

Stallfete



Der Hirte musste ganz schön lang suchen. Aber jetzt ist das verlorene gegangene Schaf wieder da. Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Knackiges Fingerfood eignet sich besonders gut für Feste in Schafställen.

Knabber-Gemüse für hungrige Mäuler

Das wird gebraucht:

- Gemüse der Saison: z.B. Paprika, Möhren (möglichst große), Salatgurken, Zucchini, Kohlrabi, ...
- Brot, z.B. Baguette
- Butter
- milder Schnittkäse, z.B. junger Gouda
- Frischkäse (natur)
- verschiedene kleine Ausstechformen

Und so wird's gemacht:

Paprika, Salatgurke und Zucchini waschen, Möhren schaben. Das Gemüse so zurechtschneiden, dass möglichst flache Stücke entstehen. Das Brot wird in

nicht zu große Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und mit Käse belegt. Wird Frischkäse benutzt, kann auf die Butter verzichtet werden.

Währenddessen stechen die Kinder aus dem Gemüse mit den Ausstechformen nach Belieben Figuren aus und belegen damit die kleinen Brote. Fertig!

Es geht auch anders:

Anstelle von Gemüse kann auch Obst ausgestochen werden: Äpfel, Birnen (feste Sorte), Kiwi, Mango, ...

Bananen sollten mit Zitronensaft beträufelt werden. Sonst werden sie schnell braun und unansehnlich.

Anstelle von Käse kann auch gekochter Schinken oder Wurst genommen werden.

Knackiges Stallbrot

Das wird für 20 kleine Brötchen gebraucht:

- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- etwas Salz
- 1 TL Zucker
- 250 g Quark (Magerstufe)
- 50 g Butter
- Sesam- und Mohnsamen, Haferflocken, ... zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen, mit Quark und Butter zu einem Teig kneten. Den Teig in 20 gleich große Stücke teilen. Die Kinder formen daraus kleine Brötchen, bepinseln sie mit etwas Wasser und bestreuen sie mit einem Samen ihrer Wahl. Die Brötchen werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und bei einer Temperatur von 175 Grad (Ofen nicht vorheizen!) 15-20 Minuten lang gebacken.

Es geht auch anders:

Köstliche Brötchen lassen sich auch aus Hefeteig backen. Der Zeitaufwand ist allerdings größer. Die Brötchen schmecken auch prima, wenn sie mit Käse überbacken werden.