEHLER

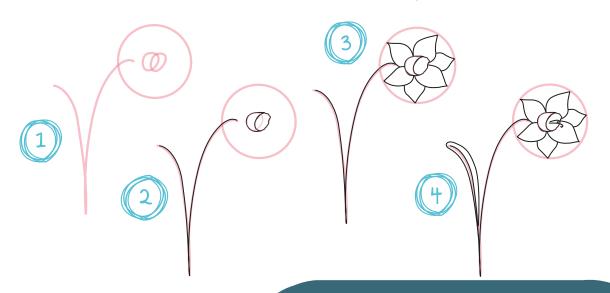
JETZT IST ES ZEIT, AUF EIERSUCHE ZU GEHEN! ACHTE DARAUF, DASS DU GUT BEOBACHTEST!
ES GIBT 7 UNTERSCHIEDE ZWISCHEN DIESEN BEIDEN ZEICHNUNGEN, KANNST DU SIE FINDEN?
AN DIE STIFTE, ZEIT ZUM MALEN!



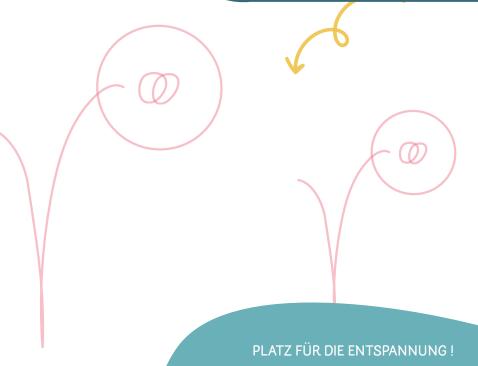




Eine Osterglocke



JETZT BIST DU DRAN!



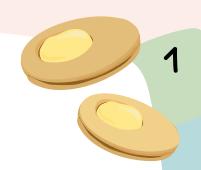
PLATZ FÜR DIE ENTSPANNUNG!

NUTZE DIE ZEIT, UM ZU LERNEN, WIE MAN

FRÜHLINGSBLUMEN ZEICHNET,

DIE DU IN DER NATUR FINDEST.

REZEPT



Ostereier-Kekse

KEKSE

Um den Teig vorzubereiten, die weiche Butter und den Zucker mit einem Teiglöffel vermengen. Das Ei, Mehl und eine Prise Salz hinzufügen und erneut verrühren.



Den Teig so kurz wie möglich kneten, bis eine homogene Masse entsteht und zu einer Kugel formen. Zwischen zwei Backpapier–Stücken ausbreiten und 30 Minuten kalt stellen.



Danach den Teig ungefähr 4–5mm dick ausrollen, die Arbeitsfläche vorher einmehlen. Mithilfe einer Schablone die Eier ausstechen. Bei der Hälfte der Eier in die Mitte einen kleinen Kreis ausstechen, für das Eigelb später.

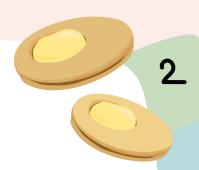


Im vorgeheizten Ofen für 8 Minuten backen und dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Währenddessen die Zitronencreme vorbereiten.





REZEPT



Ostereier-Kekse

ZITRONENCREME

Zitronensaft, die abgeriebene Schale, den Zucker und Speisestärke mischen und in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen.



Die Eier aufschlagen und zur Masse hinzugeben. Die Hitze aufdrehen und ständig umrühren, bis die Masse andickt. Vor dem Auftragen abkühlen lassen.



Die ganzen Kekse mit der Zitronencreme bestreichen und die Kekse mit dem Loch darauf legen, leicht andrücken, damit das Eigelb zum Vorschein kommt. Und fertig!

