

RUND UMS OSTERFEST

TIPPS UND IDEEN ZUM SELBER BASTELN UND BACKEN



Bunte Eier für Ostern: Tipps für pflanzliche Färbemittel

Gekaufte Farbe enthält oft synthetische Stoffe, die in die Schale eindringen können

Kein Osterfest ohne bunte Eier! Doch gekaufte Farben enthalten oft synthetische Stoffe, die in die Schale eindringen können. Eine gute Alternative gibt es aber: Man kann Eier mit pflanzlichen Mitteln einfärben. Dazu eignen sich viele Lebensmittel, die in der Küche ohnehin vorhanden sind.

- Welche Naturfarben gibt es?**
- Je nach verwendeter Pflanze entstehen verschiedene Farbtöne. Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) gibt einen Überblick:
- **Gelb:** Birkenblätter, Zwiebelschalen, Kurkuma oder Johanniskraut
 - **Grün:** Spinat, Petersilie, Gras oder Brennnesseln
 - **Blau und Lila:** Rotkohl, getrocknete Heidel- oder Holunderbeeren
 - **Rot:** Rote Bete
 - **Braun:** Zwiebschalensud (bei längerer Ziehzeit) oder das Kochen in Kaffee bzw. Schwarztee

So funktioniert es

Um Eier mit Naturfarben zu färben, werden die pflanzlichen Zutaten in Wasser aufgekocht. Je nach Intensität sollten sie etwa 30 bis 45 Minuten in einem Liter Wasser köcheln, so der BUND.



Ganz ohne Chemie: Eier lassen sich wunderbar mit Zwiebschalen, Rotkohl und anderen Pflanzen färben.
Foto: Christin Klose/dpa-mag

Panettone mit Zitronen und Mandeln

- Zutaten für den Teig und ungefähr 6 Stück:**
- 250 g Mehl (Typ 550 oder Dinkelmehl)
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 50 g feiner Rohrzucker
 - 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - ½ TL Kurkuma
 - ½ TL Salz
 - 100 ml lauwarme Mandelmilch
 - 80 g weiche Margarine
 - 2 EL Apfelmarmelade
 - 80 g Rosinen oder gehackte Aprikosen
 - Abrieb einer Bio-Zitrone
- Für die Glasur:**
- 100 g Puderzucker
 - 2 EL Zitronensaft
 - Zum Garnieren:
 - 30 g gehobelte Mandeln

Zubereitung: Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Trockenhefe, Vanilleextrakt, Kurkuma und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die lauwarme Pflanzenmilch, die weiche Margarine und das Apfelmarmelade hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine etwa 5–7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

ten. Die Rosinen oder Aprikosenstücke sowie den Zitronenabrieb unterkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in sechs gleich große Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen und in gefettete Muffinförmchen oder spezielle Mini-Panettone-Backformen setzen. Nochmals abgedeckt ca. 30–40 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Panettone ca. 20–25 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Glasur über die ausgekühlten Panettone geben und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die kleinen Panettone schmecken frisch am besten, können aber auch einige Tage in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden. Perfekt als festliche Oster-Überraschung oder als süßes Geschenk aus der eigenen Küche.

Basteltipp zu Ostern

Brötchenbeutel mit leicht anzubringendem Hasenmotiv

Geschenk- und Basteltipp: Ein selbst genähter Brötchenbeutel ist nicht nur praktisch und schön, sondern auch nachhaltig. Er hält die Brötchen nicht nur zum Osterbrunch frisch und spart Verpackungsmüll, sondern eignet sich auch für den Transport von Obst und Gemüse oder als nachhaltige Geschenkverpackung, zum Beispiel für Süßigkeiten oder bunt gefärbte, hartgekochte Ostereier.

Mit dem niedlichen Hasenmotiv, das sich ganz einfach aufbügeln lässt, geht auch die passende Dekoration ganz einfach. Extra-Tipp: Dieses Projekt eignet sich ideal zur Verwertung von Stoffresten, ausrangierten Bettbezügen oder Geschirrtüchern.

