



Das Lieblings- Rezeptehaft

- Anlässe & Feste -

Feierlich durchs Jahr - Rezepte für alle Anlässe

Feiertage und Feste sind die absoluten Höhepunkte im Kindergartenjahr. Darauf freuen sich die Kinder schon Wochen im Voraus und helfen eifrig bei den Vorbereitungen. Es wird gebastelt und dekoriert! Meistens sind zu den Anlässen auch Veranstaltungen in der Kita geplant. Da darf ein Buffet mit kulinarischen Köstlichkeiten nicht fehlen.



Selbst in der Kita, wo wir normalerweise großen Wert auf gesunde Ernährung legen, wissen wir, dass besondere Anlässe manchmal nach einer kleinen kulinarischen Sünde verlangen. In diesem Rezepte-Heft nehmen wir Sie mit auf eine köstliche Reise durch die festlichen Anlässe des Jahres – von Ostern über Weihnachten bis hin zu anderen besonderen Tagen. Unsere Rezepte bewahren den Wert von ausgewogener Ernährung und integrieren gleichzeitig den gelegentlichen süßen Genuss. Lassen Sie uns gemeinsam die Freude am Essen und das Gemeinschaftsgefühl an festlichen Tagen in der Kita feiern!

Januar

Februar

März

April

Mai

Juni



Alle Rezepte in diesem Buch finden Sie in unserer Kita-Liebblingsrezepte App



Neujahr



Neujahrs-Glücksschweinchen aus Quark-Öl-Teig

Ein neues Jahr beginnt. Das kann nicht nur an Silvester daheim gefeiert werden, sondern auch in der Kita. Startet das Jahr auf eine köstliche und glückliche Weise: Diese Schweinchen aus Quark-Öl-Teig zaubern nicht nur ein Lächeln ins Gesicht, sie sind ohne großen Aufwand zubereitet und eine tolle Ergänzung für ein Neujahrs-Brunch Buffet.



Für den Teig:

- 200 g Quark
- 100 g Milch
- 1 Ei
- 100 g Sonnenblumenöl
- 100 g Zucker
- 400 g Mehl
- 0,5 Pck. Backpulver
- 1 TL Zitronenabrieb

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Milch

Für die Deko:

- Zuckeraugen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mind. 30 Sek. verrühren.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Glas (Ø ca. 6 cm) 12 Kreise ausstechen und auf das Backblech geben. Mit einem kleineren Glas (Ø ca. 3 cm) 24 Kreise ausstechen.
3. Mit einem Zahnstocher in die Hälfte der Kreise zwei Nasenlöcher piksen und mittig auf die großen Kreise setzen. Restliche Kreise halbieren und als Ohren an den Kopf setzen.
4. Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Glücksschweine damit bestreichen. Im heißen Ofen 20–25 Min. backen, dann auskühlen lassen.
5. Puderzucker mit 2 EL Milch verrühren. Etwas Zuckerguss auf die Zuckeraugen geben und leicht auf dem Gebäck andrücken.



Fasching

Wackelpudding Trifle

Fasching in der Kita ist eine besondere Zeit für die Kinder. Die Kinder verkleiden sich, tauchen in verschiedene Rollen ein und freuen sich über das fröhliche Treiben. Wo sonst dürfen sie Konfetti werfen und in fantasievollen Kostümen herumlaufen? Eine Karnevalsfeier im Kindergarten ist daher ein echtes Muss im Jahresprogramm.

Für das Party-Bufferet empfehlen wir unser selbst kreiertes Wackelpudding Trifle. Das ist mal etwas anderes als Kuchen oder Muffins und passt aufgrund der bunten Schichten perfekt zur lustigen Stimmung.

Trifle ist ein Schichtdessert und kommt ursprünglich aus Großbritannien. Ein Trifle besteht mindestens aus drei Schichten und vereint fluffigen Biskuitkuchen mit herrlicher Creme und Früchten. In unserer Version haben wir die Früchte durch Wackelpudding ersetzt – nicht nur die Optik macht dieses Dessert zum Highlight auf jedem Fest! Helau!!!



Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eier mit Zucker 5 Min. schaumig schlagen. Es ist wichtig, dass die Zeitangabe wirklich eingehalten wird, damit die Masse ihr Volumen verdoppelt und schön luftig wird.
2. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben.
3. Teig in eine eingefettete Springform einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
4. Vanille- und Wackelpudding gemäß Packungsanleitung zubereiten.
5. Nun den Biskuitkuchen, Vanille- und Wackelpudding in einer Glasschale schichten. Zuerst den Biskuitkuchen in die Schale legen. Darauf folgt der noch warme Vanillepudding. Die Wackelpuddingschicht folgt erst, nachdem der Pudding ausgekühlt ist. Anderenfalls würde dieser schmelzen. Zuletzt die aufgeschlagene Sahne auf den Wackelpudding geben und die Schokostreusel darauf verteilen.
6. Trifle mindestens eine Stunde kalt stellen.

Zutaten:

- 2 Päckchen Wackelpudding (Sorte nach Wahl)
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 500 g Schlagsahne
- Schokostreusel

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- etwas Butter für die Form

Ostern



Gefüllte Pizzateig-Möhren

Der Frühling hat Einzug gehalten, die Vögel zwitschern, und die Blumen blühen in allen Farben. Das kann nur eines bedeuten: Ostern steht vor der Tür! Ostern ist in der Kita mehr als nur ein Feiertag – es ist die Gelegenheit, die Freude, Kreativität und Gemeinschaft zu zelebrieren. Die Kinder sind begeistert dabei, Eier zu bemalen, Osterhasen zu basteln und bunte Frühlingsdekoration herzustellen. Die Kreativität kennt keine Grenzen.

Neben der traditionellen Ostereier-Suche und kleinen schokoladigen Geschenken gehört auch ein ausgedehnter Osterbrunch dazu! Ein besonderer Hingucker sind unsere gefüllten Möhren. Sie bestehen aus einfachen Zutaten und sind schnell zubereitet.





Zubereitung:

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pizzateig in 3 cm dicke Streifen schneiden. Wickle nun die Teigstreifen um eingefettete Schillerlockenformen, sodass sie dabei leicht überlappen. Drücke sie leicht fest und setze sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Wer keine Schillerlockenformen hat, kann welche aus Alufolie formen.
3. Im Backofen 12 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit Schnittlauch, Möhren- und Radieschen-Raspeln zum Frischkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Abgekühlte Pizzateig-Möhren mit der Frischkäsemasse füllen und mit Dill oder Möhrengrün garnieren.

Zutaten:

- 1 Rolle fertiger Pizzateig
- 200 g Frischkäse
- 1 Möhre, fein gerieben
- 2 Radieschen, fein gerieben
- Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Dill



Muttertag



Fruchtige Herzkekse

In der Kita steht der Muttertag zwar nicht im Mittelpunkt, aber das bedeutet nicht, dass die Gelegenheit verpasst wird, den Kindern eine kreative Möglichkeit zu bieten, ihre Liebe für ihre Mamas auszudrücken. Wir haben ein herzerwärmendes Geschenk aus der Küche für Sie! Die Kinder können diese fruchtigen Herzkekse mit Begeisterung zubereiten und liebevoll dekorieren.

Kreativ austoben können sich die Kinder aber auch bei der Verzierung einer selbst gemachten Keksdose. Nehmen Sie einfach eine leere Konserve – diese kann nach Lust und Laune bemalt und beklebt werden. Füllen Sie die Kekse in ein Zellophan- oder Seidenpapiertütchen, und stecken Sie dieses vorsichtig in die Dose. Noch ein Schleifchen drum – fertig ist eine niedliche Aufmerksamkeit zum Muttertag, die ganz bestimmt super ankommt!





Zubereitung:

1. Das mit Backpulver und Mandeln gemischte Mehl auf die Arbeitsplatte geben.
2. Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb darauf streuen. Die kalte Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen.
3. Alles rasch mit einem großen Messer zerhacken und schnell zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten nicht zu dunkel backen.
6. Konfitüre glatt rühren und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Die restlichen Kekse auf die Kekse mit Konfitüre kleben.
7. Aus dem Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren. Ein Drittel des Zuckergusses mit roter Lebensmittelfarbe färben.
8. Die Herzen mit Zuckerguss bestreichen und nach Belieben verzieren!

