



5 GENIALE REZEPTE FÜR DEINE KINDERPARTY

einfach & schnell





ZITRONEN- MONSTERBANDE

Zitronenkuchen vom Blech

350g Butter oder Margarine

350g Dinkelmehl

350g Rohrzucker

6 Eier

3 Zitronen, unbehandelt

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

250g Puderzucker für den Teig

250g Puderzucker für die Zuckeraugen

Brauseufos

braune Zuckerschrift



Trenne ein Ei, hebe das Eiweiß auf und verrühre die restlichen Eier (5 Eier und ein Eigelb), Butter, Zucker und Vanillezucker.

Füge das Mehl und das Backpulver dazu und mixe alles gut durch.

Reibe die Zitronenschale der 3 Zitronen fein ab und füge sie der Teigmasse hinzu. Kuchen im vorgeheizten Backofen **ca. 20 min.** auf mittlerer Schiene bei **175 Grad.** backen.

Kleiner Tipp: Wer es schön zitronig mag, kann ein wenig Zitronensaft in den Teig geben.

Presse eine Zitrone aus und mische aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zitronenguss. Sei mit dem Zitronensaft sparsam, du brauchst nur wenig davon. Wenn du es schön saftig magst, steche nach dem Backen überall mit einer Gabel in den Kuchen und verteile die Zitronenglasur gleichmäßig.

Wichtig: Der Guss erhärtet sehr schnell. Verteile die Brauseufos gleich nach Aufbringen der Kuchenglasur auf dem Kuchen.

Für die Monster-Augen schlägst du das aufgehobene Eiweiß halb steif und lässt 250g Puderzucker nach und nach einrieseln. Dann füllst du den Zuckerguss in einen Spritzbeutel und spritzt in kleinen Kreisen kleine Augen auf ein Backpapier. Wenn die Zuckeraugen getrocknet sind, kannst du mit dunkler Zuckerschrift kleine Pupillen aufspritzen. Als Letztes befestigst du die fertigen Augen mit etwas Zuckerguss auf den Brauseufos und malst den Mund mit brauner Zuckerschrift auf. Du kannst natürlich auch gekaufte Zuckeragen verwenden.

PARTYSNACK

einfach
lecker



PARTYSNACKS

SCHOKOäpfel & SCHOKOsticks

Äpfel, Salzletten nach Bedarf
Schokolade (Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade/Kuvertüre)
Cake-Pop-Stiele, Schaschlikspieße oder Zahnstocher
Streusel nach Wahl

Als Erstes lässt du die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Dazu gibst du die kleingehackte Schokolade in eine Aluminium-Schüssel. Anschließend wählst du für das Wasserbad einen Topf aus, der größer ist als die Schüssel und füllst ihn mit Wasser. Das Wasser erhitzen und die Schüssel mit Schokolade auf den Topf setzen. Wichtig ist, dass du die Schokolade bei niedriger Temperatur erwärmst und darauf achtest, dass kein Wasser in die Schüssel kommt. Sonst mutiert die Schokolade zu unansehnlichem Batz. Dunkle Schokolade verträgt ca. 55°C, hellere Sorten ca. 45°C. Und Umrühren nicht vergessen!

Ein kleiner Tipp: nur 2/3 der Schokolade schmelzen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Das gibt einen schönen Glanz.

Als Nächstes Apfelscheiben und Salzletten in die geschmolzene Schokolade tauchen, alles etwas abtropfen lassen und mit Streuseln verzieren. Die Salzletten kannst du komplett bestreuseln oder nur vorne an der Spitze verzieren.

Jetzt noch ab damit in den Kühlschrank, kurz auskühlen lassen. Und fertig sind super leckere Partysnacks für deine Kindeparty!





LUSTIGE MOTIV- MUFFINS



Lustige Motiv-Muffins

3 Eier
1 Becher Öl (200ml Becher)
1 Becher Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Becher Joghurt
3 Becher Mehl
1 Pck. Backpulver
200g Zartbitterschokolade
(gehackt)
Zuckeraugen
Lebensmittelfarbe
ggf. Streusel
Ergibt ca. 14 Muffins



Gib alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel und rühre alles gut durch.
Verteile den Teig in die Muffinförmchen und backe das Ganze bei 180 Grad
Ober/Unterhitze für ca. 25 Minuten.