Materialien

Ein rechteckiges Stoffstück, etwa 45 mal 50 Zentimeter, Größe anpassbar nach Wunsch – Baumwolle oder Leinen sind ideal.

- Baumwollkordel oder ein schmales Band, etwa 90 Zentimeter, je nach Größe des Stoffzuschnitts)
- **Schere,** Stecknadeln oder Klammern
 - **Nähmaschine** oder Nadel und Garn
 - **Maßband** oder Lineal
 - **Sicherheitsnadel**
 - **Bügelstift** in Kontrastfarbe zum Stoff ggf. Bleistift oder Kreidestift zum Vorzeichnen

Anleitung

■ **Zuschneiden und Kanten verschönern:** Das glatt gebügelte Stoffstück wird in der gewünschten Größe zugeschnitten. Für einen sauberen Abschluss empfiehlt es sich, alle Kanten mit einem Zickzack-Stich oder einer Overlockmaschine zu verschönern.

■ **Tunnelzug anfertigen:** An einer der schmalen Seiten wird der Stoff etwa 2,5 cm nach innen

umgeschlagen und gebügelt. Um ausgefranzte Kanten zu vermeiden, kann die offene Schnittkante zusätzlich etwa 0,5 Zentimeter nach innen gefaltet werden. Anschließend wird diese Kante knappkantig abgesteppt, sodass eine Öffnung für die Kordel entsteht.

■ **Seitennähte schließen:** Das Stoffstück wird rechts auf rechts gefaltet, sodass die Außenseiten aufeinanderliegen. Danach werden die Seiten sowie die untere Kante mit einem Geradstich zusammengenäht, wobei die Öffnung für den Tunnelzug unberührt bleibt. Anschließend wird der Beutel gewendet.

■ **Kordel einziehen:** Eine Sicherheitsnadel wird an einem Ende der Kordel befestigt und durch den zuvor erstellten Tunnelzug geführt. Sobald beide Enden herausragen, werden sie verknotet, um ein Herausrutschen zu verhindern.



■ **Patch vorbereiten und aufbügeln:** Der Bügelpatch wird zunächst in Form eines Ostereis zu rechtgeschnitten. In die Mitte wird das Hasenmotiv geschnitten, dabei ist darauf zu achten, dass zur äußeren Kante mindestens 1 Zentimeter Abstand eingehalten wird.

Das Ausschneiden wird erleichtert, wenn das Motiv zuvor mit einem Kreidestift vorgezeichnet wurde. Den so bearbeiteten Bügelstift gemäß Anleitung auf den Stoffbeutel aufbügeln.

Fotos: Gundula Vogel/Pexels

Ostersonntag
12.00 - 20.00 Uhr warme Küche

Ostermontag
9.00 - 11.30 Uhr Osterfrühstücksbuffet (mit Voranmeldung)

12.00 - 20.00 Uhr warme Küche

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir Ostergerichte an.

Waldstr. 9 (Niederstedter Pass)
30890 Barsinghausen / OT Eggestorf
Tel.: +49 (0)5105 - 80 93 32

Restaurant Schisanowski's

SPORTTREFF

Ostersonntag!

Osterbuffet von 12.00 - 14.30 Uhr

Telefon 05105 / 6624048
Heerstraße 15a
30890 Barsinghausen

Sporthotel Fuchsbachtal

20. und 21. April

Osterbrunch

pro Pers. 39 €

+49 5105 776-0 | info@sporthotel-fuchsbachtal.de
Bergstraße 54, 30890 Barsinghausen | Facebook | Instagram



Aktion für Ihr Osterfest

Starterset NOMINATION ITALY

Classic Stahl Armband
mit 1 ausgewähltem Element

ab 18,- €

Anzeige

Speckmann

Uhrmachermeister und Juwelier

Marktstraße 46
30890 Barsinghausen
Tel. 05105/1596
info@juwelier-speckmann.de

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 9 – 13 Uhr · 14 – 18.30 Uhr
Samstag 9 – 14 Uhr
und nach Terminabsprache

www.juwelier-Speckmann.de