



[REZEPTVORSCHLÄGE]

Ostern ist schon lange vorbei, aber die Schokoosterhasen stehen noch Schlange und ihr wisst nicht so recht was ihr damit machen sollt? Versucht doch mal im Rahmen einer Gruppenstunde so viele Osterhasen wie nur möglich los zu werden. Zwei Rezeptvorschläge findet ihr hier, eurer Phantasie sind aber natürlich keine Grenzen gesetzt, vielleicht haben ja auch eure Jungscharkids coole eigene Ideen?

SCHOKOSALAMI

<u>Für 2 Salamis</u>	
300g	Schokoosterhasen
150g	Butter/Margarine
300g	Keksreste/Trockenfrüchte/Nüsse
200g	gemahlene Nüsse
Staubzucker zum bestreuen	

Schokosalami klingt komisch? Nein wir sind nicht verrückt geworden und die allseits bekannte ungarische Wurst hat damit auch nicht wirklich was zu tun. Ihren Namen hat die Schokosalami durch ihre optische Ähnlichkeit bekommen, geschmacklich ähnelt sie eher der allseits bekannten Süßspeise „Kalter Hund“.

1. Schokolade klein hacken und gemeinsam mit Butter im Wasserbad schmelzen, immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
2. Die restlichen Zutaten klein hacken und unter die geschmolzene Schokolade mischen
3. Wenn du möchtest kannst du noch gemahlene Haselnüsse oder Mandeln untermischen
4. Mischung abkühlen lassen (Achtung: sie sollte nicht ganz fest werden), auf Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch geben und zu einer Wurst formen.
5. Die gut eingewickelte Schokosalami für einige Stunden in den Kühlschrank geben
6. Für die richtige Salamioptik zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen



SCHOKOBANANE AM STIEL

Für 12-16 Schokobananen

4 Bananen
20 g Kokosöl
200g Schokoosterhasen
Haselnusskrokant, Kokosflocken
oder Zuckerperlen zum verzieren

Holzstäbchen oder Zahnstocher

1. Schokohasen zerkleinern und zusammen mit dem Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen, immer wieder umrühren das nichts anbrennt.
2. Inzwischen die Deko auf kleine Teller geben, damit du die Bananen gut darin wälzen kannst.
3. Wenn die Schokolade geschmolzen ist etwas Wasser aufkochen dann ca. 5-6 EL mit einem Schneebesen unter die geschmolzene Schokolade mischen, so haftet diese besser an den Bananen.
4. Bananen schälen und in je 3-4 Stücke schneiden. Jedes Stück auf ein Holzstäbchen spießen.
5. Schokolade vom Herd nehmen und die Bananenstücke einzeln in der Masse drehen und überziehen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Kurz halten bis die Schokolade leicht fest wird.
6. Nun in der Deko wälzen und die Bananenstücke zum Trocknen auf einen Teller geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.



Nach den Osterfeiertagen zeigt sich wohl in vielen Haushalten dasselbe Bild: unzählige bunte Eier liegen im Kühlschrank oder noch in den Osternestern aber keiner hat mehr so wirklich Lust darauf. Kein Problem: wir zeigen euch zwei Ideen wie ihr diese schnell und unkompliziert in eure Jungscharjause integrieren könnt.

EIEREULEN

Für 10 Eulen:

5	hart gekochte Eier
5	Oliven
1	Karotte
1	Zwiebel
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
	Basilikumblätter

1. Die hartgekochten Eier halbieren und das Eigelb herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Zwiebel hacken und gemeinsam mit Mayonnaise und Senf zum Eigelb geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eiweiß-Hälften auf einen Teller legen, Eigelbmasse in eine Garnierspritze füllen und damit die Eiweiß-Hälften auffüllen (Eulenbauch).
4. Jeweils ein halbes Blatt Basilikum rechts und links als Flügel auf den Eulenbauch legen.
5. Oliven entkernen und in Ringe schneiden, diese als Augen positionieren.
6. Zuletzt kleine Karotten-Dreiecke schneiden die ihr als Schnabel und die Augen geben könnt.



SCHINKEN-EI-AUFSTRICH

4	hart gekochte Eier
150g	Schinken
1 Bund	Schnittlauch
130g	Mayonnaise
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer

1. Schinken und Eier fein hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
2. Schinken mit Mayonnaise und Senf vermischen.
3. Eier und Schnittlauch unterrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT! 😊

Quellen:

<https://utopia.de/ratgeber/schokolade-verwerten-rezepte-fuer-schoko-osterhasen-nikolaeuse-und-co/>

https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1063,0/Chefkoch/Ostereier-Reste-lecker-verwerten.html#20-rezepte-mit-gekochten-eiern_35637_0

