

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## Bruschetta mit Tomaten

(20 Brötchen)



1 Baguette  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe

½ kg Fleischtomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
3 EL Öl  
Salz  
100 g Mozzarella oder Wälderkäse  
Basilikumblätter

- Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen.
- Knoblauch schälen durch die Presse drücken und mit dem Olivenöl vermengen.
- Brötchen mit einem Pinsel sparsam mit dem Knoblauchöl bestreichen.
- Im Backofen kurz überkrusten (ca. 8 Minuten bei 180 °C).
- Tomaten waschen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden.
- Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden.
- Beides mit Öl marinieren und mit Salz sowie gehacktem Basilikum würzen.
- Käse in kleine Würfel schneiden und unterheben.
- Die knusprigen Brötchen mit den marinierten Tomaten belegen und mit Basilikum garnieren.

## Zwetschgen mit Topfenschaum

(ca. 10 Portionen)



1 kg Zwetschgen  
½ Stange Zimt  
1-2 EL Zucker

¼ kg Topfen  
¼ l Schlagobers  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Vanillezucker  
40 g Staubzucker  
Zimt oder Schokoraspeln zum Bestreuen

- Zwetschgen waschen, Kerne entfernen und die Früchte vierteln.
- Zwetschgen gemeinsam mit der Zimtstange, etwas Zucker und 2 dl Wasser zu Kompott kochen, dann auskühlen lassen.
- Topfen mit Schlagobers, Zitronensaft, Vanillezucker und Staubzucker mit dem Schneebesen glatt rühren.
- Die Creme in den Sahnebläser (1/2 Liter) füllen, eine Patrone nach Anleitung aufschrauben, schütteln und bis zum Servieren kühlen.
- Gläschen zur Hälfte mit Zwetschgenkompott füllen, dann den Topfenschaum aufdressieren.
- Mit Zimt oder Schokoraspeln bestreuen und gleich genießen.

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

*Angelika*