

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## **Pancakes mit bunten Beeren**

(30 Stück)

250 g Dinkelmehl  
2 TL Maisstärke  
½ TL Backpulver  
¼ l Milch  
3 Eier  
1 EL Honig  
1 Prise Salz  
2 EL Rapsöl zum Backen

### **Für den Belag:**

Frische Beeren, Melisse oder Minze,  
Staubzucker und eventuell Schlagobers.



- Mehl, Maisstärke, Backpulver, Milch, Eier, Honig und Salz zu einem glatten Teig verrühren. ½ Stunde quellen lassen.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus je einem Esslöffel Teig kleine Pancakes backen.
- Beliebig mit frischen Beeren belegen und je nach Wunsch mit Schlagobers, Staubzucker und Minze oder Melisse garnieren.

## **Schnittlauchtopfen**

(10 kleine Portionen)



250 g Topfen  
2 EL Crème fraîche  
1 Bund Schnittlauch  
½ TL Kren aus dem Glas  
Salz

- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Topfen mit Crème fraîche, Kren und Schnittlauch glatt rühren.
- Mit Salz abschmecken.

### **Serviertvorschläge:**

- Den Schnittlauchtopfen direkt aufs Brot streichen und beliebig mit Gemüsestückchen belegen.
- Den Topfen in kleine Schalen füllen, mit etwas Schnittlauch garnieren und als Dipp zu Gemüsestäbchen reichen.
- Mit dem Dressiersack Rosetten spritzen und zu frischem Brot oder Pellkartoffeln servieren.

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

*Angelika*