



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Fantasy: Osterhörnchen

Fantasy präsentieren mit „Lieder unseres Lebens“ (veröffentlicht am 18. Februar 2022) ihr nunmehr elftes Studioalbum, das sich elementar von den vorherigen unterscheidet. Es beinhaltet Coverversionen von insgesamt elf persönlichen Songs und einem Medley eines anderen legendären Schlager-Duos (Brunner & Brunner). Viel unterwegs, freuen sich die beiden aber immer wieder auf die Zeit daheim und genießen die Zeit mit ihren Liebsten. Zu Ostern stellen sich Martin und Freddy schon mal in die Küche und zaubern - diesmal für uns - ihre Oster-Lieblingsspeise.

Osterhörnchen

Zutaten für 12 Hörnchen:

250 g Bio Weizenmehl
22 g Öl
150 ml Wasser
etwas Meersalz
etwas vegane Lebensmittelfarbe (aus färbenden Lebensmitteln)
6 oder 12 Schillerlockenförmchen 14 cm lang, 3,7 cm Durchmesser
400 g Erdbeeren
100g Babyspinat
25g Pinienkerne
4 EL veganer Balsamico bianco Essig
2 EL Dijonsenf fein
2 TL Agavendicksaft

1 EL frischer Basilikum, gehackt
100 ml Pflanzenöl
etwas Meersalz
etwas Pfeffer bunt, grob gemahlen
Bund Dill

Zubereitung:

Osterhörnchen

Für das Osterrezept verknetest du zunächst Weizenmehl, Öl, Wasser, Salz und Lebensmittelfarbe mit einem Handmixer mit Knethaken zu einem glatten Teig und lässt diesen circa 20 Minuten ruhen.

Anschließend rollst du den Teig zu einem Rechteck von ca. 42 cm x 30 cm aus, schneidest ihn in 2,5 cm Streifen und wickelst ihn von der Spitze angefangen fest um die Schillerlockenförmchen.

Danach drückst du das Teigende fest, legst es auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und bäckst den Teig im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober/Unterhitze ca. 18 Minuten. Nach dem Auskühlen kannst du die Förmchen vorsichtig herausziehen.

Fülle

Wasche die Erdbeeren und den Spinat, trockne sie und schneide sie in kleine Stücke. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Nun musst du Essig, Senf, Dicksaft, Basilikum, Salz und Pfeffer mit einem kleinen Schneebesen verquirlen und nach und nach Öl zugeben, bis eine cremige Vinaigrette entstanden ist. Abschmecken, mit Erdbeeren und Spinat mischen und etwas durchziehen lassen.

Vor dem Servieren kannst du Fülle in die Brothörnchen füllen. Für den perfekten Möhrenlook ein Bund Dill als Möhrengrün drapieren.

Tipp:

Wenn du keine Schillerflockenförmchen daheim hast: Du kannst die Förmchen selber basteln, indem du aus Pappe Hörnchen rollst und diese mit Alufolie umwickelst.

Schon hast du die perfekte Mahlzeit für Ostern gezaubert und die Osterhörnchen sind ein netter Hingucker auf dem Ostertisch.