



Kindergeburtstag

Würstchen im Schlafrock (=Fingerfood)

Zutaten für 20 Stück (und mehr)	Zubereitung
<p>5 Paar Frankfurter (Pute) 2 x Strudelteig (Blätterteig)</p> <p>Für die Garnierung: 5 Große Karotten 2 Salatgurken</p>	<p>Würstchen halbieren (je nach Alter der Kinder auch dritteln) und die Enden mit einem Messer kreuzweise einschneiden.</p> <p>Teig in längere Streifen schneiden und die Würstchen damit so umwickeln, dass die Enden der Würstchen aus dem Teig(mantel) herausragen.</p> <p>Bei 170 Grad Celsius 10 bis 15 Minuten bräunen.</p> <p>Mit selbstgemachtem Ketchup servieren: Perfektes Fingerfood</p> <p>Karotten und Gurken in 5 cm lange Sticks schneiden und mit auf den Teller legen ☺!</p>



Kindergeburtstag

Selbstgemachtes Ketchup

Zutaten für 2 Gläser zu je 250 ml

500 g Tomaten
150 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
30 ml Apfelessig
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 1
Prise Piment

Zubereitung

Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nun lässt sich die Haut der Tomaten einfach abziehen. Danach die Tomaten, den Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im Öl anrösten. Den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen.

Die Tomaten zugeben und mit den Gewürzen würzen. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Masse pürieren. Danach bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.

Das Ketchup kochend heiß in abgekochte Gläser füllen und rasch verschließen. Kühl und dunkel gelagert ist das Ketchup mind. 1 Monat lagerfähig.

Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.



Kindergeburtstag

Bunte Toastecken

Zutaten für ca. 20 Kinder

20 Scheiben Vollkorntoastbrot
200 g Käse gerieben
100 g Schinken
Je 1 grüner, roter und gelber Paprika
1 Becher Sauerrahm
3 EL Joghurt
Salz, Pfeffer
Petersilie, Schnittlauch

Tipp: Statt Toastbrot kann auch eine Scheibe Vollkornbrot verwendet werden.

Zubereitung

Backrohr auf 180°C vorheizen. Paprika waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls in kleinwürfelig schneiden. Schnittlauch und Petersilie waschen und in Röllchen schneiden bzw. fein hacken. Geschnittene Zutaten mit Käse, Joghurt und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf Toastbrot streichen und die Scheiben Diagonal durchschneiden. Bestrichene Toastecken auf einem Backblech verteilen und für ca. 10 Minuten im Rohr überbacken.



Kindergeburtstag

Mini-Pizzen

Zutaten für 12 Mini Pizzen (ca. 70 g)

Für den Teig:

- 10 g Germ (1/4 Wüfel)
- 250 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 250 g Vollkornmehl
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 200 g Tomatensauce
- 2 Tomaten
- ½ Dose Mais
- 1 kleine Zucchini
- 1 roter oder gelber Paprika
- Oregano, Basilikum
- 150 g geriebener Käse

Tipp: Die Pizzen können je nach Saison mit anderen Gemüsesorten belegt werden.

Tipp: Wer mag kann mithilfe vom Gemüse lustige Gesichter auf der Pizza gestalten.

Zubereitung

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermengen. Einen Teil des Wassers hinzu geben und den Teig für ca. 10 Minuten kneten. Das übrige Wasser nach und nach zugeben bis zur gewünschten Konsistenz.

Den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

Für den Belag das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Mais abseihen und abspülen.

Das Backrohr auf 200°C (oder 180°C Heißluft – für mehrere Bleche geeignet) vorheizen.

Den Pizzateig nach dem Rasten in ca. 12 Stücke teilen und den Teig dünn ausrollen. Die Tomatensauce darauf verstreichen und mit Gemüse belegen. Den geriebenen Käse, Oregano und Basilikum darüber streuen.

Die Pizzen für ca. 15-20 Minuten im Backrohr backen.



Kindergeburtstag

Marillen-Kuchen im Glas

Zutaten für 4 Gläschen

200 g Marillen
3 TL Rapsöl
4 EL Semmelbrösel
1 EL geriebene Haselnusskerne
2 Eier
1 Vanilleschote
20 g Rohrohrzucker
100 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
150 g Joghurt (1 % Fett)
Prise Salz

TIPP: Je nach Jahreszeit kann der Kuchen mit verschiedenem Obst zubereitet werden.

z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Zwetschgen, Äpfel, Birnen....

Zubereitung

Marillen waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

4 Schraubgläser mit 1 TL Öl ausfetten und mit den Semmelbröseln austreuen.

Eier trennen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit Eigelb, Rohrohrzucker, Mehl, Haselnüssen, Backpulver, Joghurt und restlichem Rapsöl in einer Schüssel verrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steifschlagen und anschließend unter den Teig heben. Die Marillen vorsichtig unterheben.

Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Gläser füllen, sodass jedes Glas etwa zu Hälfte gefüllt ist.

Gläser im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ohne Deckel auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Zum Aufbewahren oder für einen eventuellen Transport die Gläser zuschrauben oder gleich genießen!

