

## Sonderausgabe Ostern

Liebe Betroffene  
Liebe Helferinnen und Helfer



Vor lauter Corona und Covid-19 wollen wir nicht vergessen, dass Ostern vor der Türe steht.

Dazu ist mir einiges eingefallen, deshalb diese Sonderausgabe.

### Die Hasen machen sich bereit...

... und weshalb eigentlich Hasen zu Ostern und wieso bringen die Hasen die Ostereier?

Der Hase gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, ebenso wie das Ei. Ein Hase kann im Jahr mehrere Dutzend Nachkommen zeugen. Dass der Hase das Ei bringt liegt daran, dass er nach dem kargen Winter auf Nahrungssuche geht und zur Osterzeit auch die Hausgärten absucht und deshalb auch in Gärten zu sehen ist.

### Rezept für Hefeteig-Häsli

*Hefeteig (wie für Zopf):*  
500 g Mehl, ev. Zopfmehl  
1 ½ Teel. Salz  
3 EL Zucker  
15 g Hefe zerbröckelt  
2,5 dl Milch  
50 g Butter weich  
½ Ei

Für die Garnitur: ½ Ei verquirlt, Rosinen für Augen.  
Zubereitung: Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen. Teig in Stücke schneiden (je nach Anzahl und Grösse die du wünschst): ein Strang für Bauch und Füsse, ein Oval für Kopf und Ohren. Die Rosinen als Auge fest eindrücken, nochmal aufgehen lassen. Nach einer halben Stunde mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Min backen.



Nur schon der feine Backduft lädt zur frohen Osterzeit ein, - daher viel Freude beim Backen !

### Wünsche zu Ostern verschicken

Damit der Empfänger noch etwas Zeit vertreiben kann, zerschneide die Karte oder den Brief in Puzzle-Stücke, damit die Wünsche zuerst zusammengesetzt werden müssen, um sie lesen zu können.



Sind sie nicht süß, die kleinen Mailänderli-Häsli?



### Zutaten für Mailänderli

250 g Butter weich  
250 g Zucker  
½ Päckli Vanillezucker  
1 Zitrone, abgeriebene Schale  
2 Eier  
500 g Mehl  
Mehl zum Auswallen  
2 Eigelb zum Bestreichen

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale da zu rühren. Eier zugeben, rühren bis die Masse hell ist. Mehl da zu sieben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig 6-8 mm dick auswallen. Aus dem Teig verschiedene Formen (es müssen ja nicht «nur» Häsli sein) ausstechen und auf das Blech legen. Mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen.

### z'Morgä-Tisch an Ostern

Das Bild vom Osterbrunch entstand letztes Jahr, diese Ostern lass' ich nicht ganz aus, - aber halt ohne die ganze Familie...

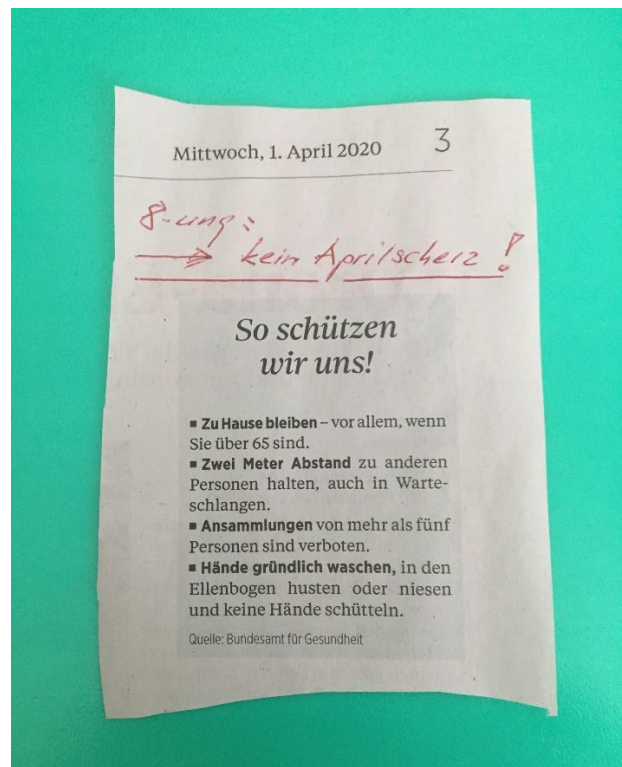


Und nun bleibt mir nichts als euch – gemeinsam mit den Hasen –

**FROHE OSTERN** zu wünschen!



Aus dem MS-Vorstand grüsst herzlich:  
Vroni



... und es gilt immer noch:

**Eine weitere Ausgabe ist in Planung und zum Mitmachen!  
Redaktionsschluss ist am 15. April 2020**