Backrunde: Lara-Marie (mit Eulen-Schürze) hat ihre Schulfreunde eingeladen. Heute backen sie Osterhasen

Teighäschen & Hundekeks

Nachwuchsköchin. Lara-Marie (8) kocht und bloggt darüber

VON **SANDRA LUMETSBERGER**

Wollt ihr lieber Handy spielen oder kochen? ruft Lara-Marie ihren Freunden zu. Oliver, Adrian und Simon sitzen auf der Couch im Wohnzimmer und wissen noch nicht so recht, ob sie den Mädchen in der Küche helfen wollen. Lara und ihre Freundinnen rollen schon den Teig für die Plunder-Osterhasen aus. Zuvor verteilte die Achtjährige weiße Kochmützen an ihre Schulfreunde.

Gerne lädt sie ihre Freunde ein, um mit ihnen gemeinsam zu backen und zu basteln. Das Backen hat es Lara angetan. Und sie ist schon ein richtiger Profi. „Am liebsten mache ich Macarons (französisches Baisergebäck, Anmerkung) oder Torten", sagt sie und zeigt auf ihre Kochbücher. „Aber eigentlich backe ich nicht so gerne nach Rezepten. Ich erfinde lieber etwas, zum Beispiel Honigkuchen", sagt sie.

Bloggerin

Über ihr Hobby führt die Nachwuchs-Köchin seit einiger Zeit einen Blog (http://lara-marie-kocht.mp2.at), also eine Art Tagebuch, auf dem sie schreibt, was sie so gebacken hat, inklusive Fotos. Auch Skizzen von ihren Torten sind dort zu sehen. Oder wie Lara beim Zwiebelschneiden ihre Geheimwaffe benutzt – eine Brille. Beim Einrichten des Blogs und beim Schreiben hilft ihr Mama Gerlinde. Laras jüngstes Rezept, das sie online gestellt hat, hat sie für ein Schulreferat über den Tasmanischen Beutelteufel kreiert. Vom Aussehen des Tiers inspiriert, überraschte sie ihre Mitschüler mit Schokokeksen, die sie mit einem Tupfer aus gefriergetrockneten Erdbeeren verziert hatte. „Für mich hat sie eine Geburtstagstorte gemacht", sagt Katharina.

Ihre Freundinnen sind stolz auf Lara-Marie. Wenn sie ihnen erklärt, wie sie den Teig für die Plunderhasen am besten schneiden, hören sie aufmerksam zu. Auch die Buben schneiden, streichen und streuen mit. Für eine Freundin hat sie folgenden aufmunternden Rat: „Es ist nicht schlimm, wenn es nicht so schön aussieht, das wird später im Ofen besser."

Pablito

Auch Familienhund Pablito kommt in den Genuss von Laras Künsten. „Ich hab ihm Hundekekse gebacken, die können auch Menschen essen. Sie schmecken wie Grissini", sagt Lara. Sie lacht und streichelt den kleinen, schwarzen Hund. Manchmal hilft aber auch die Mama mit. „Zum Beispiel, wenn sie Schokolade im Wasserbad schmelzen will", sagt ihre Mutter.

Neben Kochen und Backen interessiert sich die Schülerin für Klettern, Reiten, Tauchen und Basteln. Ideen holt sie sich aus dem Internet. „Ich google DIY (das heißt Do it yourself und bedeutet selbermachen) und schau mir die Anleitungen genau an. So habe ich für die Mama Ohrringe gebastelt." Mittlerweile sind die Osterhasen im Ofen. Lara und ihre Freunde haben noch genug Energiereserven. Die setzen sie jetzt für eine Polsterschlacht im Wohnzimmer ein.

