

Hallo,

Wir hoffen dir und deinen Eltern geht es gut!

Langsam wird es langweilig im Kinderhaus ohne dich. Vielleicht kommt ja mal so ein Corona Monster, das alle Coronaviren auf einmal auffrisst, so das wir uns endlich wiedersehen können.

Wir haben hier im Kinderhaus geputzt, auf- und umgeräumt und uns ganz viele Gedanken darüber gemacht wie wir euch ärgern können, wenn ihr wieder da seid.

Nein, das ist natürlich ein Spaß. Aber geputzt und auf- und umgeräumt haben wir wirklich.

Damit es dir zu Hause nicht so langweilig wird, schicken wir dir diesen Brief und ein Ausmal-Bild von dem Corona Monster. Das kannst du dann bei dir zu Hause ins Fenster hängen. Denn wenn die Coronaviren dieses Monster zu sehen bekommen, haben sie Angst und hauen endlich ab. Und so ein Monster will ja auch etwas zu Essen haben, deshalb ist das Fenster der richtige Platz.

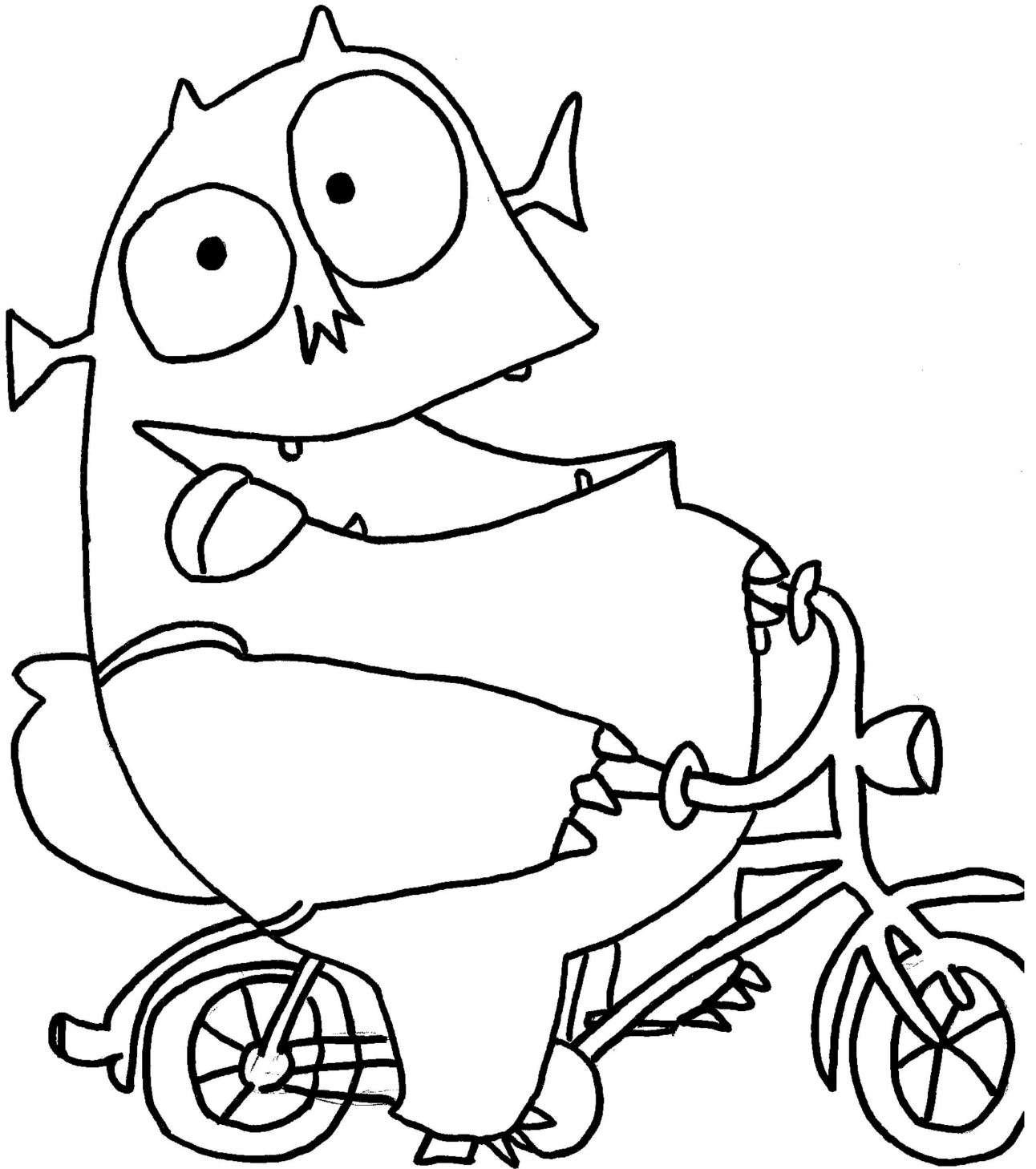
Und falls du das gutes Essen aus der Mathilde vermisst, schicken wir dir auch das Rezept von ihrem Hackfleischkuchen vom Blech, natürlich auch in der vegetarischen Variante. Das kannst du dann zu Hause mit deinen Eltern zusammen nachkochen.

Das Beste zum Schluss:

Der Osterhase hat sich in der Zeit vertan - diese Schnarchnase - und jetzt schon dein Geschenk im Kinderhaus abgeliefert.

Da wir dich jetzt aber erst mal nicht sehen bekommst du es jetzt schon von uns.

Wir wünschen dir viel Spaß damit.



Mathildes Hackfleischkuchen vom Blech (auch vegetarisch)

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

125 g Magerquark 1 Ei 5 El. Öl 250 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 1 Prise Salz Die ganzen Zutaten zu einem Teig kneten. Entweder mit der Hand - macht bestimmt den Kindern Spaß - oder einfach einen Knethaken benutzen, wenn es schnell gehen soll. Danach den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für den Belag:

350 g Hackfleisch 1 Zwiebel 1 Ei 150g geriebenen Käse 150 g Schmand Salz Pfeffer Knoblauch Paprikapulver

Das Hackfleisch mit der geschnittenen Zwiebel anbraten. Gewürze hinzufügen, danach die Masse etwas abkühlen lassen. Den Schmand, das Ei und den geriebenen Käse unterheben. Wer mag gibt noch eine kleingeschnittene Paprika hinzu.

Nun den Teig auf einem Blech ausrollen und die Masse darauf verteilen. Und ab damit in den Backofen auf 200 Grad für 30 Minuten.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Nun zur Veggie-Variante:

Anstelle des Hackfleischs kann man Paprika nehmen. Es gehen aber auch Pilze, Zucchini oder was man so mag