

HELDENPOST

Ausgabe I
März 2025



OSTERBACKEN / LABYRINTH

Der Frühling ist unterwegs und wir wünschen dir viel Spaß mit den Osterhasen-Muffins und unserem Malen-Nach-Zahlen-Motiv.

Seite 2-3

SUCHEN / KOMBINIEREN / LERNEN

Finde die Fehler in unserem Suchbild. Male ein schönes Osterbild aus. Wir wünschen dir außerdem viel Glück bei unserem Gewinnspiel.

Seite 4-7

Osterhasen Muffins

ZUTATEN

- 75 g Butter
- 140 g Weizenmehl (Typ 405)
- ½ TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 2 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 75 g Crème fraîche

BUTTERCREME

- 150 g weiche Butter
- 340 g Puderzucker
- 3 EL Milch
- Grüne Lebensmittelfarbe

DEKORATION

- 12 Raffaellos
- 4 Marshmallows
- 20 g rosa Fondant
- 20 g weißer Fondant
- Weiße Zuckerperlen



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Muffinform mit zwölf Papierförmchen auslegen. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und in der Mikrowelle für ca. 20 Sekunden schmelzen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Zucker, Eier, Zitronenabrieb und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. Erst die Crème fraîche, dann das gesiebte Mehl untermischen.

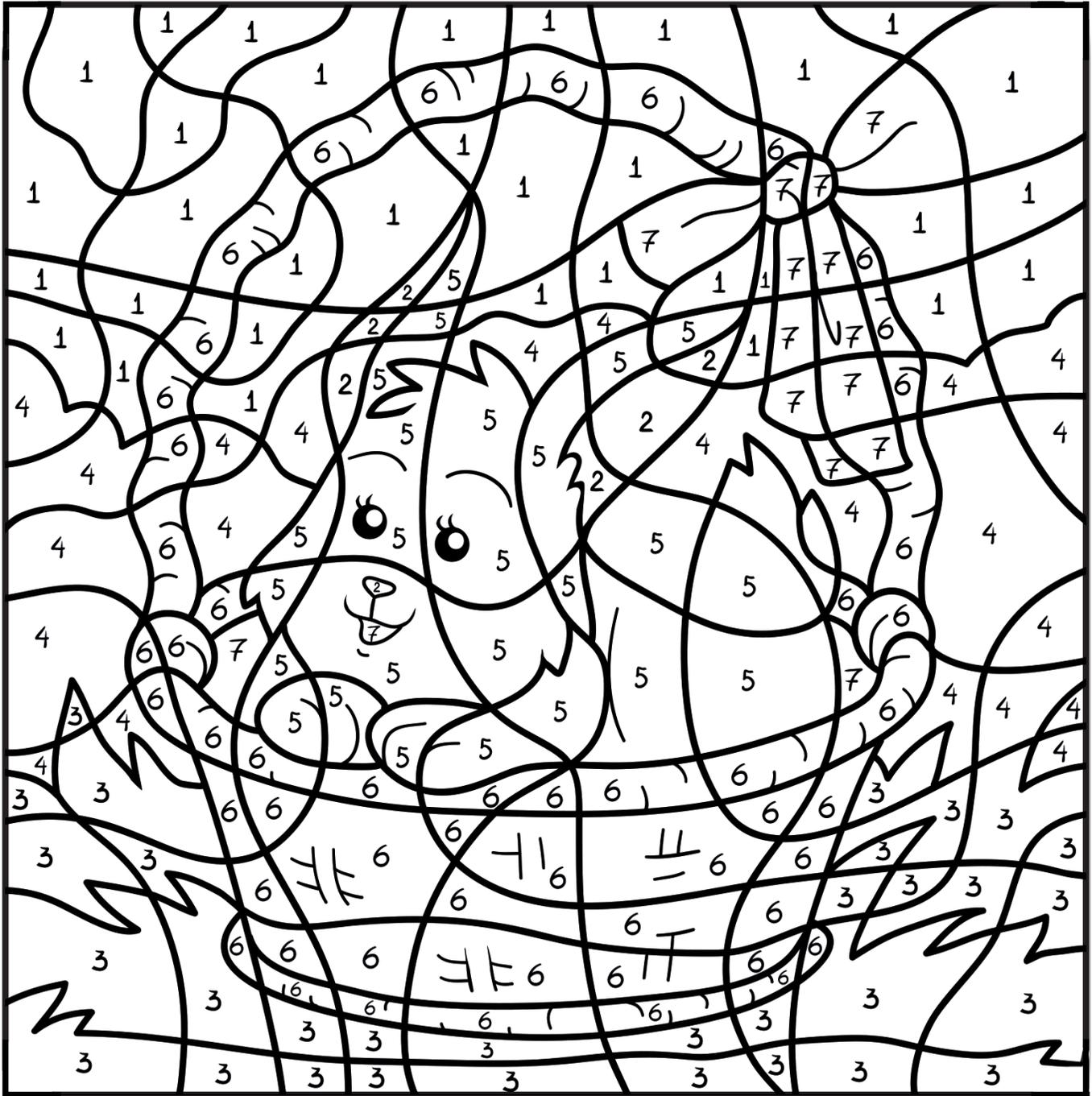
Zuletzt die flüssige Butter in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Den Teig auf die zwölf Papierförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Muffins die Stäbchenprobe bestehen. Die Muffins nach dem Backen komplett auskühlen lassen.

