

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## Kürbisstrudel

750 g Muskatkürbis, geschält  
120 g Kartoffeln, gekocht, geschält  
2 EL Sauerrahm  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
Kümmel, gemahlen  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
2 EL Petersilie, gehackt  
1 Päckchen Strudelteig  
Mehl zum Ausarbeiten, Geschirrtuch  
50 g flüssige Butter zum Bestreichen  
Parmesan und geröstete Kürbiskerne  
zum Bestreuen



- Kürbisfleisch in feine Streifen schneiden oder grob raspeln, leicht salzen, ½ Stunde ziehen lassen, dann ausdrücken.
- Kartoffeln reiben oder in kleine Würfel schneiden.
- Kürbis, Kartoffeln, Sauerrahm, Ei, Petersilie, Knoblauch und Gewürze vermengen.
- Strudelteig auf dem bemehlten Geschirrtuch auslegen, mit Butter bestreichen, mit Kürbismasse belegen und straff einrollen.
- Strudel mit Butter bestreichen und im Backofen bei 200°C ca. 20 min backen.
- In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Parmesan bestreuen.

## Lebkuchen (weich)



500 g glattes Mehl  
150 g Zucker  
250 g Honig, flüssig  
2 Eier  
1/8 l Schlagobers  
1 TL Natron  
3 TL Lebkuchengewürz  
Milch zum Bestreichen  
Mandeln oder Nüsse zum Belegen

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten.
- Mindestens 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Arbeitsfläche gut bemehlen.
- Teig ½ cm dick ausrollen.
- Formen ausstechen.
- Mit Milch bestreichen und nach Wunsch mit Mandeln oder Nüssen belegen.
- Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.
- Für besonderen Glanz nach dem Backen nochmals mit Milch bestreichen.

*Tipps: Harte Lebkuchen werden mit einem Stück Apfel in der Dose wieder weich.*

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