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Mandeln gemahlen
- 250 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 180 g Butter
- Schale von 1 Zitrone
- 200 g Erdbeerkonfitüre

Für den Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- Rote Lebensmittelfarbe
- Zuckerherzen

Vatertag



Selbstgemachtes Grillgewürz zum Vatertag

Für den besten Papa der Welt! Mit viel Liebe können die kleinen Hände der Kinder diese Gewürzmischung selbst zubereiten. Kreativen Einsatz beweisen sie später beim Dekorieren der Schraubgläser. Dieses Grillgewürz muss nicht ausschließlich zum Grillen genutzt werden. Es ist ein Allrounder und verfeinert auch Gemüse und Nudelgerichte. Ein einzigartiges Geschenk zum Vatertag, das die Wärme der Kinderherzen und den Geschmack des Sommers in sich trägt. Wir wünschen viel Freude beim gemeinsamen Herstellen!



Zutaten:

(für 10 Schraubgläser:)

- 4 EL Paprika süß
- 2 EL Salz
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Chilipulver
- 2 EL Kreuzkümmel
- 2 EL granulierter Knoblauch
- 1 TL Senfpulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Das Schraubglas gut waschen und trocknen.
2. Alle Gewürze in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.
3. Wenn die Mischung gut durchgemischt ist, können die Kinder das Gewürz in die Schraubgläser füllen.



Sommerfest



Grillbrote

Singen, Bastelprojekte, Theaterstücke – Ein Sommerfest in der Kita ist eine Gelegenheit für Kinder, ihre Talente zu zeigen und stolz ihre Kunstwerke und Projekte zu präsentieren. Es ist eine Zeit, in der Eltern, Erzieher:innen sowie die Kinder zusammenkommen, um gemeinsam zu lachen, zu spielen und die wunderbare Atmosphäre des Sommers zu genießen. Ein Sommerbuffet mit Salaten, Kuchen und Snacks darf natürlich nicht fehlen. Zudem wird gegrillt. Aber wenn es nicht wieder Bratwurst sein soll, können wir diese köstlichen, vegetarischen Grillbrote empfehlen! Der Teig kann ohne Gehzeit direkt dünn ausgerollt und nach Belieben gefüllt werden.



Zubereitung:

1. Für die Spinatfüllung die Schalotten und den Knoblauch klein würfeln und in der Pfanne glasig andünsten. Den Spinat dazugeben (wenn TK aufgetaut), 3 Minuten mitdünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zitronenabrieb und Schafskäse hinzufügen und gut durchmischen.
2. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und kräftig verkneten.
3. Den Teig in aprikosengroße Bällchen formen und auf einer bemehlten Fläche kreisförmig dünn ausrollen. In die Mitte des Teiges 2-3 EL Gemüsefüllung geben. Teig zuklappen und fest verschließen. Gegebenenfalls mit etwas Wasser an der „Teignaht“ nachhelfen.
4. Die Grillbrote von beiden Seiten jeweils 6 Minuten grillen oder in einer Pfanne braten.

Zutaten

Für den Teig:

- 400 g Dinkelmehl
- 200 g Joghurt
- 4 EL Olivenöl
- 1 Pck Backpulver
- 2 TL Salz

Für die Spinat Füllung:

- 400 g Blattspinat, frisch oder TK
- 200 g Feta
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 EL Öl
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskat

Abschiedsfest Schulkinder



Superfood Torte zur Einschulung

Es ist immer bittersüß, wenn Kinder den nächsten großen Schritt in ihrem Leben machen und die Kita verlassen, um in die Schule zu gehen. Aber Sie, als Kita, können sicherstellen, dass die Kinder diesen Übergang mit einem Lächeln im Gesicht, einer selbstgebastelten Schultüte und großartigen Erinnerungen an die Kindergartenzeit tun. Ein Abschiedsfest wird meistens kurz vor den Sommerferien gefeiert. Das bietet eine schöne Gelegenheit, gemeinsam mit allen Kindern, Eltern und allen pädagogischen Fachkräften zu feiern.

