



Liebe Kinder,
vielleicht habt ihr schon mit
unserer Post gerechnet. ☺

Nach langen Wochen der Schulschließung seid
ihr nun wieder tageweise zurück in der Schule.

Endlich hören wir wieder lautes Kinderlachen im Haus,
gehen an Klassenräumen vorbei, in denen fleißig gelernt wird,
sehen Kinder, die Spaß in der Pause haben...

Es ist schön, dass ihr wieder da seid. Das freut uns sehr! Wir sind
weiterhin sehr stolz auf euch, wie toll ihr die Situation
meistert! Händewaschen, Abstand halten, Maske tragen – alles kein
Problem für euch.

Wieder hat sich die Schule verändert. Wir haben nun endlich iPads an
der Schule, mit denen ihr arbeitet. Wie Profis bedient ihr diese und lernt
wichtige Dinge damit.

Auch freuen wir uns sehr darüber, dass so viele Kinder am Malwettbewerb
des Schülerparlaments teilgenommen haben. Das wird keine leichte
Entscheidung für die Jury. ☺

Wie es sich für einen richtigen Kinderbrief gehört, gibt es auch heute
wieder eine Idee, sich die Ferienzeit zu versüßen.

Vielleicht habt ihr Lust, leckere Osterhasen zu backen?

Wir wünschen euch schöne Osterferien und hoffen auf viele schöne
Frühlingstage. Sammelt fleißig Sonnenstrahlen!

Eure Schulleitung,

B. Marks-Pal und M. Fabry

**FROHE
Ostern**

Süße Häschen zu Ostern

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g Magerquark
- 60 ml Milch
- 50 ml Öl geschmacksneutral



Zubereitung

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Ei, Quark und Milch dazugeben. Mit den Knethaken oder den Händen zu einer Teigmasse verkneten. Falls er zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.
3. Den Teig in acht Portionen teilen. Etwas übrig lassen, um damit das Schwänzchen des Hasen zu Formen. Auf einer bemehlten Fläche die Teigstücke zu Rollen formen und dann die Hasen formen.
4. Auf's Backblech legen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und dann im Ofen ca. 20 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Guten Appetit!

