

Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



Waffelherzen

(ca. 12 Waffeln mit je 5 Herzchen)

- 4 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g feines Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- ¼ l Buttermilch
- 1 dl Rapsöl
- 4 EL Orangensaft

- Waffeleisen aufheizen.
- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Handmixer ca. 2 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.
- Jeweils einen Schöpfer Teig gleichmäßig auf dem Waffeleisen verteilen und 3-4 Minuten backen, bis die Waffel goldbraun ist.



Die Waffelherzen fürs Faschingsfest eventuell auf Spießchen dekorativ in eine schneegefüllte Schale oder auf einen mit Alufolie umwickelten Krautkopf stecken.

Apfelschaum im Glas

(8 Portionen)



- 8 Äpfel
- 2-3 EL Zucker
- 1 Zitrone
- Zimt
- Getrocknete Apfelscheiben und Melissenblättchen zum Garnieren

- Äpfel schälen, in Spalten schneiden und vom Krengehäuse befreien.
- In einem Topf mit Zitronensaft, etwas Wasser und Zucker weich kochen.
- Mit dem Pürierstab durchmischen.
- Nach Belieben mit Zimt abschmecken.
- In Gläschen füllen und garnieren.

Wer den Apfelschaum besonders luftig liebt, kann das Apfelmus in einen Sahnebläser füllen. Einfach Sahnekapsel aufschrauben, kurz schütteln und den Apfelschaum in Gläschen portionieren. So werden auch die derzeit so beliebten „Schäumchen“ (span. Espumas) in der Gastronomie zubereitet.

Viel Vergnügen bei der Zubereitung und beim Genießen wünscht euch

Angelika