

OSTERZEIT: BAUSTEINE ZU EINER VORLESESTUNDE RUND UM DAS THEMA OSTERN

VON CHRISTINE SINNWELL-BACKES

OSTEREIER SUCHEN

Ich brauche: Schoko- oder Ostereier zum Verstecken

Ablauf:

Kein Osterfest ohne Eiersuche! – eine Vorlesestunde rund um Ostern sollte also auch mit einer Suchaktion beginnen:
Variante 1: Sie verstecken vorher die Eier im Zimmer; Variante 2: Das Suchen wird zum Spiel – die Kinder dürfen abwechselnd Osterhase spielen und Eier für die anderen Kinder verstecken.



VORLESEN

Ich brauche: eine zum Thema Ostern passende Vorlesegeschichte.
Unsere Vorleseempfehlungsliste zum Thema Ostern finden Sie [hier](#).

Ablauf:

Osterstimmung erzeugen – mit ein bisschen Osterdeko können Sie in der Vorlesecke die richtige Atmosphäre erzeugen.

ANDERE OSTERTEXTE/LIEDER EINBINDEN

Ablauf:

Singen – Kinderlieder zum Thema Ostern wie Rolf Zuckowskis „Stubs der kleine Osterhase“ eignen sich wunderbar als Ergänzung zum Vorgelesenen.
Gedicht vorlesen – auch ein Gedicht kommt immer gut an! Mit „Der Hase mit der roten Nase“ von Helme Heine kann beispielsweise nochmal ein neues Thema wie „Anders sein“ thematisiert werden.

BACKEN

Ich brauche: siehe Rezept unten

Ablauf:

Namensschilder für das Familienosteressen – lecker und praktisch! Mit beschrifteten Osterhasenkeksen kann jedes Kind die Sitzordnung beim Essen am Ostersonntag festlegen. Oder ein paar selbstgemachte

BASTELN

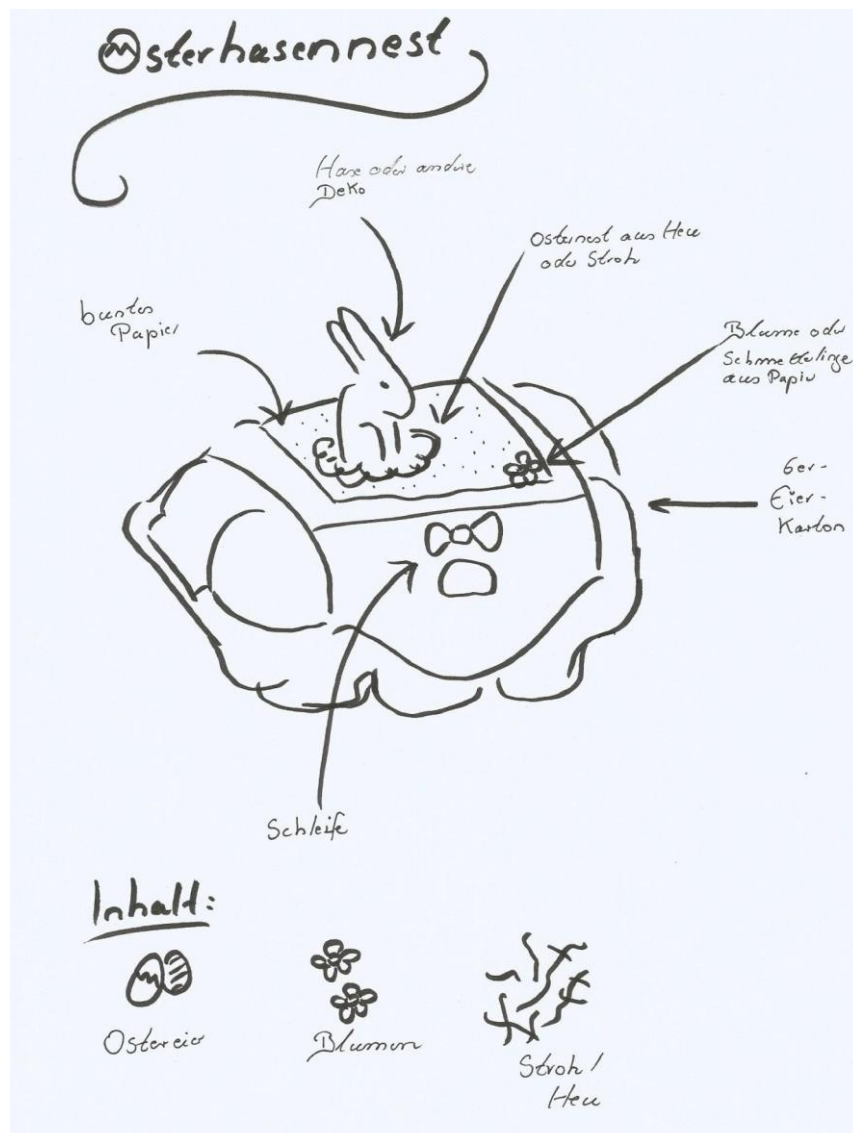
Ich brauche: siehe Bastelskizze unten

Ablauf:

Ein selbstgebasteltes Osterhasennest – mit einem 6er Eierkarton und schöner Deko kann sich jedes Kind ein eigenes Nest basteln. Eignet sich wunderbar zur Sammlung der Ausbeute bei der Ostereiersuche!



BASTELSKIZZE FÜR OSTERHASENNESTER



REZEPT FÜR OSTERHASENKEKSE

Für drei Bleche voller Kekse braucht ihr:

260 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1/2 TL Backpulver

1 Ei

Optional: 2-3 EL Kirschkpulver (z. B. von pati-Versand)

Zum Verzieren:

gelber Fondant, ein paar Zuckerperlen, schwarzer Lebensmittelstift

Und so geht es:

Verknetet alle Zutaten rasch miteinander zu einem glatten Teig. Dieser muss mindestens eine Stunde in den Kühlschrank (geht auch über Nacht).

Rollt den Teig portionsweise aus. Dabei gilt: immer so viel Mehl wie nötig, nicht zu viel. Dann stecht ihr eure Plätzchen aus.

Legt die Kekse auf drei mit Backpapier ausgelegte Bleche.

Backt die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 6-8 Minuten lang (Umluft 180°).

Lasst sie auskühlen und verziert sie nach Lust und Laune. Wir haben sie mit Fondant verziert. Dieser wird dünn ausgerollt und dann leicht mit Wasser bestrichen. Dann drückt ihr vorsichtig den Fondant auf die Kekse.

Dann haben wir die Kekse mit Lebensmittelstiften bemalt und beschriftet. Diese werden dann die Namensschilder an Ostern sein.