



Anzeigen

Aktionen für die Kids, Kaffee, Kuchen und mehr

Osteraktion beim BTV



In der Sporthalle Am Stall hatte der Verein viele Stationen zum Spielen aufgebaut.

Fotos: M.Körshgen

Vier Stempel mussten sich die Kinder am Sonntag sichern, um im Vereinsheim des BTV Ronsdorf Graben Am Stall eine Überraschung zu erhalten. Ostereier und eine für die Kinder kostenlose Waffel (zahlen mussten die Eltern) warteten nach

dem erfolgreichen Absolvieren von drei sportlichen Stationen und dem Basteln eines eigenen Buttons auf den BTV-Nachwuchs.

Bei der traditionellen Osteraktion des Vereins stand am Mittag außerdem die Osterwanderung auf

dem Programm, nachmittags folgte das Familien-Bingo im Vereinsheim. Bestes Wetter und viele gut gelaunte Sportfreunde sorgten für einen spaßigen Tag, der auf die bevorstehende Osterzeit – und die Ferien – einstimmte. *-mk*



Der BTV-Frosch wartete an der Klettersprossenwand auf „Rettung“ durch die Kinder. Später war er dann bei der Ostereieraussgabe mit der ehemaligen Übungsleiterin Gerda (l.) und der 1. Vorsitzenden des BTV, Beate Stamm, dabei.



Backen zu Ostern

Hasenplätzchen mit Schokoglasur

Ostern ist ein Fest der Familie. Es wird gemeinsam geschmückt, gebastelt und natürlich auch gebacken. Neben Lämmern aus Biskuit, Kränzen aus Quarköl- und Nestern aus Hefeteig dürfen auch leckere Osterhasenplätzchen aus Mürbeteig auf der Kaffeetafel nicht fehlen.

50 bis 60 Sekunden schmelzen lassen (ohne diese zu verrühren), teelöffelweise auf den Keksen verteilen und mit Holzspießen marmorieren.

Tipp: Als Ersatz für einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle können Sie auch einen Gefrierbeutel verwenden und eine sehr feine Spitze abschneiden.

Zubereitungszeit: 45 bis 55 Minuten, Kühlzeit: ca. 60 Minuten, Backzeit: ca. 15 bis 20 Minuten
Pro Stück, bei 45 Stück: kj/kcal: 315/75; EW: 1,2 g; F: 3,7 g; KH: 9,3 g; BE: 1

Zutaten (für ca. 45 Stück)
Für den Teig: 125 g kalte Butter, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Ei, 1 Prise Salz, 120 g Zucker, Mark einer Vanilleschote.
Für die Glasur: 12 Riegel kinder Schokolade (= 150 g)
Außerdem: Osterhasen-Ausstecher, Backpapier, kleine Holzspieße

Zubereitung:
Die Butter in Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig



Ostern 2019 im
Essen'z
Restaurant am Jägerhaus

Karfreitag, den 19. April 2019,
12.00 -14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr.
Auch wer kein Fischliebhaber ist, kommt
Karfreitag bei uns nicht zu kurz.

Ostersonntag, den 21. April 2019,
12.00 -14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr.

Ostermontag, den 22. April 2019,
12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr.

Öffnungszeiten:
Montag - Dienstag Ruhetag
Mittwoch - Sonntag 12:00 - 14:30
 18:00 - 22:30

Jägerhaus 87
42287 Wuppertal
Telefon: 02 02 / 46 46 02
E-Mail: info@essen-z-wuppertal.de

SAMSTAG
13.04.
14.00 – 18.00 UHR

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

H2O FAMILY-POOL-PARTY
SAUNA- UND BADEPARADIES

STADTWERKE REMSCHEID VERBUND

Beckmann
...SCHMECKT MAN.
Lust am Backen

**“Beckmanns Haltestelle”,
mit Café.**

...für Sie!