

Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



Weihnachtsmänner (6-8 Stück)



500 g Dinkelmehl, sehr fein gemahlen
1 Ei
220 ml Milch, zimmerwarm
80 g Butter
100 g Zucker
1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
Ei zum Bestreichen
Rosinen, geschälte Mandeln

- Mehl, Milch, Ei, zerlassene Butter, Zucker, Salz und Hefe in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Zugedeckt ½ Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen oder über Nacht bei Keller- oder Kühlschranktemperatur langsam aufgehen lassen.
- Weihnachtsmännchen formen, verzieren.
- Ei mit einem EL Wasser glattrühren und die Figuren damit bestreichen.
- Nochmals an einem warmen Ort aufgehen lassen und anschließend ca. 20 Minuten bei 160°C (Umluft) backen.
- Für einen schönen Glanz 5 Minuten vor Ende der Backzeit nochmals mit Ei bestreichen und fertig backen.

Sternchensuppe (10 Portionen)

1 Zwiebel
2-3 Karotten
1 Päckchen Tiefkühlmais
¼ kg Brokkoli
¼ kg Blumenkohl
1 EL Oliven- oder Rapsöl
1,5 l Wasser
3 Gemüsebrühwürfel oder Suppenwürze
100 g Nudelsternchen
Salz

- Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf in Öl anschwitzen.
- Karotten in Stifte schneiden, Brokkoli und Blumenkohl in Röschen teilen und gemeinsam mit dem Mais zu den Zwiebeln geben.
- Mit Wasser aufgießen und die Gemüsebrühwürfel dazugeben.
- Im geschlossenen Topf 10 Minuten kochen.
- Inzwischen Nudeln in Salzwasser 3-5 Minuten kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.
- Nudeln in die Suppe geben, abschmecken und servieren.



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