

## Kinderrezepte

### 1. GETRÄNKE:

#### **Klingelwasser**

Lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten.  
Gut gekühlt schmeckt es am besten.

#### *Zutaten für 4 Kinder:*

- 2 Liter Pfefferminztee
- 1 Liter Früchtetee
- ½ Liter Apfelsaft
- ½ Liter Himbeersaft/Holundersaft/Blaubeersaft oder Johannisbeersaft
- 1 Zitrone
- Verschiedene Sommerfrüchte oder
- 1 Dose Fruchtcocktail/Pfirsiche

#### *Zubereitung:*

1. Wir mischen alle Getränke miteinander, geben den Saft der ausgepressten Zitrone dazu und stellen die Mischung in den Kühlschrank.

Das gewaschene, und wenn wir wollen, entkernte und entschälte Obst schneiden wir in himbeergroße Stücke.

- Sind die Früchte sehr sauer, bestreuen wir sie sparsam mit Zucker oder fügen etwas Honig/Ahornsirup dazu.
- Damit die Obststücke beim Einfrieren nicht zusammenkleben, legen wir sie nebeneinander auf ein Kuchenblech und stellen sie mindestens einen halben Tag lang in die Gefriertruhe.

- **Gefrorene Obststücke können wir zusammenschütten und aufbewahren.**
2. **Vor dem Servieren geben wir in jedes Glas einen Esslöffel der gefrorenen Früchte und gießen mit der Tee-Saft Mischung auf.**

## **Kinderpunsch**

### *Zutaten für 4 Kinder:*

- **1 Liter Saft nach Wahl**
- **½ Liter Wasser**
- **2 Teebeutel**
- **Schwarzer Tee**
- **1 Zimtstange**
- **2 Nelken**
- **2 Esslöffel Honig**

### *Zubereitung:*

1. **Wir bringen das Wasser mit der Zimtstange und den Nelken zum Kochen.**
2. **Sobald das Wasser kocht, hängen wir die Teebeutel hinein und nehmen den Topf von der Herdplatte.**
3. **Nach etwa 5 Minuten nehmen wir Teebeutel und Gewürze heraus aus dem Wasser, geben den Saft dazu und rühren vorsichtig den Honig ein, bis uns der Punsch süß genug schmeckt.**
4. **Zum Schluss erhitzen wir den Punsch noch einmal; dabei achten wir darauf, dass er nicht mehr kocht. Sobald er wieder etwas abgekühlt ist, können wir ihn servieren.**

## Sommerbowle

### *Zutaten:*

- 1 Flasche kohlesäurehaltiges Mineralwasser
- Obst z.B. Erdbeeren, Orangen, Äpfel, Kiwis, Bananen, Melone
- Eisstücke
- event. Zucker/Sirup oder Himbeersaft

### *Zubereitung:*

1. Gib das kohlesäurehaltige Mineralwasser in eine große Schale und gieße den Zitronensaft dazu.
2. Schneide die Früchte in Stücke oder Scheiben und gib sie dazu.
3. Eisstücke dazugeben—ist die Bowle zu sauer mit Himbeersaft oder Zucker/Sirup versüßen.

## 2. SÜSSES:

### Kalter Hund/Kellerkuchen

#### *Zutaten für 8 Personen:*

- 180 g Kokosfett/Nussöl
- 9 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Kakao
- 2 Eier
- 1 Packet Butterkekse
- 1 Päckchen dunkle Kuvertüre
- bunte Zuckerstreusel

#### *Zubereitung:*

- 1. Wir geben das Kokosfett/Öl in einen Topf, stellen ihn auf den Herd und lassen das Fett/Öl zerschmelzen/erwärmen.**
- 2. Dann gießen wir den Zucker in den Topf und rühren um. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, nehmen wir den Topf vom Herd.**
- 3. Wir lassen die Masse etwas abkühlen, bevor wir Eier und Kakaopulver hinzugeben und alles kräftig verrühren.**
- 4. Die Kastenform mit Butterbrotpapier auslegen, dann eine Schicht Butterkekse auf den Boden legen. Dann gießen wir eine dünne Schicht der Schokoladencreme drauf. Wir schichten Kekse und Crème bis alle Zutaten aufgebraucht sind.**
- 5. Wir lassen den Kuchen einen Tag lang im Kühlschrank stehen bis die Crème fest geworden ist. Dann nehmen wir ihn aus der Form, gießen flüssige Kuvertüre drüber und dekorieren den kalten Hund mit bunten Zuckerstreuseln.**

#### **Variation: für 4 Kinder**

- 1. Die Schokolade (200gr) im Wasserbad weich machen und beim Abkühlen ein halbes Päckchen Vanillezucker dazugeben.**
- 2. Gieße ½ Fläschchen Rumaroma dazu und nochmal verrühren.**
- 3. Die Form mit jeweils einer Schicht Butterkekse (250gr) und eine Lage Schokoladenmasse auslegen; mit einer Schicht Kekse aufhören. Am Schluss nochmal Schokoladenkuvertüre drübergeben und verstreichen.**

