

Osterbrunch für Kinder

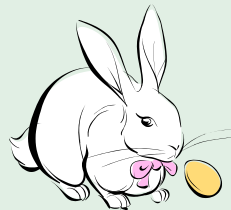
März 2018

Käse-Schinken-Muffins

Piraten-Spieße
Nudelpuffer

Fruchtzwerge im Glas

Osterhasengesichter



Fröhliche Ostern wünscht euch das
AggerEnergie-Team

AggerEnergie Kochstudio
Vera Zielberg
Inge Schmidt-Clemens

02261/3003-120
0151/58030-122

Käse-Schinken-Muffins

Zutaten für 12 Stück

250 g	Mehl	Gib in eine Rührschüssel und und und mit einem Löffel kannst du alles gut mischen.
4 TL	Backpulver	
½ TL	Salz	
½ TL	Pfeffer	
150 g	Gouda	in ganz kleine Würfel schneiden.
100 g	Schinken, gekocht	in ganz kleine Würfel schneiden.
1	Möhre	waschen, schälen und grob raspeln.
½ Bd.	Schnittlauch	waschen, trocknen und mit der Schere in Ringe schneiden. Die vorbereiteten Zutaten unter die Mehlmischung rühren.
90 g	Butter	in einem Topf schmelzen und unter die Mehlmischung geben.
180 ml	Milch	und
1	Ei	ebenso Mit einem Löffel verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
12	Papierförmchen	Die 12 Mulden des Muffinbleches mit auslegen und den Teig gleichmäßig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen. Die Muffins schmecken warm und kalt.

Piratenspieße

Zutaten für 8 Portionen

500 g	Hähnchenbrustfilet	waschen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Das Hähnchenfleisch schräg in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben wellenförmig auf stecken.
	Holzspieße	
4 EL	Senf	und
4 EL	Honig	und
½ TL	Salz	und
½ TL	Pfeffer	verrühren und das Hähnchenfleisch rundherum damit einpinseln.
400 g	Salatgurke	waschen, schälen und fein würfeln.
500 g	Quark	mit
8 EL	Milch	glatt rühren und mit
1 TL	Salz	und
½ TL	Pfeffer	würzen. Die Hälfte der Gurkenwürfel und
½ Beet	Kresse	unter den Quark rühren. Den Rest der Gurkenwürfel und die restliche Kresse werden hinterher zum Verzieren über den Quark gegeben.
4 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen und die Fleischspieße darin in 4-5 Min. von jeder Seite braten.

Nudelpuffer

Zutaten für 6 Portionen

250 g Capellini, dünne
Spaghetti

Bringe einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen
grob zerbrechen und in dem kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

4 Eier
100 ml Schlagsahne
4 EL Petersilie, gehackt
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

In einer Rührschüssel verquirlst du
und
und
und würzt mit
und

Butterschmalz

Nun mischst du deine Eier-Sahne mit den Nudeln.
Gib
in eine Pfanne. Erhitze es.
Gib 2-3 EL von der Nudelmasse ins heiße Fett und backe die Nudelpuffer von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun.
Vor dem Servieren lässt du die Puffer noch auf Küchenpapier abtropfen.

Fruchtzwerge im Glas

Für 10 Portionen

2 Dosen	Mandarinen	Öffne und gib sie in ein Sieb. Den Saft kannst du in einer Schüssel auffangen und trinken. Gib in eine Rührschüssel
400 g 2 P. 2 P.	Schlagsahne Vanillinzucker Sahnesteif	und und Nun nimmst du den Mixer mit den Rührbesen und schlägst die Sahne steif. Vorsicht ! Beginne auf niedriger Stufe zu schlagen, sonst spritzt du alles voll. Nimm eine zweite Rührschüssel und gib
500 g 500 g 200 g	Quark Naturjoghurt Zucker	und und hinein und verrühre alles mit dem Mixer. Nun gibst du vorsichtig die geschlagene Sahne zu deiner Quark-Joghurtmasse. Mit einem Löffel hebst du die Mandarinen unter.
150 g	Butterkekse	zerbröselst du, indem du die Kekse in einen Plastikbeutel gibst und mit dem Nudelholz vorsichtig drauf haust.
1 Tafel	Schokolade	reibst du.

Jetzt stelle dir 10 Gläschen in eine Reihe.
Zuerst verteilst du die Keksbrösel gleichmäßig
in die Gläser. Dann gibst du deine Creme in die
Gläser und zum Schluss verzierst du mit den
Schokoladenraspeln.

Osterhasengesichter

Ergibt ca. 16 Gesichter

200 g Magerquark
 100 g Zucker
 1 P. Vanillinzucker
 8 EL Öl
 6 EL Milch
 1 Ei
 1 Pr. Salz
 400 g Mehl
 1 ½ P. Backpulver

Gib in eine Rührschüssel

und
 und
 und
 und
 und
 und
 und
 und

Nun nimmst du den Mixer mit den Knethaken und knetest alle Zutaten zu einem Teig zusammen.

Jetzt gibst du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche. Holst den Teig aus der Schüssel und knetest ihn mit den Händen noch einmal richtig gut durch.

Dann musst du den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Ca. 1cm dick.

Mit einem runden Ausstechförmchen, stichst du runde Kreise aus. Diese schneidest du von oben bis zur Hälfte ein und ziehst beide Seiten etwas auseinander. Nun hast du den Kopf mit den Ohren. Diesen pinselst du mit einem Gemisch aus

3 EL Milch
 3 EL Schlagsahne

und ein. Legst die Hasengesichter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebst sie für ca. 15 Min. in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Zuckerschrift, braun

Nach dem Abkühlen kannst du mit 3 kleine Kleckse in das Gesicht machen und mit

Smarties

Augen und Nase aufkleben. Mit der Zuckerschrift kann man dann auch noch Schnurrhaare malen.