

Osterhasen zum Frühstück



kleinkindtauglich

Osterhasen backen – ich zeige dir, wie du mit fertigem Croissant-Teig nicht mehr als 5 Minuten Vorbereitungszeit für dieses leckere Osterfrühstück brauchst

Aus einer Rolle fertigem Croissant-Teig aus dem Kühlregal lassen sich in 5 Minuten diese süßen Osterhasen zum Frühstück zubereiten, die nicht nur deine Kinder lieben werden. Wir finden diese Idee toll, denn gerade wenn man kleine Kinder zu Hause hat, ist es ja morgens doch immer recht stressig. Und da die Bäcker am Ostersonntag geschlossen haben, müsst ihr so trotzdem nicht auf „warme Semmeln“ verzichten ;-)

Aus einer Dose erhaltet ihr 4 Osterhasen. Wir essen dazu am allerliebsten unsere fruchtige [Möhrenmarmelade](#).

Zutaten für 4 Osterhasen:

- Croissant-Teig in der Dose aus dem Kühlregal
- Schokodrops
- Mini-Marshmallows

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

So bereitest du die Osterhasen zu:



Öffnet eure Dose mit dem Croissant-Teig. Lasst ihn aber im ganzen und nehmt ihn nicht wie üblich auseinander. Stattdessen schneidet ihr die Rolle in 8 Scheiben.



Die Hälfte der Scheiben halbiert ihr nochmal und legt dann jeweils zwei halbe Scheiben als Ohren an die ganzen Scheiben.



Jetzt richtet ihr eure Osterhasen nochmal etwas und drückt dann jeweils einen Schokodrop als Augen und einen als Nase fest.

Nun kommen die Croissant-Häschen nach Packungsanleitung in den Backofen.

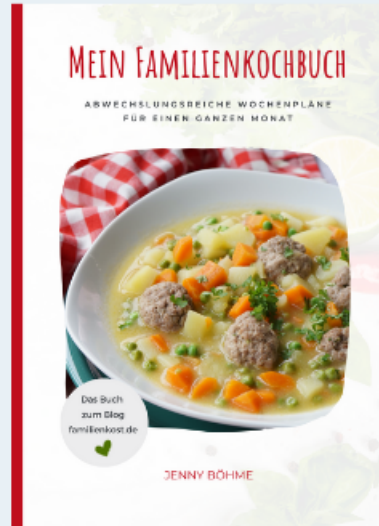
Nach dem Backen halbiert ihr noch die Marshmallows und klebt sie als Zähne mit etwas Zuckerguss fest.



Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ein ausgiebiges Osterfrühstück ist bei uns übrigens Tradition. Neben den süßen Osterhasen gibt es dann auch herzhaftere Dinge wie gebratenen Speck, Tomaten-Mozzarella-Spießchen und Käsesalat. Frisches Obst gehört bei uns sowieso immer dazu.

Manchmal suchen wir die Eier im Garten vor dem Osterfrühstück, manchmal danach. Das hängt immer ein bisschen vom Wetter und der Stimmung der Kinder ab. Sind sie zu aufgeregt, dann schieben wir das Frühstück lieber etwas nach hinten und suchen erst. So sitzen die Kinder dann ruhiger und entspannter am Frühstückstisch. Wenn sie älter werden, ändert sich das sicher wieder.

Suchst du weitere Ideen aus der Küche für [Ostern](#)?