



Sehr geehrte Eltern, liebe Schüler der Europaschule Marlishausen,

**wir wünschen Ihnen/ Euch ein schönes Osterfest mit einem
Spaziergang in der erwachenden Natur,
Mußezeit an den Feiertagen,
fröhliche Ostereiersuche mit Klein und Groß
oder vielleicht mit herrlichem Duft
von frisch gebackenen Osternestchen (siehe Rezept)
auf der morgendlichen Festtagstafel!**

Während der Ferien ist der Hort täglich von 07:00 Uhr bis 16:00 Uhr geöffnet.

Das Sekretariat ist nicht besetzt. Bitte rufen Sie entweder vor **08:00 Uhr** oder nach **11:00 Uhr** über die Telefonnummer des Hortes an:

03628/ 600 312

All das und vor allem erholsame Ferientage wünschen Ihnen

***Bärbel Wilhelm und das Team der
Europaschule Marlishausen***



Rezept „Osternestchen“

40	g	Hefe
1/8	l	Milch
50	g	Zucker
500	g	Mehl
50	g	Butter oder Margarine
1	Prise	Salz

Zum Bestreichen:
1Essl. Honig, 1Essl. Öl, 2Essl. Milch

Zum Bestreuen:
Gehackte Mandeln od. Nüsse, Hagelzucker, Mohn

Übliche Zubereitung eines Hefeteigs oder als „kalten Hefeteig“:
Hefe dafür in kalter Milch auflösen und mit allen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig kneten, über Nacht an einem kühlen Ort, mit einem feuchten Geschirrtuch zugedeckt, gehen lassen.

Zur Zubereitung am Ostermorgen nochmals kneten. Drei Rollen formen, zu einem Zopf flechten und zu Nestern verschlingen. In die Mitte zum Backen ausgeblasene Eier oder aus Alufolie geformte Eier setzen. Auf dem Backblech nochmals 20min gehen lassen.

Danach auf der mittleren Schiene des Backofens bei Mittelhitze 35-40min backen. Nach 20min Backzeit herausnehmen und mit Honiggemisch bestreichen, bestreuen und fertig backen.

Nach dem Abkühlen mit bunten Ostereiern dekorieren.

Guten Appetit!