Für die Buttercreme weiche Butter in einer Rührmaschine mit dem Flachrührer cremig rühren, den Puderzucker portionsweise dazu sieben und alles cremig aufschlagen. Die Milch unterrühren und die Buttercreme mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Grastülle geben und auf die ausgekühlten Muffins aufspritzen.

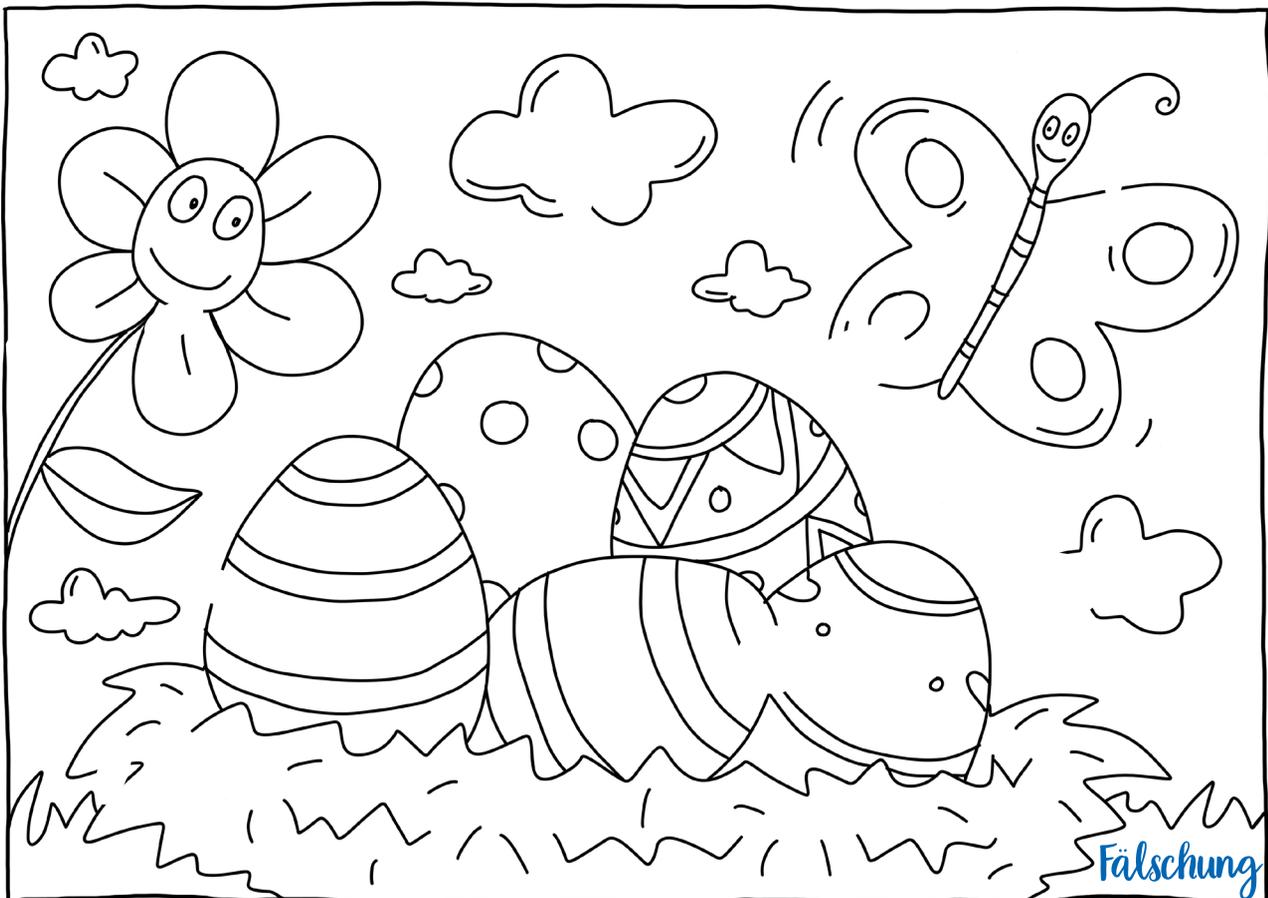
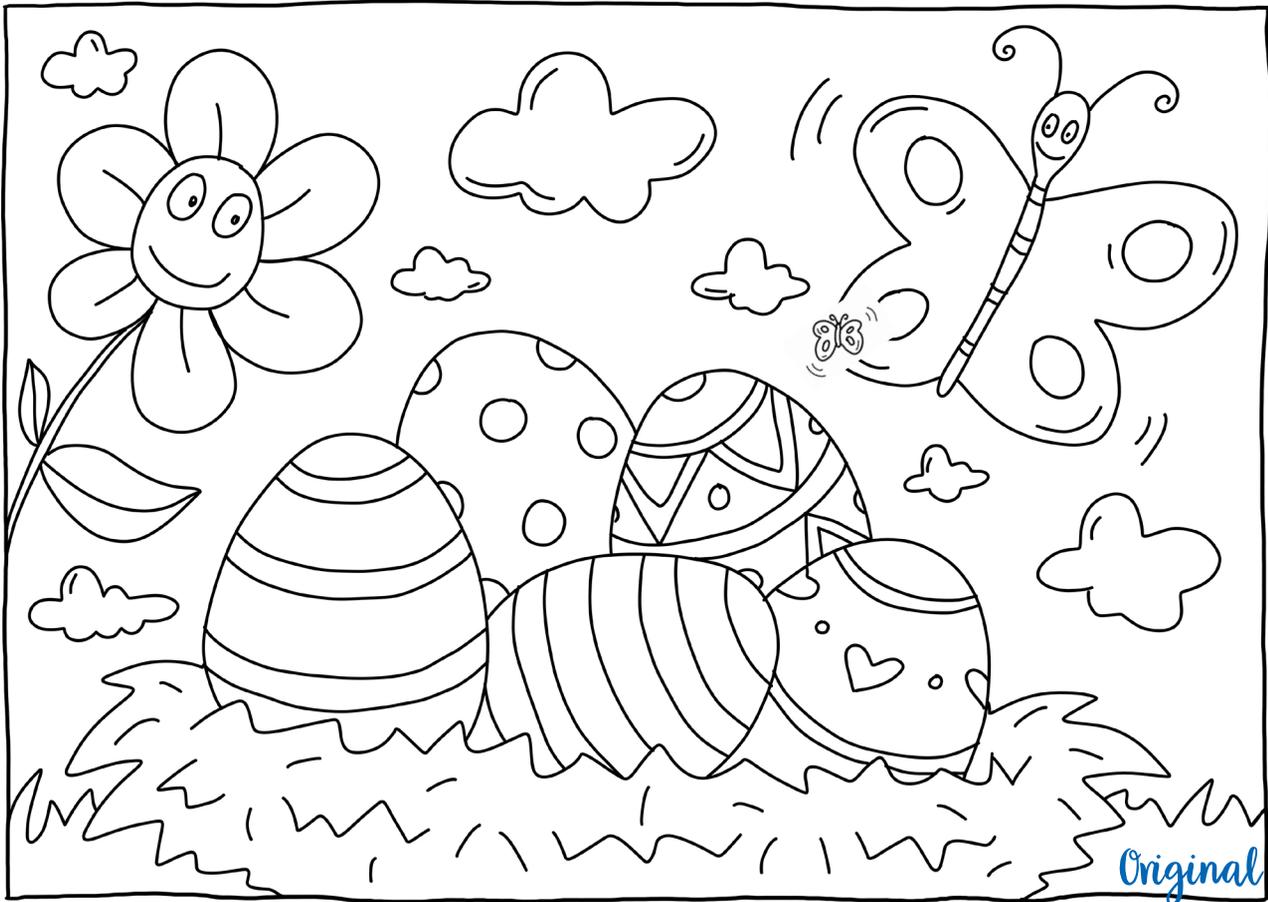
Für die Dekoration auf jeden Muffin eine Kokospraline (Raffaello) stecken. Für die Hasenpfötchen Marshmallows mit einer Küchenschere aufschneiden, aus rosa Fondant kleine Kügelchen formen und auf die Marshmallowfüßchen kleben. Die Pfötchen an die Raffaellos setzen. Weißen Fondant zu einer etwa erbsengroßen Kugel formen und in weißen Zuckerperlen wälzen, diese kleine Kugel als Hasenschwänzchen auf die Raffaellos setzen. Gekühlt halten sich die Osterhasen-Cupcakes mindestens drei Tage lang.