Ein Rezept für einen Abschiedskuchen bekommen Sie von uns! Unsere Superfood Torte ist mit einer weißen Ganache und vielen sommerlichen Beeren gefüllt – nicht nur der Geschmack, sondern auch die Optik werden zweifelsohne in Erinnerung bleiben.



Zubereitung:

1. Zuerst die Ganache herstellen. Dafür die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Das Wasser darf nicht kochen, sonst wird die Schokolade zu heiß und geht kaputt. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die zimmerwarme Sahne mit einem Schneebesen so lange unterrühren, bis sich die Schokolade mit der Sahne vollständig verbunden hat. Die Ganache mit einer Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden ruhen lassen.
2. Für den Teig den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zucker mit weicher Butter und Zitronenabrieb 5 Minuten schaumig schlagen.
4. Eier nach und nach dazugeben und untermischen.
5. Backpulver mit gesiebtetem Mehl mischen und zum Eierngemisch dazugeben und gut verrühren.
6. Teig in eine gefettete Kastenform (30x20cm) geben und 35 Minuten backen.
7. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, aus der Form stürzen und abkühlen lassen.
8. Mit einem großen Messer den Kuchen mittig längs durchschneiden.
9. Die untere Kuchenhälfte mit der Hälfte der Ganache bestreichen und mit den Beeren belegen. Ein Paar schöne Exemplare der Beeren für die Deko aufbewahren.
10. Vorsichtig die obere Kuchenhälfte auf die Beerenschicht heben und mit der restlichen Ganache rundherum bestreichen.
11. Schwarzes Fondant dünn ausrollen und ein Rechteck ausschneiden.
12. Das Rechteck auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben. Puderzucker mit etwas Küchenpapier verschmieren, damit die Fondantplatte wie eine Tafel aussieht.
13. Nun kann der Kuchen nach Belieben verziert werden.

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl, gesiebt
- 0,5 Pck Backpulver
- 1 TL Zitronenabrieb
- 5 Eier

Für die weiße Ganache und Füllung:

- 300 g Sahne
- 600 g weiße Kuvertüre
- 400g verschiedene Beeren (Erdbeere, Heidelbeere, Brombeere, Himbeere)
- Puderzucker

Deko:

- 100 g farbige Schokolinsen
- 1 Pck. Fondant (rot, grün, gelb) oder Zuckerbuchstaben
- 1 Tube weiße Zuckerschneidemaschine
- 1 Pck. Fondant (schwarz)

Geburtstag



Schoko-Maudel Kuchen

Jeder Geburtstag in der Kita ist einzigartig. Das „Geburts- tagskind“ wird an diesem Tag im Mittelpunkt stehen. Der Tag beginnt oft mit einem fröhlichen Geburtstagskreis, bei dem gemeinsam gesungen wird und dem Geburtstagskind herzliche Glückwünsche überbracht werden. Die Augen des Jubilars strahlen besonders, wenn dann noch dieser schokoladige Geburtstagskuchen serviert wird. Ein rund- um gelungener Start ins neue Lebensjahr!



Tipp: Während des Geburtstagskreises eine „Rakete“ steigen lassen! Dafür braucht es nichts weiter, als einen leeren Teebeutel. Wie ihr die Rakete startklar macht, zeigen wir in unserer Anleitung zur Tee-Beutel Rakete. Dazu mit dem Smartphone einfach den QR Code einscannen.





Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform mit Rohrboden einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Schokolade fein hacken oder reiben. Eier trennen.
4. Eiweiß schaumig schlagen und zur Seite stellen.
5. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb mit einem Rührgerät schaumig schlagen.
6. Mandeln, Schokolade Backpulver, Mehl und Milch untermischen.
7. Eischnee vorsichtig unterheben und in die Backform geben und im vorgeheizten Ofen eine Stunde backen.
8. Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Schokoladenguss vorbereiten. Dafür die Zartbitterschokolade in kleine Würfel brechen und gemeinsam mit der Butter und dem Honig in eine hitzebeständige Schale geben.
10. Über einem Wasserbad schmelzen lassen und gut verrühren.
11. Den Schokoguss warm über den Kuchen geben und nach Belieben dekorieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver
- 5 Eier
- 100 g Vollmilchschokolade
- 1 Tasse Milch