Nach dem Backen solltest du die Muffins gleich verzieren, dann schmecken sie
am besten.

Der Basisanstrich für die Motiv-Muffins ist Zuckerguss aus Puderzucker, ein
bisschen frisch gepresstem Zitronensaft und Lebensmittelfarbe. Bei der
Herstellung von Zuckerguss ist es wichtig darauf zu achten, dem Puderzucker
nicht zu viel Flüssigkeit zuzugeben, sonst wird der Guss zu flüssig. Am Besten
tastest du dich sowohl mit Zitronensaft als auch mit Lebensmittelfarbe nach
und nach heran.

Für die Gestaltung der Gesichter (Mund, Nase, Ohren) solltest du den
Zuckerguss etwas dicker anrühren, damit er besser hält.

Für einen dunkelbraunen Zuckerguss fügst du ein bisschen Kakaopulver unter.
Die Zuckerglasur lässt sich am leichtesten mit einem Spritzbeutel auftragen.
Für die Augen kannst du gekaufte Zuckeraugen verwenden oder die
Zuckeraugen aus Zuckerguss selber machen.



SCHOKOBANANEN PARTYGANG

SCHOKOBANANEN AM STIEL

150g weiße Schokolade

100g Vollmilch- oder dunkle Schokolade

ca. 25g Kokosöl

4 Bananen (reif, aber noch fest)

Perl-Kugeln als Bommel

Zuckeraugen

dunkle Zuckerschrift

Schaschlikspieße

Als Erstes zerbrichst du die weiße Schokolade, gibst 15g Kokosöl dazu und bringst alles in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen. Dabei solltest du immer wieder umrühren, denn weiße Schokolade bildet leicht Klumpen, wird schneller wieder fest oder brennt sogar an.

Als Nächstes schälst du die Bananen, halbiert sie und steckst sie auf einen Schaschlikspieß.

