

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## „Erdbeertiramisu“

(10 Portionen)

250 g Topfen  
250 g Jogurt  
250 g QimiQ Vanille  
1 -2 EL Zucker  
500 g Erdbeeren (davon 10 zum Garnieren)  
1/2 Zitrone  
20 Biskotten

- Erdbeeren vorsichtig waschen und in Scheiben schneiden.
- Topfen, Jogurt und QimiQ mit Zucker cremig rühren.
- Den Saft einer Zitrone mit 1,5 dl Wasser verdünnen.
- Biskotten halbieren, ganz kurz ins Zitronenwasser tauchen und in Gläschen schichten.
- Topfen-Jogurt-Creme darüber gießen.
- 2 EL Erdbeeren darüber verteilen und mit Topfen-Jogurt-Creme abschließen.
- Erdbeertiramisu im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren garnieren.



## Melissen-Zitronen-Wasser

(10 Portionen)



2 l Wasser  
1 Bio-Zitrone  
Frische Zitronenmelisse

- Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
- Melisse waschen.
- In jedes Glas etwas Melisse sowie eine Zitronenscheibe geben.
- Je nach Geschmack mit Leitungswasser oder Mineralwasser aufgießen.

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

*Angelika*