

Stand: 26.02.2016



## Praktische Zeitplanung für Osterfrühstück

Wann?	Was ist zu tun?
3 Wochen vor Ostern...	-Tomatenkonfitüre kochen (heiß abgefüllt und dicht verschlossen hält sie sich mind. 6 Monate)
2 Wochen vor Ostern...	-Einladungskarten ausdrucken und versenden -Dekoration vorbereiten (Platzkärtchen ausdrucken etc.)
1 Woche vor Ostern...	-Bagels vorbereiten, kochen, abkühlen lassen und einfrieren -Ostergras kaufen oder ziehen (aus Linsen)
2 Tage vor Ostern...	-Erdbeer-Schoko-Mousse zubereiten, abgedeckt im Kühlschrank lagern -„Hasenohren“ backen -Hackfleisch-Füllung für die Quiche zubereiten und kühlstellen
Am Abend vor dem Frühstück...	-Quiche fertigbacken und kühlstellen -Roastbeef-Aufschnitt anrichten und abgedeckt kühlstellen, Eier kochen und Dressing zubereiten -Boden mit Baiser-Tuffs für Eierlikör-Erdbeer-Schnitten backen -Möhren raspeln und Nüsse hacken (für den Porridge) -Zutaten für Spinat-Quesadillas vorbereiten (- Schalotte würfeln, Ziegenweichkäse in Scheiben schneiden) -Ostergras mit Blumen, Schokoeiern und Hasenohren bestücken -Frühstückstisch decken und dekorieren

Holen Sie sich unseren Newsletter und erhalten Sie wöchentlich Angebote, Rezepte und Tipps zu guten Lebensmitteln: [tegut.com/newsletter.html](http://tegut.com/newsletter.html)

Wann?	Was ist zu tun?
Am Ostermorgen...	<ul style="list-style-type: none"><li>-Bagels antauen lassen und backen</li><li>-Eier pellen, vierteln und mit Dressing auf dem Roastbeef-Aufschnitt anrichten</li><li>-Erdbeeren, Eierlikör und geh. Pistazien auf dem Kuchen verteilen und in Schnitten schneiden</li><li>-Aufback-Brötchen und -Croissants backen</li><li>-Spinat-Quesadillas zubereiten</li><li>-Porridge kochen</li><li>-Zimmerwarme Quiche im Backofen bei 100°C 10-15 Min. lauwarm erwärmen</li></ul>