

## Osterhase zum Frühstück

Die klassische Osterjause ist häufig sehr fleischlastig, deftig und süß: Wurst, Schinken, Geselchtes, aber auch viele Eier, Striezel und andere Köstlichkeiten finden sich am Tisch. Tradition bleibt Tradition – um dennoch Abwechslung zu bieten, wären auch Alternativen möglich:

- Porridge mit geriebener Karotte und Zimt
- Pancakes mit Obst
- Striezel mit Topfen-Marmelade Aufstrich und Obst
- Butterbrote mit Kresse oder Schnittlauch und Gemüsegesichtern
- Humus mit Karottenstiften und Knäckebrot

Die Vielfalt bringt nicht nur mehr Vitamine und Nährstoffe auf den Teller, sondern auch viele bunte Farben und Genuss für das Auge. So könnte auch der Osterhase in anderer Form auf dem Teller landen, als in gewohnter, schokoladiger Art und Weise. 😊

### Osterhasen-Pfannkuchen

#### Zutaten:

- 1 Ei
- 350 ml Milch
- 1 EL flüssige Butter oder Öl
- 150 g Weißmehl (Weizen oder Dinkel)
- 150 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Banane in Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll Heidelbeeren
- Kokosflocken



Für die Osterhasen-Pfannkuchen alle Zutaten (außer Banane, Heidelbeeren und Kokosflocken) zu einem dickflüssigen Teig verrühren und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Dann werden in der Pfanne für einen Osterhasen folgende Pancakes-Formen benötigt: 2 kleine Kreise, 1 mittelgroßer Kreis, 1 großer Kreis und 2 längliche Hasenohren. Die Pfannkuchen goldig braun herausbacken, dabei einmal wenden. Auf einem Teller zu einem Hasen zusammenbauen. Die Bananenscheiben auf die zwei kleinen Kreise platzieren und mit den Heidelbeeren Pfötchen bilden. Eine dritte Bananenscheibe als Hasenblume verwenden und mit den Kokosraspeln dekorieren.

Das GeKiBu-Team wünscht frohe Ostern und viel Spaß beim Nachmachen!

Für den Inhalt verantwortlich: Nicole Patzelt, BSc, BSc im Auftrag des GeKiBu-Teams  
Fotos von Nicole Patzelt, BSc, BSc