



# vhs.daheim am Vormittag

## Rezepte von „Kinder erobern die Küche - Osterbrunch“ mit Helga und Patricia Kricke aus der vhs Straubing

### Häschen

<p><b>Zutaten:</b></p> <p><b>Teig:</b>          300 g Mehl          150 g Quark          1 Ei          8 EL Öl          4 EL Milch          80 g Zucker          ½ Pck. Backpulver</p>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <p>Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten.</p>
<p><b>Formen:</b>          Eigelb</p>	<p>Den Teig in ca. 25 cm langen und 2-3 Finger dicke Röllchen formen. Danach de Röllchen wie auf dem Bild formen und mit einer kleinen Kugel eine Blume formen. Die Häschen mit dem Eigelb bestreichen und bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.</p>



# vhs.daheim am Vormittag

## Rezepte von „Kinder erobern die Küche - Osterbrunch“ mit Helga und Patricia Kricke aus der vhs Straubing

### Gemüse-Nudel-Auflauf

Zutaten:	Zubereitung:
1 Kl. Zwiebel, gewürfelt 2-3 Karotten Brokkoli Blumenkohl 300 g Champignons 2 EL Mehl 400 ml Milch  Salz, Pfeffer Oregano Majoran Thymian	Gemüse waschen, Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Brokkoli und Blumenkohl in Röschen teilen, Champignons vierteln.  Zwiebel in einem Esslöffel Öl glasig dünsten. Gemüse dazugeben und kurz anbraten, mit 2 EL Mehl stauben und mit Milch aufgießen  Nach Belieben würzen.
<b>Auflaufform füllen</b> 500 g Nudeln nach Wahl 400 g geriebenen Käse	In einer Auflaufform die Nudeln mit dem Gemüse vermischen und mit Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 30 Min überbacken.



# vhs.daheim am Vormittag

## Rezepte von „Kinder erobern die Küche - Osterbrunch“ mit Helga und Patricia Kricke aus der vhs Straubing

### Geschnetzeltes

Zutaten:	Zubereitung:
Zwiebel, gewürfelt 400 g Putenfleisch in Streifen geschnitten 1 rote Paprika, gewürfelt 2 EL Mehl 200 ml Sahne  Salz, Pfeffer, Paprikapulver	Die Zwiebel in 1 EL Öl glasig dünsten, Fleisch dazugeben und gut durchbraten. Paprika dazugeben und mit Mehl stauben. Mit der Sahne aufgießen und nach Belieben würzen.