Für den Schokoladenguss (optional):

- 150 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Honig
- 80 g Butter



Ernte Dank



Apfelbrot

Der Herbst hat die Tür geöffnet, und mit ihm kommen eine Fülle von köstlichen Erntezeit-Freuden. Wenn die Blätter langsam in warmen Rottönen und Goldtönen erstrahlen, und die Luft mit einem Hauch von Kühle erfüllt ist, wissen wir, dass die Erntedankzeit gekommen ist. Es ist die perfekte Jahreszeit, um die reichlichen Früchte der Natur zu feiern. Gehen Sie gemeinsam mit den Kita-Kindern in die Küche, und zaubern Sie dieses leckere fruchtige Brot. Machen Sie sich bereit für den Duft von Zimt und Äpfeln, der die ganze Kita erfüllen wird!





Zubereitung:

1. Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Äpfel schälen und klein schneiden/raspeln.
3. Alle Zutaten (zunächst ohne die Apfelstücke) miteinander vermengen und dann die Äpfel unterheben.
4. Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben.
5. Ca. 45 min backen.
6. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Zutaten

Für eine Kastenform:

- 3 grobe Äpfel
- 300g Mehl
- 3 Eier
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 100g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt



Halloween



Gespeustiger Kürbiskuchen mit Frischkäse-Frosting

Eine Halloweenfeier mit Kleinkindern sollte mit viel Licht, bunten Farben, lächelnden Kürbissen und lustigen Kostümen gestaltet werden. Besonders Erwachsene sollten sich nur zurückhaltend verkleiden, um erkennbar zu bleiben und so die Kinder nicht zu erschrecken. Dazu noch leckeres Essen und Süßigkeiten – daran haben einfach alle Kinder Freude! Ein besonderer Leckerbissen ist dieser saftige Kürbiskuchen mit Frischkäse Frosting. Ob klassisch rund oder in Geisterform serviert – mit seiner warmen, herbstlichen Note und dem Hauch von Zimt wird dieser Kuchen nicht nur die Kinder begeistern!





Zubereitung:

1. Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei runde Backformen (Ø 20cm) mit Backpapier auskleiden und einfetten.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze mischen.
3. In einer zweiten Schüssel braunen Zucker und drei Viertel des Kürbispürees mit dem Rührgerät so lange rühren, bis sich der Zucker mit dem Püree verbunden hat. Nun restliches Püree und Öl untermischen. Die Eier anschließend einzeln untermischen.
4. Nun die trockenen Zutaten untermischen und den fertigen Teig auf die zwei Backformen aufteilen.
5. Im Backofen 40 – 45 Minuten backen.
6. Die beiden Kuchen in der Form 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.
7. Für das Frosting den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Den Frischkäse und das Vanilleextrakt hinzufügen und verrühren. In einer zweiten Schüssel die Sahne aufschlagen – aber nicht zu lange schlagen. Die Sahne sollte nicht sehr steif werden.
8. Die halb steife Sahne unter die Frischkäsemasse heben und zu einer luftigen Creme aufschlagen.
9. Einen der Kuchen auf eine Servierplatte legen und mit einem Drittel des Frostings bestreichen. Den zweiten Kuchen darauf legen. Mit einem großen Messer wird nun der Kuchen in Yin und Yang Form geteilt. Anschließend die Gespenster auseinanderziehen und rundherum mit Frosting bestreichen.
10. Schokolade schmelzen und vorsichtig ein Gesicht auf den Kuchen malen.
11. Nun die Marshmallows mit einem Messer längs halbieren und jeweils als Gespensterhand ins Frosting drücken.

