

Ostern im Schlaraffenland

Hast du eigentlich mal darüber nachgedacht, was Brunch auf Deutsch heißen würde? Fressen! Wie passend. Die Kombination aus **Frühstück** und Mittag**essen** beschreibt treffend das stundenlange Schlemmen. Und weil das mit der ganzen Familie besonders schön ist, bietet sich ein Brunch auch zu Ostern perfekt an. So lässt sich der Tag gemütlich verbringen, zwischen geheimen Verstecken, wilder Eiersuche und leckerem Essen. Damit das Ganze reibungslos abläuft, haben wir ein paar Tipps für dich, mit denen dein Osterbrunch perfekt wird.

1. Arbeit abgeben: du kannst deine Gäste schon in der Einladung darum bitten, etwas zum Brunch beizusteuern. Das erspart dir nicht nur eine Menge Arbeit, sondern sorgt auch für ein überraschend buntes Buffet.
2. Früh genug planen: damit sind nicht nur die Einladungen gemeint, die du rechtzeitig verschicken solltest. Überlege dir, was du benötigst und worauf zu achten ist. Hast du genug Geschirr und Besteck im Haus? Ist dein Tisch groß genug, hast du genügend Sitzgelegenheiten? Zudem solltest du bedenken, dass das Buffet gut erreichbar sein sollte und sich in der Nähe Steckdosen befinden.
3. Im Vorfeld vorbereiten: entscheide dich für Speisen, die du bereits im Voraus zubereiten kannst. Das erspart dir viel Stress am Ostertag. Du kannst auch den Tisch schon am Vorabend dekorieren, um stressfrei in den Tag zu starten. Dazu gehören auf jeden Fall schöne Servietten, bunte Blumen wie Tulpen oder Osterglocken, Zweige und dekorative Eier. Hier kannst du dich kreativ auslassen.
4. Getränke: ein Sektchen zur Begrüßung läutet den Brunch ein. Danach gibt es klassisch zum Frühstück Kaffee, Tee, Kakao, Saft und Wasser. Aber auch ausgefallene Dinge wie Milchshakes und Smoothies werden deine Gäste begeistern. Zum Mittag kannst du Wein, Bier oder Mixgetränke anbieten. Besonders toll dazu sind frühlingshafte Eisdübel: einfach ein paar Blüten, Beeren und Kräuter vor dem Einfrieren mit ins Wasser geben.
5. Speisen: kein Osterfest ohne Eier! Die kannst du in allen Variationen anbieten – ob gekocht, gefüllt, als Eiersalat oder Rührei. Auch Brot und Brötchen sollten nicht fehlen, dazu reichhaltiger Belag, außerdem frisches Obst und Gemüse. Besonders gut machen sich auch Fingerfood oder eine leckere Suppe. Nach all den deftigen Sachen braucht es noch etwas für den süßen Zahn. Dafür haben wir ein paar tolle Rezepte für dich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Guten Appetit!