

Festmenü

Rezeptvorschläge für ein königliches Menü:

Königskuchen

Zutaten für einen Rührteig:
300 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
¼ Liter saure Sahne
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g Schokoladenstreusel

Aus den angegebenen Zutaten wird ein Rührteig hergestellt. Der Teig wird auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen.

Backtemperatur: 180 Grad

Backzeit: 30 Minuten

Ist der Kuchen abgekühlt, wird er mit Schokoladenglasur überzogen und mit Zuckerperlen dekoriert.

Prinzensalat

Zutaten:
600 g Mais aus der Dose
2 Äpfel (Bio)
2 EL Mayonnaise
1 EL Remoulade
etwas Salz und Pfeffer

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Den Mais abtropfen lassen und hinzugeben. Die Hälfte des Saftes zusätzlich hinzufügen. Das Ganze mit Mayonnaise und Remoulade vermischen und etwas abschmecken.

Krönungslimonade

Zutaten:
500 ml Apfelsaft
500 ml Mineralwasser
1 Zitrone
350 g Früchte aus der Dose oder frisch: Pfirsich, Mandarinen, Apfelsine, Kiwi, Kirschen, Erdbeeren, ...

Die Früchte in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Mit Apfelsaft und Mineralwasser auffüllen. Fertig!

Außerdem eignen sich:

- Muffins
- Wackelpudding in kleinen Schalen, der nach dem Abkühlen mit Schokoornamenten oder Zuckerblumen dekoriert wird
- Plätzchen und Kekse aus Mürbeteig, die mit passenden Motiven verziert werden. Ausstech- und Backformen in Form von Kronen und Schlössern sind im Handel erhältlich, aber leider nicht ganz billig!

Tischdekoration

Wird ein Imbiss angeboten, sollte auch der Tisch zum Thema passend dekoriert sein, z.B. mit aus Goldpapier ausgeschnittenen, kleinen Kronen und farbigen Glassteinen. Einfarbige Servietten kann man in Serviettenringe aus Tonpapier stecken, die mit einem passenden Motiv verziert wurden. Besonders edel sieht die Tafel aus, wenn sie in der Mitte mit Farnzweigen und Efeuranken dekoriert ist.