

Rezeptideen zum Ausdrucken

Piraten-Bowle

Zutaten:

- Verschiedene Fruchtsäfte
- Eiswürfel
- Fruchtspießchen
- Grenadine Sirup

Zubereitung:

Fülle ein Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln. Fülle es mit einem oder mehreren Fruchtsäften auf. Danach gießt Du vorsichtig ein bisschen Grenadine Sirup dazu. Die Piratenbowle hat jetzt einen tollen Farbeffekt. Zum Schluss dekorierst Du das Glas mit einem Obstspießchen.

Schatztruhen Kuchen

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 200g Butter
- 180g Zucker
- 2TL Vanillezucker
- ¼TL Salz
- 3 Eier
- 10 EL Milch
- 200g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60g Backkakao
- 50g Zartbitter Schokotröpfchen
- Butter zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Für die Deko:

- 100g Zartbitterkuvertüre
- Fruchtgummi, Smarties oder M&Ms
- Schokomünzen, Bonbons und essbare Ketten zum Befüllen

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175°C vor. Fette eine Kastenform ein. Schlage in einer großen Schüssel die Butter, den braunen Zucker und Vanillezucker, sowie das Salz schaumig. Gib ein Ei nach dem anderen dazu und schütte die Milch unter ständigem Rühren in die Schüssel.
2. In einer weiteren Schüssel vermischst Du Mehl, Backpulver und Kakao. Danach gibst Du die trockenen Zutaten zu den flüssigen und verrührst sie auf geringer Stufe miteinander. Schokoladentröpfchen vorsichtig unterrühren.
3. Fülle den Teig in die Kastenform und streiche die Oberfläche mit einem Gummispatel glatt.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C für ca. 60 Min. backen. Lasse den Kuchen danach 30 Minuten abkühlen.

Befüllen der Schatzkiste:

1. Damit die Kuchen-Schatzkiste gefüllt werden kann, musst Du die obere Hälfte des Kuchens mit einem scharfen Messer abschneiden.
2. Bereite die Kuvertüre im Wasserbad vor und bestreiche den unteren Teil und den Deckel des Kuchens damit.
3. Dekoriere den Truhendeckel mit Fruchtgummies, gelben Smarties oder M&Ms, die Du am besten mit der Kuvertüre befestigst.
4. Stecke am hinteren linken und rechten Rand zwei Zahnstocher in den Kuchen und befestigt so den Schatztruhen-Deckel. Nun müssen nur noch die Leerräume mit weiteren Ketten und Münzen aufgefüllt werden.

Piraten Pizza Schiffe

Zutaten:

- Brötchen oder Baguettescheiben
- Geriebener Käse
- Salami oder Schinken oder kleingeschnittenes Gemüse
- Sahne

Utensilien:

- Backofen
- Zahnstocher
- Piraten Fahne

Zubereitung:

1. Für den Belag mixt Du eine Packung geriebenen Käse, einen Becher Sahne mit den Lieblingsbelägen der kleinen Piraten.
2. Den fertigen Belag verteilst Du auf die Brötchen beziehungsweise Baguettescheiben.
3. Dann steckst Du die belegten Brötchen für 10 Minuten bei 200 Grad in den Backofen.
4. Mit einer kleinen Piratenfahne am Zahnstocher werden aus den Mini Pizzas kleine Piratenboote.

Herzhafte Quiche Goldtaler

Zutaten für den Teig: (12 Stück)

- 75 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die 12 Muffin-Formen

Zutaten für die Füllung:

- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 50 g Schinken in Würfeln
- 2 Eier
- 150 g Kochsahne
- Prise Pfeffer und Muskat
- 50 g geriebener Käse

Teig Zubereitung:

1. Schneide die Butter in kleine Stückchen und verrühre sie zusammen mit Mehl, Salz und 4 EL kaltem Wasser. Verwende dazu den Knethaken eines Rührgerätes und knete den Teig anschließend mit den Händen glatt.
2. Decke den Teig ab und lasse ihn im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten ruhen. Verstreue danach etwas Mehl auf der Arbeitsfläche und rolle den Teig etwa drei Millimeter dünn aus. Steche 12 Taler mit 8 Zentimeter Durchmesser aus.
3. Fette ein Muffin-Blech mit 12 Mulden gut ein und lege die ausgerollten Teigtaler in die Mulden. Stelle dann die Form mit dem Teig wieder kalt und heize den Backofen auf 200 Grad/ Umluft 180 Grad vor.

Für die Füllung:

1. Erhitze die fein geschnittene Zwiebel mit etwas Butter in einer Pfanne und gib die Schinken- und Zwiebelwürfel zum Andünsten dazu. Anschließend lässt du alles auskühlen. Verschlage die Eier zusammen mit der Sahne und gib Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Muskat dazu.
2. Verteile die Zwiebel-Schinken-Mischung, den Käse und die Eiersahne auf den Teigschälchen und backe die Mini-Quiches ca. 20 Minuten goldbraun im Ofen.

Fertig sind die Goldschatz-Taler!