3./4.Klasse

Wochenplan

Woche 4: 6. – 09. April 2020

Kreativ-Aufgabe

Wir backen einen feinen Osterhasen.

- Nimm einen ausgewallten, rechteckigen Blätterteig
- Bestreiche den Teig mit Wasser (ca. 2 Esslöffel)
- Bestreue den Teig mit Zucker und ein wenig Zimt
- Teile den Teig in 6 gleichgrosse Stücke

- Rolle die 6 Teigstreifen längs auf
- Halbiere die Rollen längs mit einem Messer

- Die Schnittflächen zeigen nach oben

- Teigstränge (Schnittfläche nach oben) von der Mitte her 2x spiralförmig eindrehen
- Lasse in der Mitte ein ca. 3cm grosses Loch (→ Bauch)

- Backpapier auf Blech legen
- Hasen auf Blech legen

- **<u>Backen:</u>** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mmmmhhh…jetzt kannst du noch einen Tupf Rahm auf den Bauch geben oder eine Kugel Vanilleglace.

Viel Spass…und frohe Ostern!

Deine TG-Lehrerinnen