Tip: Um den Cupcakes noch mehr Pfiff zu verleihen, kann man sie mit einem Apfelenkerner aushöhlen und mit Pudding, Lemon Curd oder einer fruchtigen Konfitüre füllen.

Malen nach Zahlen



Fehlersuchbild (15 Fehler)



Ausmalbild



Ostereier bemalen

HINTERGRÜNDE UND PRAKTISCHE TIPPS

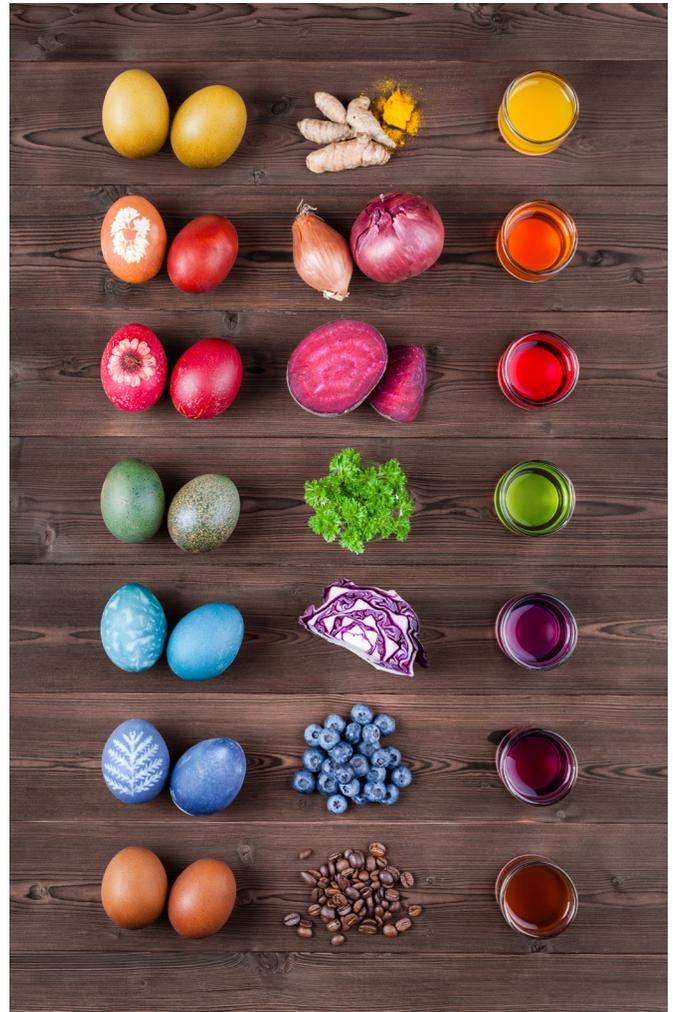
Das Eierfärben ist bis heute ein schöner Brauch, hatte ursprünglich jedoch eher praktische Gründe. Aufgrund des Fastengebotes der katholischen Kirche durften ab Aschermittwoch bis Ostern neben Fleisch auch keine Eier gegessen werden. Da die Fastenzeit über sechs Wochen dauert, erfolgte die Haltbarmachung durch Hartkochen der Eier. Um ältere Eier von jüngeren zu unterscheiden, färbte man sie.

Wenn du einmal mit natürlichen Farbstoffen statt Lebensmittelfarben experimentieren möchtest, folge unserem Tipp:

In verschiedenen kleinen Töpfen stellst du mit 500 ml Wasser und den Zutaten deiner Wunschfarbe ein Farbbad her: Gelb (Kurkuma), Orange (Zwiebelschalen), Rot (rote Zwiebel oder rote Beete), Grün (Petersilie oder Spinatblätter), Blau-Lila (Blaubeeren oder Rotkohl, Braun (Kaffee). 30 Minuten ergeben eher hellere Farben, wenn du über Nacht einlegst, entstehen dunklere Töne. Durch die Zugabe von 2 EL Essig haftet die Farbe übrigens besonders gut an der Eierschale.

