

Liebe Kinder,

hier nun unsere Post für Euch!

Einige Kinder sind schon in der Kita und ab dem 8. Juni werden wir uns alle sehen können. Darauf freuen wir uns schon sehr!!!

Hier haben wir Euch tolle leckere Rezepte rausgesucht. Gemeinsam mit Eurer Familie könnt ihr sie genießen!

Liebe Grüße von Euren Erzieherinnen
der Kita Meierkamp

Erdbeershake

Du brauchst:

100 g Erdbeeren

100 g Erdbeereis

200 ml kalte Milch



Und so wird`s gemacht:

1. Zuerst wäschst du die Erdbeeren, entfernst die Stiele und Blätter und schneidest die Früchte in der Mitte durch.
2. Dann gibst du die Erdbeeren, das Eis und die Milch in eine Rührschüssel und verrührst alle Zutaten mit dem Pürierstab oder dem Mixer.
3. Jetzt alles in Becher oder Gläser füllen...lecker!

Noch ein kleiner Tipp:

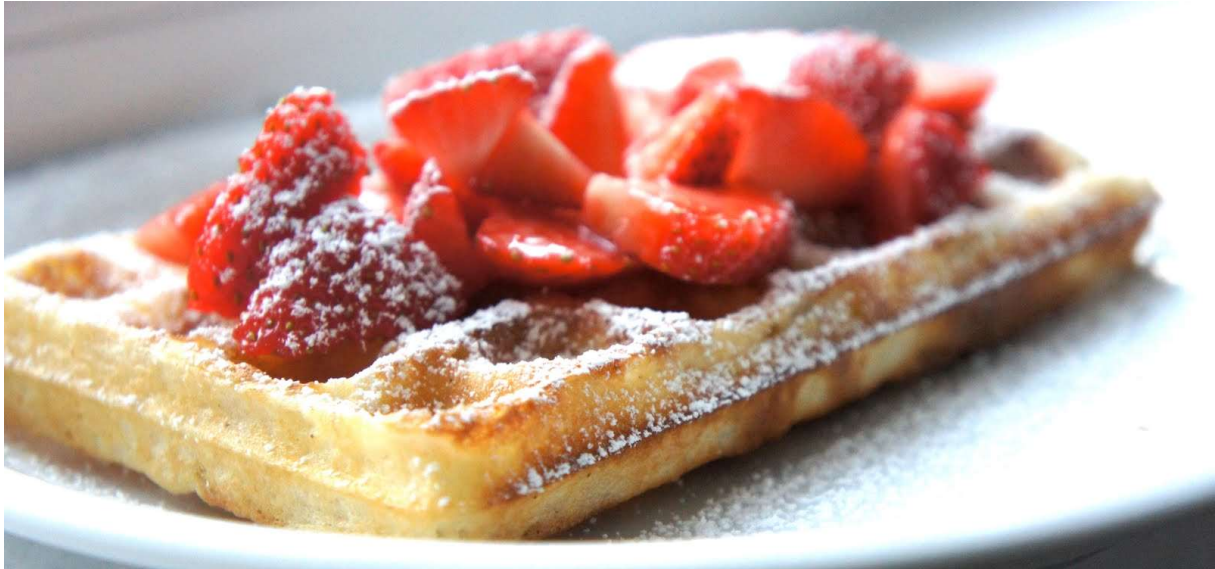
Besonders schön sieht es aus, wenn du das Glas vor dem Befüllen mit einem Zuckerrand verzierst.

Gebe ein wenig Zitronensaft in eine Untertasse und ein wenig Zucker auf eine zweite. Zuerst tauchst du den Rand des Glases in den Zitronensaft, anschließend in den Zucker. Der Zucker bleibt dann am Rand kleben und glitzert schön!

Du kannst auch zum Verzieren Erdbeeren oder andere Früchte auf einen Schaschlik-Spieß stecken und über das Glas legen!

Joghurt-Waffeln

(besonders lecker mit Schlagsahne und Erdbeeren)



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Du brauchst für ca. 7 Waffeln:

125 g Margarine

125 g Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 kleinen Becher Naturjoghurt

evtl. einige Tropfen Bittermandelöl

etwas Milch

Und so wird`s gemacht:

Du verrührst alle Zutaten mit dem Mixer und gibst nur so viel Milch dazu, dass der Teig relativ fest bleibt (zäh fließend).

Anschließend werden die Waffeln im Waffeleisen ausgebacken.

Dazu passen geschlagene Sahne und Erdbeeren!

Und hier noch ein Rezept für Naschkatzen:

Nutella-Kuchen

Du brauchst:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

4 P. Vanillezucker

5 Eier

375 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Becher Schlagsahne

4 Eßlöffel Nutella

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Nutella in eine Rührschüssel geben. Zu einem Teig verrühren. Dann das Nutella dazugeben. Der Teig sollte hellbraun aussehen. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Bei 180 °C ca. 50 Minuten backen (die Backzeit hängt von dem Ofen ab). Stäbchenprobe machen. Es sollte kein Teig dran kleben.

Lasst es euch schmecken!

Und zum Schluss noch ein

Fruchtiges Sommer-Dessert

Zutaten:

180 ml Orangensaft

180 ml Mehrfrucht-Vitaminsaft

80 g Zucker

1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Speisestärke

250 g Sahnequark

50 g Zucker

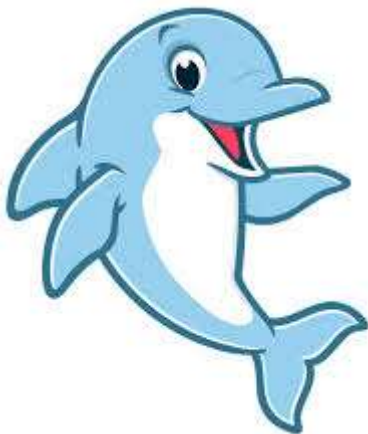
1 Becher süße Sahne

1 P. Vanillezucker

1 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Orangen- und Vitaminsaft in einen Topf gießen, zum Kochen bringen. Die zuvor mit Zucker und etwas Saft verquirlte Speisestärke einrühren, kurz aufkochen, anschließend kaltstellen. Quark, Zucker glatt rühren, die mit Vanillezucker und Sahnesteif geschlagene Sahne unterziehen. Abwechselnd in Dessertschalen oder Gläser Sahne-Quarkcreme und Fruchtsoße einfüllen.



„Wir halten zusammen!“

