

Oster-Fähnchen für den Nusskuchen

Papierdeko für die Nasch-„Hasen“.

Für diese Bastel-Idee benötigen Sie:

- | | | |
|--------------------------|---------|---------------|
| • Silhouetten Schere | 107-980 | • Zahnstocher |
| • Bastelkleber | 500-140 | • Bleistift |
| • Motivkarton Glückspilz | 101-905 | |
| • Motivkarton Rosen | 101-906 | |

Das benötigte Material finden Sie unter: www.junghanswolle.de



1. Drucken Sie als erstes die Vorlage mit den Osterhasen aus und schneiden Sie diese aus.
2. Übertragen Sie die Motive auf den Motivkarton und schneiden Sie diese anschließend aus. Fertigen Sie mehrere Motive an. Pro Zahnstocher brauchen Sie zwei gleiche Motive.
3. Legen Sie den Zahnstocher zwischen zwei gleiche Motive und kleben Sie diese zusammen. Das fertige „Fähnchen“ in den Kuchen stecken.
Tipp: Sie können auf diese Weise auch andere Motive für die Kuchendeko herstellen.



Rezept: Leckerer Nusskuchen für den Osterbrunch

Zutaten:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Rum oder Rumaroma
- halber TL Zimt
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Puderzucker

**Viel Spaß
beim Backen
und Basteln!**



Zubereitung:

Eine Kranzform fetten (Ø 26 cm), den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Butter mit 125 g Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelbe, Salz und die Zitronenschale unter die Buttermasse rühren. Die Haselnüsse, Rum und Zimt unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Masse verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Schokolade in kleine Stückchen hacken und zum Schluss unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Vorlage

