BASTELN & BACKEN

Schnapp dir Schere und Kleber und los geht's!

Was hat der Hase eigentlich mit Ostern zu tun?

Der Hase ist als "Frühlingsbote" bekannt. Hasen und Kaninchen gehören zu den ersten Tieren, die im Frühling ihre Babys zur Welt bringen. Wenn du glaubst, einen echten Hasen zu sehen, handelt es sich meistens eher um ein Kaninchen. Kaninchen sind normalerweise kleiner als Hasen und haben kürzere Beine und Ohren.

Aber an der Ostertradition, Eier zu verstecken, haben beide Tiere so gar kein Interesse. Denn aus Eiern schlüpfen keine Hasen, sondern Vogelküken oder Reptilien!

Wenn du in der Natur unterwegs bist, musst du gut aufpassen, dass du die feinfühligen Tiere nicht aufschreckst.



Wusstest du, dass Hasen und Kaninchen ...

- ... mit ihrem Körper zeigen, wie sie sich fühlen? Dazu benutzen sie ihre Ohren und ihr Schwänzchen.
- ... sensible Fluchttiere sind, die von Menschen nicht einfach hochgehoben werden wollen?
- ... gerne mit ihren Artgenossen kuscheln und spielen?
- ... vor allem Gräser, Kräuter und Knospen essen? Karotten sind für sie ein süßer Snack – so wie für dich die Kekse!





SCHNEIDE Entlang Der Linie





HIER KLEBS I DU MICH ZUSAMMEN.



250g Puderzucker 3 EL Zitronensaft und färbende Flüssigkeit

Rosa: Rote-Beete-Saft Braun: Zimt Gelb: Kurkuma Orange: Karottensaft

Puderzucker und Flüssigkeit glattrühren. Nutze die Flüssigkeit von den Karotten, mische Rote-Beete-Saft mit Zitronensaft oder vermenge drei Esslöffel Zitronensaft mit Zimt oder Kurkuma.







Welche Tiere begegnen dir sonst noch im Frühling?

Mehr tierisches Wissen findest du auf: **PETAKids.de**



DAS HIER IST DIE INNENSEITE DER HASENSCHACHTEL!

Einfach auf der Vorderseite ausmalen und ausschneiden. Das Rezept für die Karottenkekse ist dann in der Schachtel.

DIE VORLAGE FALSCH AUSGESCHNITTEN?

Kein Problem! Hier kannst du die Bastelanleitung einfach neu ausdrucken:

PETAKids.de/Kategorie/Spiel-Spass

KAROTTEN

KEKSE Zutaten für 40 S+k

Zutaten

- 1x Abrieb halber Zitrone
- 1x Päckchen Vanillezucker
- 1x Prise Salz und Zimt
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 50g gemahlene Mandeln
- 50g feiner Zucker
 - 1x Karotte (ca. 50 g)
- 1EL Zitronensaft
- 120 g pflanzliche Margarine

Rezept

- 1. Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mischen.
- **2.** Die Karotte fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln.
- 3. Entstandene Flüssigkeit abgießen.
- **4.** Die Margarine zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Dann die Karottenraspeln einarbeiten.
- **5.** Teig ca. 30 Minuten kaltstellen.



- **6.** Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Teig darauf circa 3 mm dick ausrollen.
- 7. Formen ausstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 12 bis 15 Minuten goldgelb ausbacken.
- 8. Kekse am Blech auskühlen lassen.

