

Ein Seemannsfrühstück mit Jona



Nach einer abenteuerlichen Reise im Bauch eines Fisches hat Jona endlich wieder festen Boden unter den Füßen. Jetzt ist es an der Zeit, bei einem leckeren Frühstück neue Kräfte zu sammeln und auszuruhen.

Spiegelei mit Speck

Das wird gebraucht:

- Vanilleeis in einem runden (!) Becher oder milder Naturjogurt
- frische Aprikosen oder Aprikosenhälften aus der Dose
- farbige Marshmallows

Und so wird's gemacht:

Das Eis als Ganzes aus dem Becher nehmen, horizontal in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Aprikosenhälften aus der Dose gut abtropfen lassen. Frische Aprikosen gründlich waschen und halbieren. Für jedes Kind wie im Bild eine Eisscheibe auf einem Teller mit Aprikosenhälfte und Marshmallow anrichten.

Es geht auch anders:

Das Vanilleeis kann durch einen cremig gerührten Naturjogurt ersetzen.

Bunte Segelschiffchen

Das wird für 12 Schiffchen gebraucht:

- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- ½ Pack. Vanillezucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pack. Backpulver
- 2 EL Milch
- 12 Papierförmchen
- Backform für Muffins
- 5 EL Puderzucker
- 1 EL Wasser
- Zuckerperlen, Gummibärchen, Schokolinsen o.ä. zum Verzieren
- Zahnstocher
- Segel aus fester Pappe

Und so wird's gemacht:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und dazugeben. Die Milch hinzufügen.

Den Teig auf 12 Förmchen verteilen und in einer Backform für Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 – 20 Minuten backen.

Aus Puderzucker und etwas Wasser wird ein Zuckerguss hergestellt. Die abgekühlten Kuchen werden von den Kindern mit dem Zuckerguss eingepinselt und dann nach Lust und Laune verziert. Aus der Pappe Dreiecke ausschneiden und mit dem Zahnstocher aufspießen. Und schon wird aus einem kleinen Kuchen ein Segelschiff!