

Das diesjährige Motto:

Kochen für Kids

In diesem Jahr haben wir folgende Rezepte ausprobiert:

- Apfelküchlein**
- Aprikosencreme**
- Bananenschiffli**
- Blätterteigschnecken**
- Cäsar - Salat**
- Fruchtiges Quarkfondue**
- Gefüllte Brättomaten**
- Knoblauchbrot**
- Pfirsich Bowle**
- Vanillesauce**
- Weisse und grüne Tagliatelle mit Käsesauce**

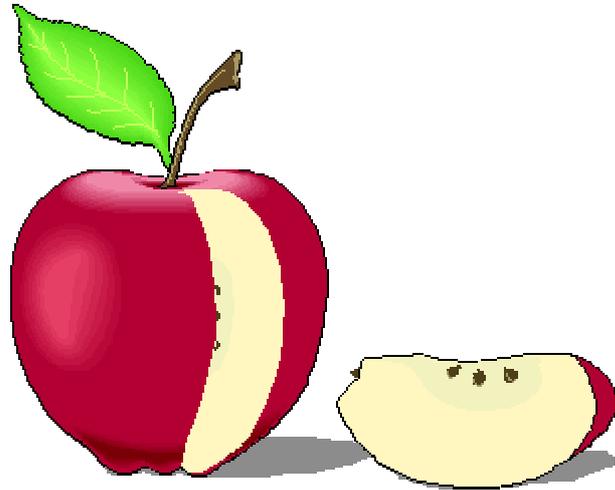
Ich möchte auch nicht unerwähnt lassen, dass wir dieses Jahr wiederum die Küche des Restaurants

**Kreuz in Belp mitbenutzen durften. Hier nochmals herzlichen Dank.
Im weiteren möchte ich mich auch für die tatkräftige Unterstützung von Sarah Tanner aus Toffen bedanken.**

Apfelküchlein

Für vier Personen brauchst Du:

120g	Mehl
40g	Haselnüsse
½	Teelöffel Salz
1 Esslöffel	Zucker
2 Teelöffel	Vanillezucker
1 ½ dl	Süssmost
2	Eigelb
1 Teelöffel	Öl
4 – 5	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop /Jonathan)
	Saft von einer Zitrone
3	Esslöffel Zucker
2	Eiweiss
	Zimt und Zucker



1. Mehl, Nüsse, Salz, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen. Den Süssmost dazugießen und glattrühren. Eigelb und Eiweiss trennen und das Eiweiss beiseite stellen am besten in den Kühlschrank. Nun das Eigelb und das Öl gut zusammen vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Zitronensaft und Zucker mischen und die Apfelringe zusammen eine halbe Stunde marinieren.
3. Nun das Eiweiss steifschlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.
4. Die Friteuse auf 190 Grad erhitzen. Einen Apfeling nach dem andern in den Teig tauchen und sofort in das heisse Öl geben, dabei lässt Du dir am besten von einer erwachsenen Person helfen. Die Apfelküchlein auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Küchlein mit der Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.

Aprikosencreme

Für vier Personen brauchst Du:

600 g	reife Aprikosen
3 Esslöffel	Zitronensaft
2	Eigelb
5 Esslöffel	Zucker
2 dl	Rahm
2	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 Esslöffel	Zucker

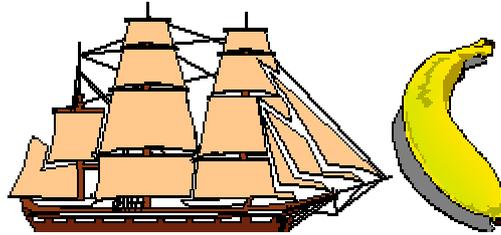


1. Die Aprikosen entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
2. Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist und mit dem Aprikosenpüree mischen. Den Rahm steif schlagen etwas davon zum garnieren zurückbehalten den Rest unter die Masse ziehen.
3. Das Eiweiss und eine Prise Salz zusammen steif schlagen, den Zucker begeben kurz weiter schlagen dann sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Die fertige Creme mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Die Creme mit dem restlichen Rahm verzieren und servieren.

Bananenschiffli

Für vier Personen brauchst Du:

4 reife Bananen
4 Essl. Johannisbeerkonfitüre
1dl Rahm
Saft einer kleinen Zitrone
Garnituren. Smarties
Schoggistreusel



1. Wasche die Bananen, halbiere sie der Länge nach. Löse sie sorgfältig aus der Schale und lege sie auf eine Platte. Beträufle die Früchte mit dem Zitronensaft und lasse sie 2 - 3 Minuten liegen.
2. Gib in jede halbe Bananenschale etwas Johannisbeerkonfitüre. Verteile sie in den Schalen - Schiffli.
3. Jetzt legst Du die halben Bananen wieder in die Schalen zurück. Lege sie auf 4 Teller oder eine Platte. Schlage den Rahm steif und gib ihn in den Spritzsack. Garniere die Bananen, streue Smarties oder Schoggistreusel darüber.

