

# Rätselspaß mit Jakob



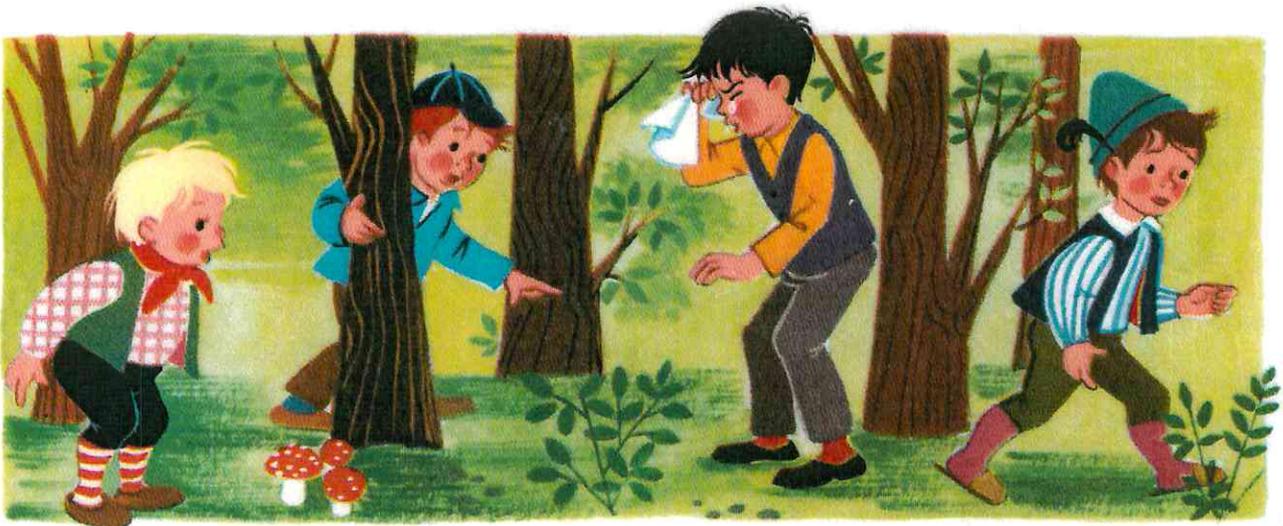
Immer zwei Hasen machen  
das gleiche. Nur einer macht  
etwas, was sonst keiner tut.

Findest du ihn? Und wie  
viele Maulwürfe haben sich  
auf der Wiese versteckt?





**Fünf Männlein sind in den Wald gegangen,**  
sie wollten sich ein Häslein fangen.



Der erste war so dick wie ein Faß,  
der brummte immer: „Wo ist der Has'?"  
Der zweite sagte: „Sieh da, sieh da!"  
Der dritte, der längste, aber auch der bängste,  
der fing an zu weinen: „Ich seh' keinen!"  
Der vierte sagte: „Das ist aber dumm,  
ich mach' nicht mehr mit, ich kehr' wieder um!"  
Der kleinste aber, der hat's gemacht,  
der hat das Häslein nach Hause gebracht.  
Da haben alle laut gelacht: „Hahaha!"

*Zeigefinger und Mittelfinger der einen Hand trippeln als Hase über eine Fläche.  
Der Reihe nach versuchen die Finger der anderen Hand den Hasen zu fangen.*

Ostergedicht

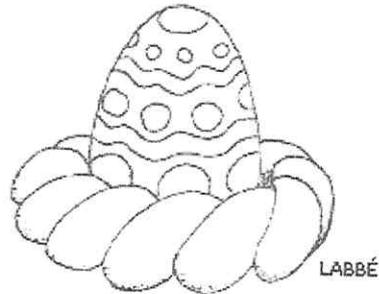


Hei, juchei! Kommt herbei!  
Suchen wir das Osterei!  
Immerfort, hier und dort  
und an jedem Ort!  
Ist es noch so gut versteckt.  
Endlich wird es doch entdeckt.  
Hier ein Ei! Dort ein Ei!  
Bald sinds zwei und drei.

Heinrich Hoffmann von Fallersleben

## Osternestchen

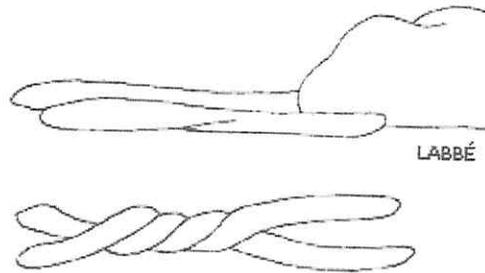
So kommen deine gefärbten und kunstvoll verzierten Ostereier viel besser zur Geltung – stell sie einfach in deine selbst gebackenen Osternestchen!



Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

150 g mageren Speisequark, ein Päckchen Vanillinzucker, 8 Esslöffel Sonnenblumenöl, 50 g Zucker, eine Prise Salz, 200 g Mehl, ein Päckchen Backpulver

Zum Bestreichen: ein Eigelb, einen Esslöffel Milch



Den Quark mit dem Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz gut verrühren, Mehl und Backpulver zugeben und alles gut durchkneten. Eine Rolle formen und in etwa 12 gleich große Teile schneiden. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Aus dem Teig fingerdicke, etwa 20 cm lange Rollen formen. Je zwei Rollen umeinander schlingen, zu einem Kranz schließen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit der Milch verrühren und die Nestchen damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Sobald die Nestchen ausgekühlt sind, kannst du in jedes Nest ein Ei legen – eine besonders hübsche Dekoration für euren Ostertisch!