

Leckere Rezepte für Kinder

Pfannkuchen



Zutaten:

- 200 g [Mehl](#)
- 400 ml [Milch](#)
- 4 [Eier \(Größe M\)](#)
- 1 Prise [Salz](#)

Zubereitung:

1. Das Mehl und die Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes gründlich verschlagen, damit keine Klümpchen im Pfannkuchenteig entstehen.
2. Dann die Eier und das Salz unterrühren.
3. Für süße Varianten das Grundrezept mit Zucker und/oder Zitruschale ergänzen.
4. Nach Belieben den Teig abdecken und etwa 30 Min. quellen lassen, anschließend Pfannkuchen ausbacken.

Obstspieße



Zutaten:

- Verschiedene Obstsorten
- Schokolade
- Schaschlikspieße

Zubereitung:

Nehmt einfach verschiedene Obstsorten (Äpfel, Erdbeeren, Weintrauben, Bananen, Kiwis, Ananas, Mangos, Melonen, Sternfrüchte, ...) und schneidet sie in mundgerechte Stücke. Fädelt sie bunt gemischt auf Holz-Schaschlikspieße.

Schmelzt Schokolade im Wasserbad und taucht entweder die Spieße in die flüssige Schokolade oder ihr legt sie auf eine Platte und träufelt mit einem Löffel Schokolade auf das Obst.

Ein Tipp: Die Schokolade wird schneller fest, wenn ihr die Fruchtspieße in den Kühlschrank stellt.

Cake-Pops



Zutaten für 4 Kekse:

- 75 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Schaschlikspieße aus Holz
- ein Nudelholz

Zutaten für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 250 g Puderzucker, gesiebt
- etwas Zitronensaft
- Dekoperlen
- eine Palette oder ein Messer

Zubereitung Kekse:

1. Mischt den Zucker mit dem Vanillezucker und das Mehl mit dem Backpulver. Fügt dann beides zusammen und gibt die weiche Butter und das Ei hinzu. Verrührt und knetet nun alles kräftig mit den Händen durch, bis ein Mürbeteig entsteht. Nun lässt den Teig im Kühlschrank für eine Stunde ruhen.
2. Bestreut nun eine große Fläche, zum Beispiel einen Teil eurer Küchen-Arbeitsplatte, mit einer dünnen Mehlschicht. Dann könnt ihr euren Teig aus dem Kühlschrank holen. Rollt ihn mit dem Nudelholz zu einem halben Zentimeter dicken Teig aus und stecht eure Sterne aus. (Ihr könnt natürlich auch andere Formen verwenden.)

Der Teig muss nach der Zubereitung für 1 Stunde in den Kühlschrank

3. Nun heizt den Backofen auf 220°C (Umluft 190°C) vor und legt ein Backblech mit Backpapier aus. Dann könnt ihr eure ausgestochenen Kekse auf das Blech legen und sie für acht bis zehn Minuten in den Backofen schieben.

Zubereitung Glasur:

4. Holt eure Kekse rechtzeitig aus dem Ofen und steckt in die warmen Kekse jeweils einen Schaschlikspieß von unten hinein wie auf dem Bild. Lasst die Kekse dann auf einem Rost abkühlen.
5. Schlagen nun das Eiweiß steif und verstreicht es mit dem Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einer Glasur.
6. Nun könnt ihr die Sterne mithilfe der Palette oder eines Messers verzieren. Bezieht dazu die Kekse mit der Glasur und verzieren sie dann mit den Dekoperlen, bevor die Glasur hart wird.

Schoko-Muffins



Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 2 Eier
- 0,5 Tasse Sprudelwasser
- 0,5 Tasse Öl
- 0,5 Päckchen Backpulver
-

Zubereitung:

1. Backofen auf 200Grad vorheizen und Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in die Papierförmchen füllen.
3. Man kann auch noch ganz viele Zutaten in den Teig mischen. z.B. für "Wintermuffins" einen kleingeschnittenen Apfel, Rosinen und etwas Zimt. oder eine zerdrückte Banane und Kakaopulver. Auch lecker wird´s mit Blaubeeren oder Schokostückchen.
4. Ca. 15-20 Minuten backen.
5. Zum Schluss die Muffins aus dem Blech holen und auf einem Teller abkühlen lassen.

FERTIG!!!!