



# YUMMY FOOD

## Kreative Snacks

Als Mutter von drei Kindern bereitet es mir viel Freude, Mahlzeiten oder Zwischensnacks kreativ anzurichten. Der Überraschungseffekt und die Freude darüber ist jedes Mal riesig und das anschließende gemeinsame Essen macht gleich doppelt so viel Spaß! Am schönsten ist es jedoch, die kreativen Köstlichkeiten gemeinsam vorzubereiten. Auf diese Weise kann jeder mithelfen und eigene Wünsche und Vorlieben äußern.

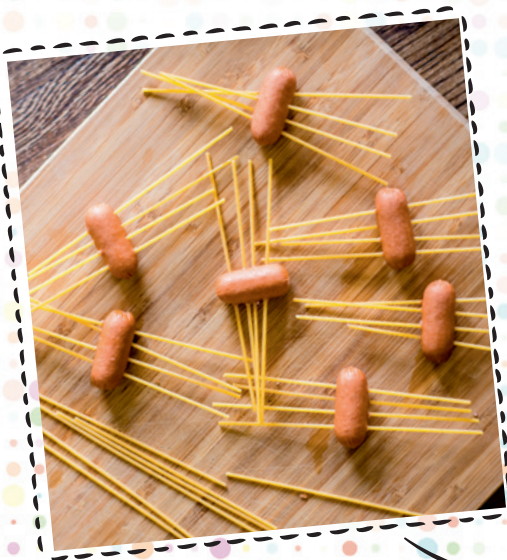
### Gruselige Spinnen-Spaghetti

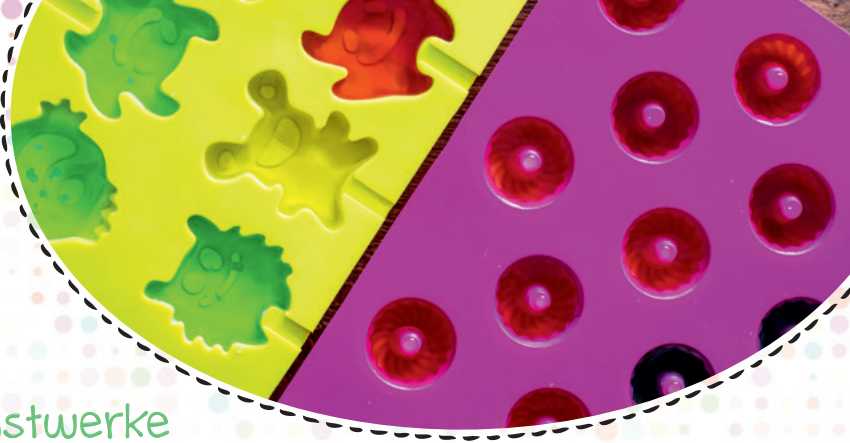
#### Das braucht ihr:

- Mini-Würstchen
- Spaghetti
- Ketchup

**1** Lasst die Mini-Würstchen abtropfen und legt sie auf einem Teller bereit. Nehmt anschließend ein paar Spaghetti, drittelt sie und steckt vier Nudeln quer durch die Mini-Würstchen hindurch.

**2** Die Spinnen-Spaghetti etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, abgießen und auf einem Teller anrichten. Dann tupft ihr mit einem Zahnstocher etwas Ketchup als Augen auf die Spinnen. Fertig!





## Bunte Wackelpudding-Kunstwerke

### Das braucht ihr:

- Wackelpudding in unterschiedlichen Farben
- Blatt-Gelatine
- verschiedene Förmchen
- Speiseöl
- Zitronen und Orangen

**1** Bereitet den Wackelpudding nach Packungsanleitung zu und gebt jeweils ein zusätzliches Blatt Gelatine pro Pudding dazu.

**2** Füllt den Wackelpudding in lustige Förmchen. Streicht diese vorher mit etwas Öl aus, damit sich der Wackelpudding später leichter lösen lässt.

**3** Halbiert die Zitronen und die Orangen längs und entfernt das Fruchtfleisch aus beiden Hälften. Füllt die Obstschalen anschließend mit dem Wackelpudding

in unterschiedlichen Farben und stellt eure essbaren Kunstwerke über Nacht in den Kühlschrank.

**4** Löst die Wackelpuddingfiguren aus den Förmchen, indem ihr sie auf der Unterseite kurz mit heißem Wasser anwärmt. Die Zitronen und die Orangen schneidet ihr in Viertel und richtet sie hübsch an.



## Grundrezept Hefeteig

### Das braucht ihr:

- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 30 g flüssige Butter
- 180 ml lauwarme Milch
- 2 Eier

**1** Gebt zuerst das Mehl, den Zucker, eine Prise Salz und die Trockenhefe in eine Schüssel und verrührt das Ganze. Gebt anschließend die Butter, die Milch und die beiden Eier dazu und verknetet alles gut miteinander – erst mit dem Handmixer, dann mit den Händen.

**2** Formt den Teig zu einer Kugel und legt ihn in eine saubere Schüssel. Deckt den Teig mit einem Küchentuch zu und lasst ihn 2-3 Stunden an einem warmen Ort ruhen.



## Lustige Hefeteig-Masken

### Das braucht ihr:

- Hefeteig
- 1 Eigelb
- verschiedene Nüsse und Körner
- Rosinen

**1** Stellt den Hefeteig entweder selbst her (siehe oben) – das geht wirklich schnell und einfach – oder greift auf einen fertigen Teig aus dem Kühlregal zurück.

**2** Rollt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und zeichnet mit einem Messer Hefeteig-Masken vor. Schneidet die Masken mit einer sauberen Schere vorsichtig aus.

**3** Platziert die Masken sofort auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und pinselt sie mit verquirltem Eigelb ein. Verziert die Masken anschließend mit verschiedenen Nüssen, Körnern und Rosinen.

**4** Schiebt die Hefeteig-Masken bei 200 °C Umluft für etwa 15 Minuten in den Ofen.



# Regenbogen-Pizza

## Das braucht ihr:

- Hefeteig
- Tomatensoße
- geriebener Käse
- kleine Tomaten
- orangefarbene Paprika
- Brokkoli
- rote Zwiebeln
- Mais

- 1** Stellt den Hefeteig und die Tomatensoße (siehe links und unten) entweder selbst her oder greift auf Fertigprodukte aus dem Supermarkt zurück.
- 2** Rollt den Teig auf einem Backblech aus, bestreicht ihn mit Tomatensoße und streut anschließend den Käse darüber.
- 3** Schneidet die Tomaten, die Paprika, den Brokkoli und die Zwiebeln klein und verteilt das gesamte Gemüse in Regenbogenfarben auf der Pizza: Erst die Tomaten, dann die orangefarbene Paprika, anschließend den Mais, dann den Brokkoli und zum Schluss die roten Zwiebeln.
- 4** Backt die Pizza bei 220 °C Umluft ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen.



## Grundrezept Tomatensoße

### Das braucht ihr:

- 1** Schält die Zwiebel und hackt sie klein.
  - 2** Gebt alle Zutaten in eine Schüssel und püriert mit dem Mixstab eine Tomatensoße.
  - 3** Lasst die Soße in einem Topf köcheln und schmeckt sie zum Schluss ab.
- 1 kleine Zwiebel
  - 1 Dose gehackte Tomaten
  - 1 kleine Dose Tomatenmark
  - etwas Ketchup
  - Salz, Pfeffer und Oregano