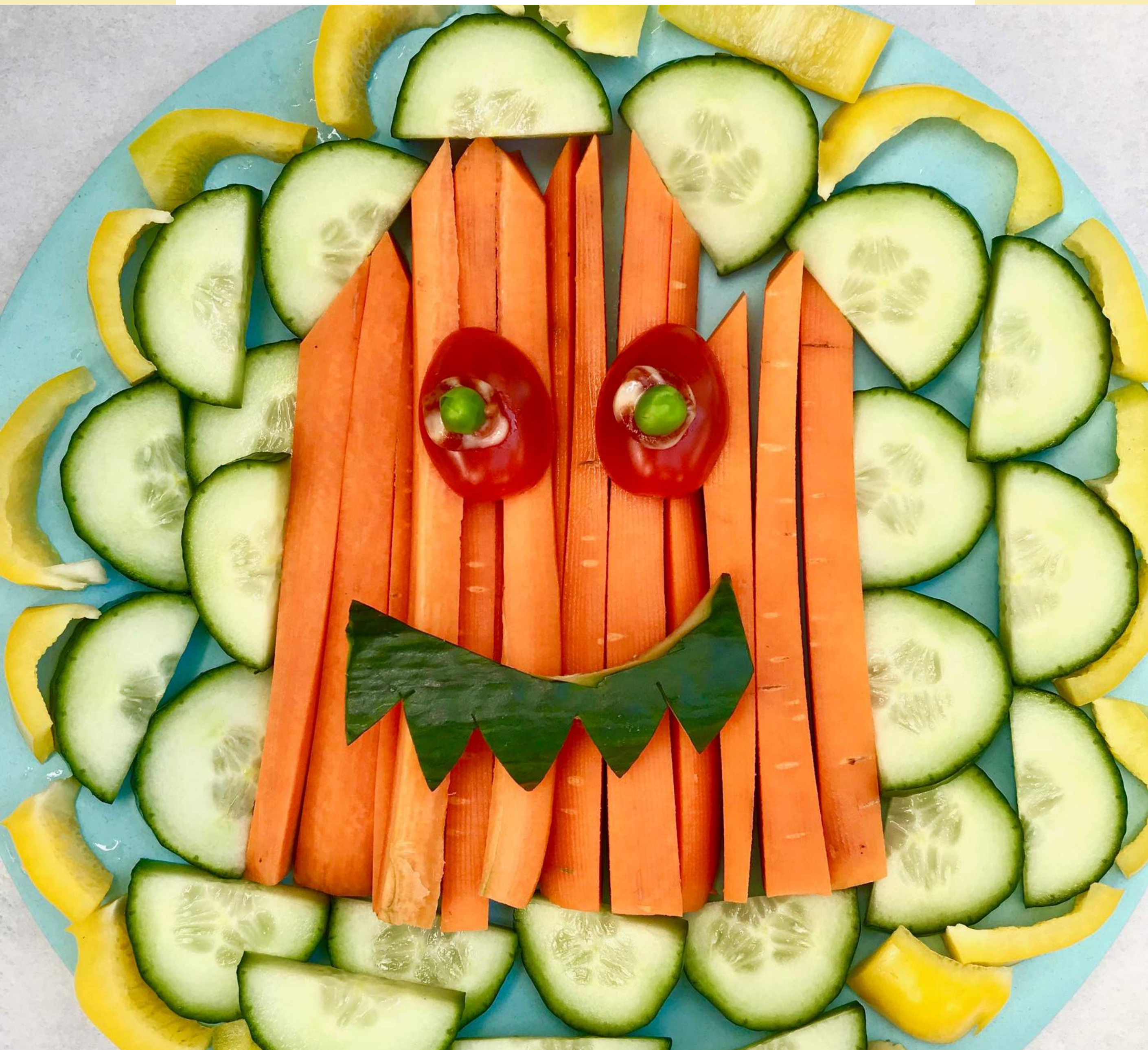
Danach bestreichst du die Bananenhälften mit der geschmolzenen, weißen Schokolade, legst sie auf ein Backpapier und lässt die Schokolade bei Zimmertemperatur erhitzen (20 Grad sind ideal). Du kannst die Schokolade auch zuerst für einige Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor du sie bei Raumtemperatur auskühlen lässt.

Wenn die weiße Schokolade erhärtet ist, bringst du die Vollmilch- oder dunkle Schokolade mit 10g Kokosöl über dem Wasserbad zum Schmelzen (siehe oben). Tauche die Bananenspitze in die Schokolade, lass alles abtropfen und lege die Banane auf ein Backpapier. Da vorallem Vollmilch-Schokolade recht schnell erhärtet, machst du dich gleich ans Verzieren, setzt die Perl-Kugel als Bommel auf die Spitze und erweckst deine Schokobananen Kerlchen mit zwei Zuckeraugen zum Leben. Als Letztes malst du den Mund mit dunklem Zuckerguss auf und fertig ist eine süße Schoko-Partygang!



GEMÜSE- MONSTER

einfach
schnell



Fröhliches Gemüsemonster

Karotten

Paprika

Gurken

zwei Erbsen

Tomaten

nach Bedarf Mais oder anderes Gemüse
deiner Wahl

Als Erstes schälst du die Karotten und schneidest sie in unterschiedlich lange Stücke. Um die Form eines Monsters zu bekommen, schneidest du die Karotten oben schräg an.

Die Gurken werden in Scheiben geschnitten und gehälftelt.

Aus den Paprikaschoten schneidest du kleine Stücke.

Jetzt legst du aus den zugeschnittenen Gemüsesticks ein liebevolles Monster.

Für den Mund schneidest du ein Stück Gurke im Zickzack zu.

Die Augen kannst du aus einer gehälftelten Tomate und zwei Erbsen legen.

Als Monster angerichtet können sogar gesunde Gemüsesticks den süßen Kuchenteilchen den Rang ablaufen. Lustige Gemüseteller sind ganz einfach und schnell zubereitet und auch genauso schnell ratzeputz verspeist.

Viel Spaß beim Zubereiten und fröhliches Monsterfüttern!