Zutaten

Für den Teig:

- 375 g Mehl
- 200 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Natron
- 0,75 TL Salz
- 1 EL Zimt
- 2 TL Ingwer
- 2 TL Muskat

- 200 g brauner Zucker
- 450 g Kürbispüree
- 5 Eier (L)
- 300 g Sonnenblumenöl

Für das Frosting:

- 450 g Frischkäse
- 240 g Sahne
- 250 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Für die Gespenster Dekoration:

- 2 Marshmallows
- Etwas geschmolzene Schokolade

St. Martin



Fruchtiger Kinderpunsch zu St. Martin

In der Kita ist St. Martin ein freudiges Fest, das jedes Jahr mit einem Laternenumzug beginnt. Die Kinder sind aufgeregt, wenn sie stolz ihre selbstgebastelten Laternen tragen und gemeinsam mit den Eltern durch die Straßen ziehen. Nach dem Umzug versammeln sich alle zu einem gemütlichen Beisammensein.

Nicht selten wird ein Lagerfeuer entfacht. Dazu werden Weckmänner und Kinderpunsch serviert. Die funkelnden Laternen, das warme Feuer und die fruchtigen Aromen des Punschs schaffen eine gemütliche Atmosphäre, in der wir gemeinsam die Freude teilen, die St. Martin mit sich bringt. Es ist ein Fest, das sowohl Kinder als auch Eltern in der Kita jedes Jahr aufs Neue zusammenbringt.



Zutaten:

- 2 L Apfelsaft
- 10 Stk. Orangenscheiben
- 2 Zimtstangen
- 4 Stk Sternanis
- 600 ml Orangensaft
- 4 Stk. Zitronen (Saft)
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Für den Kinderpunsch den Apfelsaft mit der Zimtstange, den Orangenscheiben und dem Sternanis in einem Topf erhitzen und anschließend 3 Minuten ziehen lassen.
2. Den Orangen-, Zitronensaft und Zucker hinzufügen.
3. Den Punsch nochmals kurz erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Weihnachten



Weihnachtliche Mini-Amerikaner

Wenn die Kita winterlich dekoriert und der gebastelte Adventskalender aufgehängt wurde, weiß jedes Kind: bald ist Weihnachten. Keines der Feste in der Kita sorgt für so viele funkelnde Kinderaugen. Die Atmosphäre in der Kita ist dann besonders warm und liebevoll. Es wird gesungen, gebastelt, es gibt Geschenke, und die Kinder proben fleißig für eine kleine Aufführung, welche an der Weihnachtsfeier vorgeführt wird. Alle Eltern, Kinder und Erzieher:innen kommen dann letztmals für das Jahr zusammen, um gemeinsam zu feiern. Für das Buffet eignen sich wunderbar diese Mini-Amerikaner. Das Dekorieren macht richtig Spaß, und die Gewürze sorgen für den weihnachtlichen Geschmack. Frohe Weihnachten!





Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Buttermilch dazugeben und gut vermischen. Anschließend Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz vermischen und unter die Butter-Zuckermischung heben.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Backblech geben. Wer es akkurat mag, kann den Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine runde Häufchen auf das Backblech spritzen.
4. Amerikaner ca. 12 Minuten backen.
5. Die Amerikaner abkühlen lassen. Milch mit Puderzucker verrühren. Mit einem Teelöffel den Zuckerguss auf den Amerikanern verteilen und nach Belieben dekorieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 140 g Butter
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 160 ml Buttermilch
- 360 g Mehl
- 1 TL Natron
- 0,5 TL Salz

Für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 3 EL Milch

Für die Deko:

- Schokolinsen
- Zuckeraugen
- Zuckerschokoladenschrift
- Lebensmittelfarbe
- Marzipan Möhren



Was kommt heute auf Ihren Teller?

Tolle Rezeptvorschläge finden Sie in unserer kostenlosen Kita-Liebingsrezepte App!

Was Sie erwartet:

- Kindgerechte, einfache und gesunde Rezeptideen
- Kreative Essensgestaltung
- Individuelle Wochenplan- und Einkaufslistenstellung
- Druckfunktion und Weiterleitung von Rezepten
- Aktuelle, fachbezogene Beiträge

Weitere Infos finden Sie unter kitaeinkauf.de.

Oder laden Sie sich die App direkt im iTunes App-Store oder Google Play-Store kostenlos herunter.



Für spannende Bastel-, Spiele- und Einrichtungsideen folgen Sie uns auf:



#elviras.shop
#happykidz_de



pinterest.com/elviras_bastelmaterial



@elvirasbastelmaterial.de
@kitaeinkauf.de