## **BANANENLOLLIES**

### ***Zutaten:***

- Bananen**

- Sirup (Ahornsirup, Golden Sirup)
- Kokosflocken/Schokostreusel
- Eis –oder Lollistiele

**Tipp:**

**Für bunte Flocken: die Kokosflocken mit flüssiger Lebensmittelfarbe vermischen.**

***Zubereitung:***

1. Schäle die Banane und schneide ca. ein Drittel ab. Stecke dann den Stiel in das abgeschnittene Stück.
2. Gieße etwas Sirup in eine Schüssel und bestreiche die Banane damit oder rolle sie in einem Teller mit Sirup.
3. Gib Kokosflocken in einen Teller und rolle die Banane in den Flocken.
4. Wickel den Lolli mit Klarsichtfolie ein oder leg ihn auf einen Teller/Blech mit Klarsichtfolie und stelle es für 4 Stunden in den Gefrierschrank.

**Vorm Essen ca. 15 Minuten warten, dann sind die Lollies etwas weicher.**

## **Brownies**

***Zutaten: für 4-6 Kinder***

- 120 g Schokolade
- 4 Eier
- 380 g Zucker
- 140 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g Hasel- oder Walnusstücke
- 120 g Margarine oder Butter
- eine Backform - ca. 25 x 30 cm

***Zubereitung:***

1. Schmelze die Schokolade mit der Butter in einem großen Topf bei schwacher Hitze.
2. Wenn die Schokolade flüssig ist, nimm den Topf von der Platte und rühre nach und nach mit einem Kochlöffel Zucker und Eier unter.
3. Mische Mehl und Backpulver in die Schokoladenmasse ein.
4. Zuletzt die Walnüsse oder Haselnüsse darunter mischen.
5. Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingeben.
6. Bei 150 Grad ca. 70 Minuten backen. In 4x4 cm große Stücke schneiden.

### 3. SAURES:

#### **Ausgestochene Häppchen:**

##### *Zutaten:*

- Toast/Pumpernikel/Kräcker
- Streichkäse/Margarine
- Scheibenkäse/Schinken/kalte Wurst
- Gurke/Gemüse

##### *Zubereitung:*

1. Mit Keksausstecher (Hasen, Herz, Blume etc) Toast oder Pumpernikel ausstechen oder einen Kräcker nehmen und mit Margarine oder Streichkäse bestreichen.
2. Käsescheiben oder Schinken/kalte Wurst/Salatgurke mit Ausstechen Formen ausstechen und drauflegen.
3. Auf einen großen Teller legen und mit Gemüsestücken (Karotten, kleine Tomaten) verzieren.

## **Toasthaus**

### *Zutaten:*

- **2 Scheiben Toast**
- **Streichkäse oder Majonäse**
- **Käse- oder Schinkenscheiben, Hartwurst**
- **Petersilie/Kresse**
- **Karotten, Sellerie, Gurken, Radieschen- oder Tomatenstücke**

### *Zubereitung:*

- 1. Für ein Haus braucht man eine ganze Toastscheibe und noch eine als Dreieck halbiert; das ist das Dach. Zusammenkleben kann man sie mit Streichkäse.**
- 2. Streichkäse oder Majonäse streicht man auf beide Teile. Man schneidet drei Vierecke von den Käse-/Wurstscheiben aus für die Fenster und ein größeres für die Tür und klebt sie auf den Streichkäse.**
- 3. Auf das Dach kann man kleine Tomaten halbieren und als Ziegel benutzen oder Karottenscheiben oder Gurkenscheibenhälften dafür nehmen.**
- 4. Für den Kamin kann man ein Stück Hartwurst oder Schinken benutzen.**
- 5. Blumen im Garten aus Sellerie oder Gurke für die Blumenstämme und Karotten/Tomatenstücke/Radieschenstücke als Blumen.**
- 6. Petersilie könnte auch einen Baum darstellen, aus Petersilienstämme oder anderen Gewürzen wie Basilikum kann man einen Zaun machen. Kresse kann als Gras dienen.**

## **Fisch-Reibekuchen**

*Zutaten: für 6 Kinder*

- **3 große Kartoffeln**
- **25 g Butter/Öl**
- **75 g Brotbrösel/Paniermehl**
- **ein Ei**
- **Milch**
- **200 g Thunfisch aus der Dose**
- **Gewürze wie Pfeffer, Oregano, Thymian**

*Zubereitung:*

- 1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Stücke und lass sie ca. 15 Minuten kochen.**
- 2. Wenn sie weich sind, gib Butter oder Öl, Ei und die Milch dazu. Dann alles zerstampfen mit einem Kartoffelstampfer.**
- 3. Gib die Kartoffelmasse, den Thunfisch, die Brotkrumen/Brösel und die Gewürze dazu.**
- 4. Dann 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.**
- 5. Danach 4 Portionen formen und sie in Öl braten - pro Seite etwa 5 Minuten.**
- 6. Am Teller den Fisch verzieren;  
Erbsen sind die Luftblasen, Karottenstück das Auge,  
Paprikastück der Mund. In die Hälfte geschnittene  
Salatgurken unter dem Fisch legen, das sind die  
Wellen/das Wasser und eine Zitronenscheibe ist die  
Sonne.**