

Hallo alle zusammen,

heute haben wir für euch die Geschichte vom kleinen Häschen🐰, das spazieren gegangen ist und dabei ziemlich nass geworden ist, rausgesucht. Einige kennen die Geschichte vielleicht. Man kann sie sich vorlesen lassen, man kann sie als Fingerspiel spielen, manche können sie sogar singen😊. Und manchmal kennen sie eure Eltern vielleicht selber noch aus der Zeit als sie so alt waren wie ihr es jetzt seid😊.

Und dann haben wir ein Rezept für einen leckeren Kuchen für euch. Was mögen Hasen besonders gern, und natürlich auch unser kleines Häschen, das spazieren ging?

Genau: Möhren 🥕🥕🥕

Und aus Möhren 🥕🥕🥕 kann man einen wirklich oberleckeren Kuchen backen. Probiert es doch einfach am Wochenende mal aus👍.

Ganz liebe Grüße von Beate, Nicole, Melinda und Anna  
...und lasst euch den Kuchen schmecken😊

## Klein Häschen wollt' spazieren geh'n



**Klein Häschen wollt' spazieren geh'n,**

*(mit Zeige- und Mittelfinger einer Hand Hasenohren darstellten. Ringfinger, Daumen und der kleine Finger werden zum Hasenschnäuzchen zusammengenommen.)*

**spazieren ganz allein,**

*(mit dem gezeigten Häschen „hüpfend“ spazierengehen.)*

**da hat's das Bächlein nicht geseh'n**

*(mit der anderen Hand liegend in Wellenbewegungen die Wasserbewegung darstellen.)*

**und plumps fiel es hinein.**

*(mit dem gezeigten Häschen auf die Hand/das Wasser hüpfen und „mitreißen“ lassen.)*

**Das Bächlein lief dem Tale zu,**

*(weiterhin Wellenbewegung machen.)*

**dort wo die Mühle steht,**

*(mit vor dem Körper überkreuzten Händen Mühlenflügel darstellen.)*

**und wo sich ohne Rast und Ruh'**

**das große Mühlrad dreht.**

*(übereinanderliegende Hände vor dem Körper als Mühlrad drehen.)*

**Ganz langsam drehte sich das Rad,**

*(Mühlrad bzw. Hände langsam drehend bewegen.)*

**fest hielt's der kleine Has'**

*(gezeigten Hasen auf den waagrecht liegenden Arm setzen und Arm/Hand langsam weiterdrehen.)*

**und als er endlich oben war,**

*(ist der Arm oben angelangt, dann mit dem gezeigten Hasen herunterspringen.)*

**sprang er vergnügt ins Gras.**

*(mit gezeigtem Hasen hüpfen.)*

**Klein Häschen läuft geschwind nach Haus',**

*(schnell mit gezeigtem Hasen hüpfen.)*

**vorbei ist die Gefahr,**

**die Mutter klopft das Fell ihm aus,**

*(mit den Fingern der anderen Hand die Hasenmutter darstellen und mit dieser über den kleinen Hasen streichen.)*

**bis dass es trocken war.**

*(weiterstreichen)*

**Der Vater macht ein böses Gesicht**

*(selbst ernstes Gesicht machen.)*

**und spricht zum kleinen Has':**

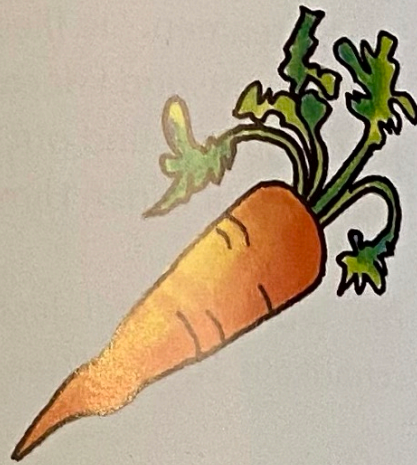
**„Pass auf du kleiner Hasenwicht**

**und hüpf nicht wild durch's Gras.“**

*(mit ernstem Tonfall singen und den Zeigefinger „schimpfend“ bewegen.)*

# Rüblikuchen

Rezept ab 3 Jahren



## Das brauchen Sie:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ¼ Päckchen Backpulver
- 50 g Kartoffel- oder Maisstärke
- 250 g gemahlene Haselnüsse  
(ersatzweise Mandeln)
- 250 g geriebene Möhren
- 1 Rolle Marzipandecke (oder Marzipanrohmasse)
- 1 Päckchen Kuvertüre, Zartbitter oder Kakao
- 1 Päckchen Marzipan- oder Zuckerrübchen  
(12 Stück)

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Das Backpulver mit der Speisestärke mischen und mit den anderen Zutaten dazugeben, gut verrühren und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Je nach Ofen 45 bis 60 Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Die Marzipandecke auf den Kuchen legen und feststecken. Oder die Marzipanrohmasse ausrollen, rund zuschneiden und auf den Kuchen legen. Die Kuvertüre erwärmen und flüssig werden lassen. Den Kuchen damit bestreichen und die Rübchen auflegen.