

Schlemmerrezepte für Advent und Winter

Aus dem Spielgruppenrucksack

Hmmm, gleich wird Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Von der Sternli-Pizza über die Kürbissuppe zu den Glückskekzen bis zum Schmutzlicake: Wir präsentieren Ihnen die Spielgruppenhits.

Die Vorweihnachtszeit kann kommen, wir sind bereit. Astrid Giger, Illustrationen: Corinne Galbier, Claudia Peternel

«Hilf mir, es selbst zu tun!»

Richtig, kleine Köche und Köchinnen brauchen hin und wieder ein bisschen Support, doch vieles geht schon ganz ohne Hilfe – auch in der richtigen Küche. Zwei, drei Beispiele: Gibt es etwas Einzigartigeres als «Flütes», die von Kinderhänden geformt wurden? Nur Mut, auch Früchteschalen schneiden geht wunderbar, Marzipanlollis ausstechen auch, und sie (und die Finger...) in Schokolade zu tauchen sowieso. Lehnen Sie zurück und geniessen Sie entspannt das kunterbunte Treiben!

Oh, là, là: Flütes

- Zutaten:**
- 250 g Bätterteig
 - etwas Mehl
 - 1 Ei
 - Sesam

...ausrollen. In ...eckig auswallen. In ... breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen und mit Sesam und Salz bestreuen. Die Streifen spiralförmig verdrehen und danach auf das Backpapier belegte Blech legen. Backen: ca. 12–16 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Auf dem Gitter abkühlen lassen.

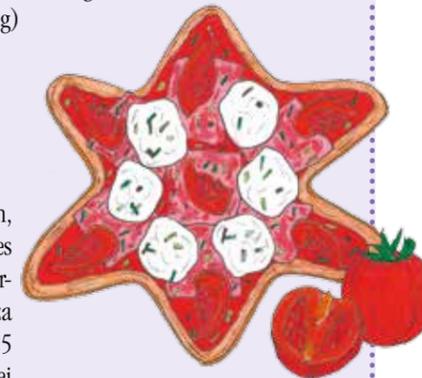
Tip: Die Flütes 1–2 Tage im Voraus backen und in einer Dose aufbewahren

Ausstechförmli, Wallhölzer, Lebensmittelfarben und vieles mehr für eine genussreiche Adventszeit auf Seite 33 bestellen oder online: www.spielgruppe.ch

Vorschläge für den grossen Hunger

Ein Hauch von Italianità: Sternli-Pizza

- Zutaten:**
- 400 g ausgerollter Pizzateig aus dem Kühlregal
 - 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 200 g)
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 100 g Schinken
 - 200 g Mozzarellawürfel



So gehts: Aus dem Pizzateig Sterne ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Tomaten auf dem Teig verteilen. Schinken und Käse auf der Pizza verteilen und würzen. Backen: ca. 10–15 Minuten in der unteren Ofenhälfte bei 180 Grad.

Ideen für den Winterzünli

Gesund und munter: «Grünfutter» mal anders

Apfelkäfer: Apfel halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Auf der Aussenseite in der Mitte einen Streifen und rechts und links davon Tupfen herausschneiden. Löcher für die Beine stechen und Salzstängeli hineinstecken.

Rüeblikravatte: Mit dem Sparschäler dünne Streifen von der Karotte wegschneiden. Diese werden dann als Schleife um das Rüebli gebunden.

Zitrusstern: Mandarine oder Orange rund herum zweimal einschneiden, sodass sich die Schale von oben nach unten lösen lässt. Die vielen Teile herunterklappen, fertig ist der Zitrusstern.



...ent das Rundherum

Dekoratив: Mandarinenwindlicht

- Material:**
- Mandarinen
 - Rechaudkerzen
 - Floristikmasse (Gärtnerei)

So gehts: Die Mandarinschale rundherum einschneiden, und die beiden Schalenhälften sorgfältig von der Frucht lösen. In die eine Hälfte etwas Floristikmasse hineindrücken und die Rechaudkerze dort platzieren. In den Deckel ein ca. 2 cm grosses Loch (wegen Flamme) schneiden, mit einigen kleineren Löchern verzieren.



Sinnlich: Potpourri

- Material:**
- Äpfel, Orangen, Mandarinen, Zitronen
 - Gewürznelken, Sternanis und Zimtstangen
 - Tannenzapfenschuppen, kleine Zapfen von Erle, Birke usw.
 - Sternausstechformen

So gehts: Die Früchteschalen in kleine Stücke schneiden. Aus den Mandarinen und Orangenschalen auch sternförmige Stücke ausstechen. Zum Trocknen ein paar Tage auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Alles in einer Schüssel mit den Gewürzen mischen, und schon duftet es herrlich nach Weihnachten.



Den ganzen Artikel lesen Sie in der Ausgabe spielgruppe.ch, November 2013

Kürbissuppe

- Zutaten:**
- 600 g Kürbis (zum Beispiel Butternuss)
 - 1 Apfel (zum Beispiel Boskop)
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - Butter
 - 8dl Gemüsebouillon
 - Salz und Pfeffer



So gehts: Kürbis und Apfel rüsten und in Würfel schneiden. Danach die Butter in der Pfanne erwärmen, die gehackte Zwiebel und Knoblauch beifügen, das Gemüse dazugeben, ca. 2–3 Minuten dämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, würzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Minuten kochen lassen. Die Suppe pürieren. **Tip:** Mit 2 Esslöffel Quitten- oder Apfelgelee verfeinern.