
PARTYFOOD *für Kids*

Ob fürs Gartenfest oder für den
Kindergeburtstag: Jetzt heißt es raus ins
Grüne und feiern! Ihre Kids werden
diese Party-Rezepte lieben!

FOTOS

Janne Peters

REZEPTE & FOODSTYLING

Adam Koor

STYLING

Miriam Geyer



OBST-EULE mit Kekssticks und weißem Schokodip

ARBEITSZEIT: ca. 60 Min.
exkl. KÜHLZEIT: ca. 30 Min.
ZUBEREITUNG: LEICHT
4-6 PORTIONEN

100 g kalte Butter
200 g Mehl universal + Mehl zum Bestreuen
1 Ei (Größe M)
35 g Kristallzucker
2 TL Kakaopulver
75 g weiße Kuvertüre
3 Marillen
250 g griechisches Joghurt
1 Orange
¼ Galiamelone*
1 Erdbeere
125 g Heidelbeeren

* Unter frischgekoicht.at erfahren Sie, ob Ihre Filiale dieses Produkt führt.

Zubereitung

1. Butter würfeln. Mehl, Butter, Ei, Zucker und Kakaopulver mit den Kneithaken des Mixers zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze, 170 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit bemehlten Händen 6 Krallen und 1 Schnabel aus dem Teig formen und auf das Blech legen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 20 x 20 cm ausrollen. In 4 Streifen schneiden, diese der Breite nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und auf dem Blech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Kekse aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen. Marillen halbieren, entsteinen und grob würfeln. Marillen mit Joghurt fein pürieren. Flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Dip in zwei gleiche Schälchen füllen.

4. Orange in dünne Scheiben schneiden und halbieren. Melone entkernen und in feine Spalten schneiden. Erdbeere der Länge nach halbieren.

5. Auf einer Servierplatte eine Eule aus den Zutaten bilden: Die Dipschälchen als Augen platzieren, je eine Heidelbeere als Pupille hineinlegen und die Kekssticks fächerförmig um die Schälchen legen. Aus den Orangenscheiben einen Bauch bilden und mit den restlichen Heidelbeeren umschließen. Die Melonenspalten als Flügel anlegen. Die Erdbeerhälften als Fußgelenke unten an den Körper legen und je 3 Kekskrallen anlegen. Den Schnabel zwischen die Augen legen. Die Eule servieren.



GEH MAL AUF
BILLA4KIDS.AT



Auf billa4kids.at findet man viele kunterbunte Rezepte für kleine Köche, tolle Bastelideen und andere spannende Dinge wie Ausmalbilder, Wissenswertes über die Natur und lustige Videos.

Viel Spaß beim Schmökern!





JOGHURT-EIS AM STIEL

mit Himbeeren, Heidelbeeren und Mango

ARBEITSZEIT: ca. 30 Min.
exkl. GEFRIERZEIT: mind. 4 Std.
ZUBEREITUNG: LEICHT
ca. 12 STÜCK

150 g Kristallzucker
3 Pkg. Vanillezucker
1½ Biozitrone
1 Mango
750 g griechisches Joghurt
200 g Heidelbeeren
200 g Himbeeren

Zubereitung

1. 150 ml Wasser mit Kristall- und Vanillezucker aufkochen, ca. 2 Minuten kochen und abkühlen lassen. Zitronen heiß waschen, trocken reiben, die Schalen fein abreiben und den Saft auspressen. Mango schälen, 200 g Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Stücke schneiden.

2. Joghurt mit Zuckersirup, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Jeweils ein Drittel der Joghurtcreme mit Mangostücken, Heidelbeeren und Himbeeren vermischen, die Beeren dabei leicht zerdrücken, sodass die Creme gefärbt wird.

3. Die Cremes in Eis-am-Stiel-Formen füllen. Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Sobald das Eis etwas fester ist, Playmobilfiguren als Stiele hineinstecken und fertig gefrieren lassen.

4. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen, das Eis herauslösen und servieren.

TIPP

Noch bunter wird's, wenn Sie jede Form mit allen drei Eissorten füllen – dabei jede Schicht zuerst leicht anfrieren lassen.

