Sehr geehrte Eltern, sehr geehrte Erziehungsberechtige,

liebe Kinder der 2A und 2B!

Ostern ist vorbei und war dieses Jahr ganz anders, als die vorherigen Ostern - also zumindest bei mir. Ich habe dieses Jahr Ostern mit meinen Eltern verbracht und sonst mit niemandem aus meiner Familie. Das finde ich sehr schade, aber ich denke nächstes Jahr wird es wieder anders und darauf freue ich mich schon.

Wie war das Osterfest bei Ihnen?

Ich hoffe, es geht Ihnen gut!

Wir schaffen das gemeinsam!

Bald sehen wir uns wieder!! Ich vermisse Ihr Kind wirklich sehr!

Ich habe die letzten Wochen, wenn ich keinen Betreuungsdienst hatte, zu Hause mit meiner Familie verbracht und das Interesse an der Backwelt bekommen, deswegen möchte ich Ihnen eine kleine Backidee zukommen lassen. Vielleicht probieren Sie es mit Ihrem Kind selber aus. Wenn Sie möchten, könnten Sie mir gerne Fotos vom selbstgemachten Striezel zukommen lassen. Ich würde mich sehr freuen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und bis bald!

Euer Marcel!

Das Rezept für einen Striezel:

Zutaten

1 kg Weizenmehl

12 dag Butter

10 dag Zucker

4 dag Germ

½ TL Salz

2 Eier

Schale von einer unbehandelten Bio-Zitrone

Vanillezucker

½ l Milch

ev. ein Schuss Rum

ev. Rosinen

ev. Hagelzucker

Zubereitung

1. Milch und Butter in einem Topf handwarm erhitzen. Germ in Milch oder Wasser auflösen. Bei Verwendung von Trockengerm, den Germ einfach unter das Mehl mischen.

2. Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz) in einer Schüssel mischen. Germ, Milch und Eier, die man davor in einem extra Becher verrührt hat, hineingießen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Nochmals durchkneten, auf ein Päckchen zusammenschlagen und mit Naht nach unten in die Schüssel geben.

4. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch aufgegangen ist. Der Teig kann mehrmals erneut zusammengeschlagen werden, er wird dann noch flaumiger. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, Germ braucht vor allem Wärme.

5. Den Teig nach Wunsch formen, mit gequirltem Ei bestreichen, ev. mit Hagelzucker bestreuen und bei ca. 180 Grad goldbraun backen.