

Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



„Käsefüßchen“ aus Topfenblätterteig

(ca. 36 Stück)

250 g Dinkelmehl (Vollkorn)
250 g Butter (zimmerwarm)
250 g Topfen
½ TL Salz
Mehl zum Ausrollen
1 Ei zum Bestreichen
100 g Käse (gerieben)

- Mehl, Butter, Topfen und Salz rasch zu einem Teig verarbeiten. Nicht lange rühren oder kneten – muss keine glatte Konsistenz erhalten!
- Teig kurz im Kühlschrank rasten lassen.



- Topfenblätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm stark ausrollen.
- Füßchen oder andere Formen ausstechen und auf ein vorbereitetes Blech legen.
- Ei mit einem Teelöffel Wasser verquirlen und die Füßchen damit bestreichen.
- Mit Käse bestreuen.
- 15- 20 Minuten im Heißluftofen bei 160°C backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vanillecreme mit Früchten

(ca. 10 Portionen)



½ l Milch
1 Päckchen Puddingpulver
3 EL Zucker
250 g Topfen

½ kg Früchte der Saison
Saft einer halben Orange
Zucker oder Honig

- Pudding aus Milch, Zucker und Puddingpulver kochen.
- Ca. 15 Minuten überkühlen lassen. Dabei öfter mit einem Schneebesen durchrühren.
- Topfen mit dem Schneebesen in den Pudding rühren.
- Creme in Gläschen füllen.
- Aus den Früchten einen Fruchtsalat zubereiten und mit Orangensaft und eventuell Zucker oder Honig abschmecken.
- Fruchtsalat auf der Vanillecreme anrichten.

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

Angelika