Plunderteig-Osterhasen

à la Lara-Marie

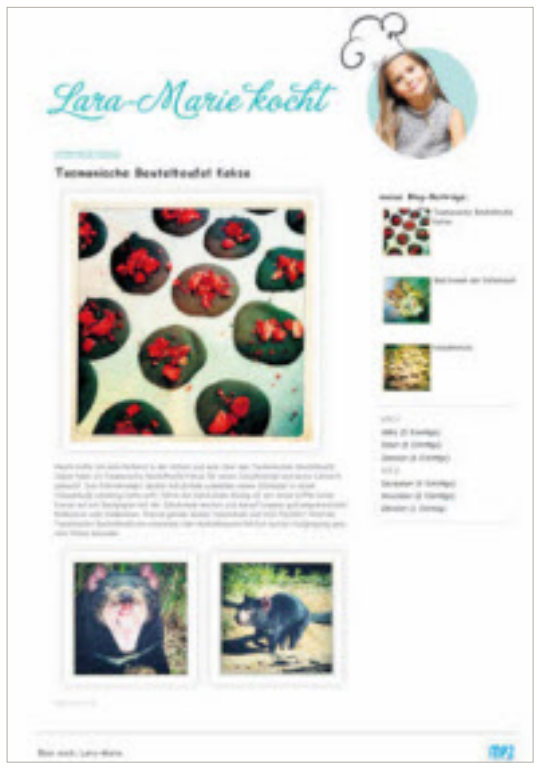
Zutaten für 7–8 Stück

Eine Rolle Blätterteig, ein kleines Glas Marmelade (Erdbeere oder Marille für die Füllung), 100–150 Gramm gemahlene Nüsse. Für die Dekoration: Bunte Zuckerstreusel, Schokoperlen und Oblaten oder Mandelsplitter für die Zähne.

Rezept

- Verrühre das Marmelade mit den gemahlenen Nüsse in einem großen Topf und streiche die Masse auf den ganzen ausgerollten Plunderteig.
- Rolle den Teig wie eine Roulade zusammen und schneide ihn in lauter kleine Scheiben.
- Lege die Hälfte der Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech und drücke sie vorsichtig flach. Dann rollst du eine weitere Scheiben zur Hälfte auf und machst daraus zwei Ohren. Die Ohren drücke auf das Gesicht des Hasen.
- Dekoriere das Hasengesicht mit den Zuckerstreusel. Danach geht es ab ins Backrohr, wo er bei Heißluft und 180 Grad drinnen bleibt, bis er goldbraun gebacken ist. Wenn die Plunderhasen fertig sind, nimm sie aus dem Ofen und lass sie auskühlen.
- Jetzt kannst du sie verzieren. Für die Augen nimmst du einen Spritzer Creme und setzt darauf eine Schokoperle. Auf den Mund kommt ebenfalls ein wenig Creme. Für die Hasenzähne steckst du zwei Mandelsplitter oder zugeschnittene Oblaten drauf. Und zum Schluss noch ein Zuckerherz auf die Nase! Fertig ist der Osterhase :-)

Auf ihrem Blog (rechts) schreibt Lara-Marie über ihre Back-Erlebnisse und postet Fotos



PRIVAT (8), SCREENSHOT

VERANSTALTUNG

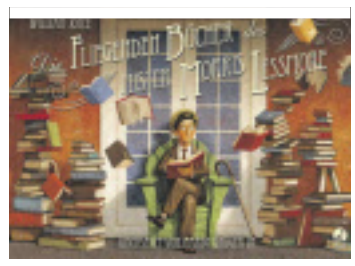
Der Osterhase auf Besuch im Haus des Meeres

Fütterung. Auch Kraken suchen nach Osternestern. Statt Eiern und Schokohasen bekommen sie aber Shrimps und andere Meeresfrüchte, die sie aus einem verschlossenen Glas herausfischen müssen. Für die wirbellosen Tiere kein Problem. Kraken gelten als besonders intelligent.

Wie die Bewohner im Haus des Meeres – Affen, Kois & Co – ihre Osterhappen bekommen, kannst du nächste Woche live erleben. Infos und Fütterungszeiten: www.haus-des-meeres.at

BUCHTIPP

Eine Welt, in der Bücher fliegen und sprechen



Geheimnisvoll. Das Leben von Morris Lessmore ändert sich schlagartig, als er eine schöne Dame trifft, die von einem Schwarm Bücher durch die Luft gezogen wird. Sie wirft ihm ihr Lieblingsbuch zu. Das Buch hat einen blauen Einband und entpuppt sich als lebendig. Es führt Morris zu einem geheimnisvollen Gebäude. Dort leben Lexika, Romane und Comics – sie alle können fliegen und sprechen.

Info: Die fliegenden Bücher des Mr. Morris Lessmore von William Joyce ist die Geschichte zum oscarprämierten Kurzfilm; Boje Verlag; 15,50 Euro

KIKU.AT

Jüdisches Pessach: Zu den Storys der Haggada spielen

Interaktiv. Zeichnen, Puzzlen (u. a. hebräische Buchstaben, siehe Bild) und andere Spiele – damit soll der Seder-Abend (Seder ist der Vorabend und Auftakt des Pessach-Festes) nicht fad werden. Spiel-Anleitungen, Sticker und Links zu Websites sind Teil des Buchs „interaktive Haggada" von Linda Verö Bán. Bei der Vorstellung im Jüdischen Museum Wien probierten Kids in Stationen die Spiele aus. Haggada erzählt zu Beginn des Pessach-Festes von der Flucht des jüdischen Volkes aus Ägypten. Mehr dazu unter: www.kiku.at

HEINZ WAGNER, BOJE VERLAG, HAUS DES MEERES