Beim Färben sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Du kannst z.B. Blätter oder Blüten oder auch Aufkleber an der Schale festkleben und danach mit dem Färben beginnen. Hast du deine Wunschfarbe erzielt, entfernst du das Motiv und das Weiße vom Ei schaut als Muster hindurch.

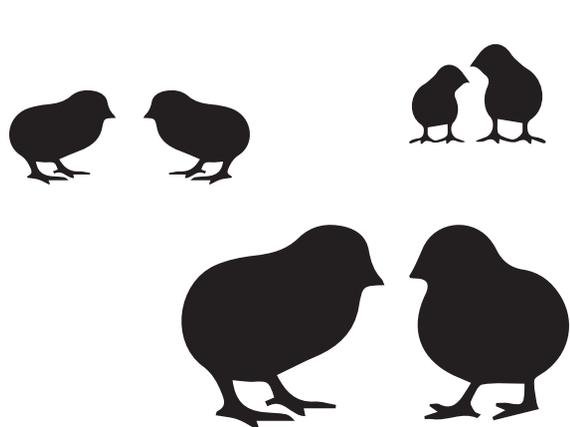
Du kannst auch eine Luftpolsterfolie mit Farbe bestreichen und das Ei darüber rollen. Kurz trocknen lassen und dann über eine Folie mit einer anderen Farbe rollen und du erhältst einen tollen Marmorierungseffekt. Viel Spaß!



Lösungen HeldenPost - Ausgabe IV-24

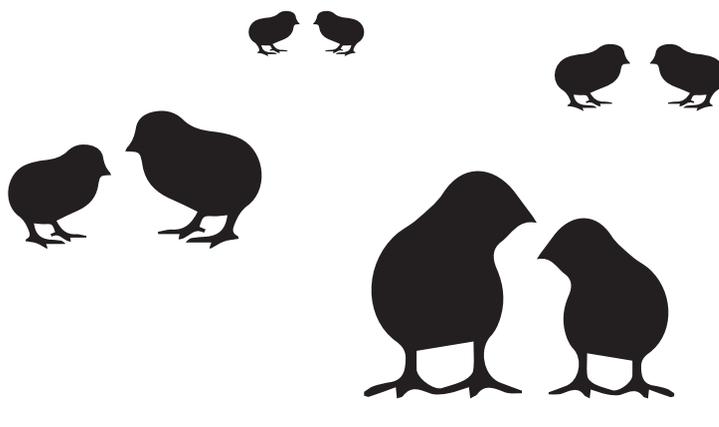
SCHNEEFLOCKENSUCHE

Es waren **26 Schneeflocken** versteckt.



GESCHENKEJAGD

13 Geschenke waren in der letzten Ausgabe verteilt.



Aktuelles Gewinnspiel

ALLE RÄTSEL GELÖST?

Lösungen rechts eintragen, Abschnitt ausschneiden und in der nächsten VVB-Filiale abgeben oder per E-Mail senden an juniorteam@meine-vvb.de. Die Teilnahme erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Gewinnbenachrichtigung wird per Post oder E-Mail versendet. Die Daten werden vertraulich behandelt, dienen nur zur Gewinnermittlung und werden danach vernichtet.

Vor- & Nachname

Anschrift

4 x 25 € Taschengeldzuschuss

DEINE ANGABEN

Wie viele Eier kannst du zählen?

(Alle Seiten)

Wie viele Schmetterlinge kannst du zählen? (Alle Seiten)

Einsendeschluss ist der **31.05.2025**

E-Mail-Adresse

Alter



IMPRESSUM

Backstube & Lektorat

Isa Zimmermann
Julia D'Alessandro-König

...@meine-vvb.de

isabelle.zimmermann
julia.dalessandro-koenig

Redaktion & Layout

Steffi Klam
Dave Mendzigall

...@meine-vvb.de

stefanie.klam
david.mendigall

HELDENPOST

Ausgabe I
März 2025



Klimaneutral
Druckprodukt

Vereinigte Volksbank eG (meine VVB)
Saarlouis – Losheim am See – Sulzbach/Saar
Kaiser-Friedrich-Ring 7-13
66740 Saarlouis
juniorteam@meine-vvb.de



VVB
junior#TEAM