

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## **Karotten-Muffins** (Becherrezept, 18 Stück)



3 Eier  
1 ½ Becher Zucker  
1 ½ Becher Vollkornmehl  
1 ½ Becher Kuchenmehl  
½ Päckchen Weinsteinbackpulver  
½ Becher Öl  
½ Becher Wasser  
½ Becher geriebene Nüsse  
2 Becher geraspelte Karotten  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
18 Muffinförmchen  
(1 Becher: z.B. 1 kl. Jogurtbecher, ca. 1,5 dl)

- Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Alternativ Muffinförmchen aus festem Papier verwenden.
- Zucker mit Eiern schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen.
- Alle Zutaten kurz unter die Schaummasse mengen.
- Die Masse 2/3 hoch in Muffinförmchen füllen.
- Im Heißluftofen bei 160 °C etwa 20 Minuten backen.

## **Herbstliche Kinderbowle** (10 Portionen)

1 l Apfelsaft  
Saft einer halben Zitrone  
½ l Mineralwasser  
2 Birnen  
2 Äpfel

- Apfelsaft in eine Schüssel oder einen großen Krug (2 Liter) gießen.
- Birnen und Äpfel waschen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in den Fruchtsaft geben.
- Mit Mineralwasser aufspritzen.
- In kleine Gläser füllen und mit Fruchtspießchen oder ausgestochenen Figuren aus Früchten verzieren.



*Viel Vergnügen bei der Zubereitung und beim Genießen wünscht euch*

*Angelika*