Blätterteigschnecken

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Blätterteig
- 3 Essl. Ketchup
- 100g Schinken
- 100g Gaudascheiben
- 1 Ei



1. Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen.
2. Die Blätterteigrolle ausrollen und mit dem Ketchup bestreichen.
3. Den Schinken darauf legen und den Käse auf den Schinken verteilen.
4. Den Blätterteig gleichmässig aufrollen und ca. 15 Scheiben schneiden auf ein Blech mit Backpapier legen.
5. Das Ei aufschlagen und verquirlen und die Schnecken damit bestreichen
6. In der Mitte des vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten backen

Mit einem gemischten Salat hast Du einen feinen Z`nacht

Cäsar-Salat

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 Essl. Olivenöl
- 3 Scheiben Toastbrot
- 1 Kopfsalat
- 1 Essl. Zitronensaft
- 2 Essl. Sauren Halbrahm
- 100g Parmesan
- Salz Pfeffer



1. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl knusprig rösten und auskühlen lassen.
2. Die Knoblauchzehe rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Zitronensaft mit dem Olivenöl und dem Rahm gut verrühren den Knoblauch begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kopfsalat rüsten und waschen.
5. Den Salat mit der Sauce mischen, die Brotwürfel darüber verteilen.
6. Den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und über den Salat geben.

[En Guete](#)

Fruchtiges Quarkfondue

Für vier Personen brauchst Du:

250g Quark
1 Tasse Milch
60g Zucker
50g Haferflocken
600g frisches Obst (Äpfel,
Nektarinen, Birnen je nach
Saison oder einfach was Du
gerne magst
Saft einer Zitrone
Fonduegabeln oder
Cocktailspiesse



1. Den Quark die Milch und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Den Zucker und die Haferflocken einrühren und kurz stehen lassen.
3. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Früchte auf die Gabel stecken und einfach so essen.

Gefüllte Brät Tomaten

Für vier Personen brauchst Du :

8 Fleischtomaten
200 g Kalbsbrät
2 kleine Zwiebeln
8 Essl. Rahm
4 Essl. Petersilie
Butter für die Gratinform

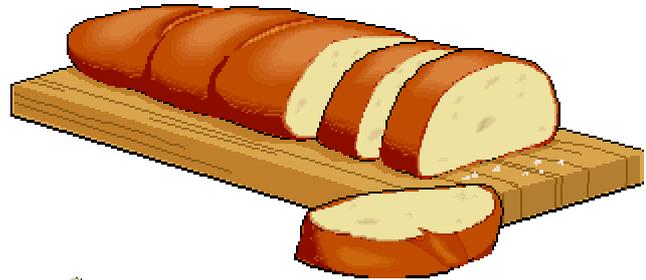


1. Die Tomaten waschen , einen kleinen Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken , Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
4. Das Kalbsbrät mit den Zwiebeln und der Petersilie gut vermischen die Tomaten füllen und mit dem Deckel zudecken .
- 5, Die Tomaten in eine ausgebutterte Gratinform stellen und die Bouillon dazu giessen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen .

Knoblauchbrot

Für vier Personen brauchst Du :

3 Aufback-Baquette
100 g Kochbutter
5 Zehen Knoblauch
Aromat, Kräuter-
Provençale , Fleischgewürz



1. Den Knoblauch schälen und ganz klein schneiden, mit der weichen Butter und den Gewürzen gut mischen. Schalte nun den Backofen auf 200 Grad ein.
2. Halbiere nun die Baquettes der Länge nach und bestreiche sie mit der Buttermischung lege die Brote auf ein Kuchenblech und backe sie ca. 5 -10 Minuten

Pfirsich Bowle

Für acht Kinder brauchst Du:

- 1 Dose Pfirsich
- 1,5dl Multivitaminsaft oder Orangensaft
- ½ Zitrone
- 5dl Apfelsaft
- 1l Mineralwasser

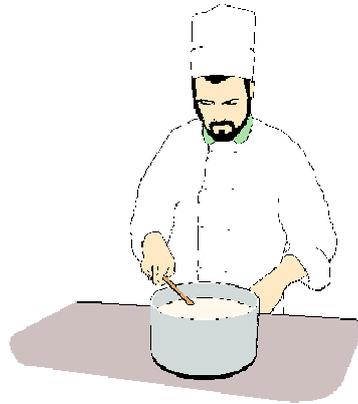


1. Die Pfirsich in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, den Saft mit den anderen Zutaten ausser dem Mineralwasser mischen und in den Kühlschrank stellen
2. Vor dem Servieren das Mineralwasser begeben.

Vanillesauce

Für vier Personen brauchst Du:

5dl.	Milch
1	Vanillestengel
½ Esslöffel	Maizena
1	Ei
2 Esslöffel	Zucker



1. Die Milch in eine Pfanne geben das Maizena dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Das Ei und den Zucker begeben und nochmals gut verrühren. Den Vanillestengel halbieren und in die Milch geben.
2. Die Pfanne auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen und bis kurz vors Kochen bringen, Pfanne vom Herd nehmen.
3. 1-2 Minuten weiter rühren, den Vanillestengel herausnehmen Sauce in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Die Vanillesauce zu den Apfelküchlein servieren.

Weisse und grüne Tagliatelle mit Käsesauce

Für vier Personen brauchst Du :

250g weisse Tagliatelle
250g grüne Tagliatelle
Salz

Sauce :

2 Essl. Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Mehl
1,5 dl. Rahm
1 dl. Milch
80g Gorgonzola
Salz Pfeffer und
Muskatnuss



1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und gut verrühren
3. Den Rahm und die Milch begeben und aufkochen.
4. Den Gorgonzola in Stücke zerbröckeln und in die Sauce geben und schmelzen lassen.
5. Die Sauce mit Salz , Pfeffer und Muskatnuss würzen .
6. Wasser in eine Pfanne geben salzen und aufkochen.
7. Die Teigwaren hineingeben und al dente kochen.
8. Die Tagliatelle abgiessen und in eine Schüssel geben und die Sauce darüber verteilen.