

ZusammenTun

Türen auf
mit der
Maus

2024

Kreative Maus-Schulbrote



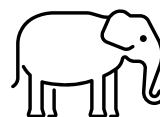
1. Eine Scheibe Brot mit Frischkäse beschmieren
2. Karotten und Gurken in Scheiben schneiden
3. Paprika in dünne Streifen schneiden
4. Schnittlauch in gleichgroße Stücke schneiden
5. Mit zwei Gurkenscheiben Ohren für die Maus legen
6. Aus zwei Karottenscheiben die Augen auf das Brot legen
7. Ein Stück Paprika als Mund nutzen
8. Mit vier Stücken Schnittlauch die Barthaare der Maus formen



Zu den Rezepten







Elefanten-Waffeln

Für den Waffelteig (ca. 10 Waffeln):

200g Dinkelmehl, ½ TL Backpulver, 300ml fettarme Milch, 150g Apfelmus, 4 Eier, 2 reife Bananen, 1 Pkt. Vanillezucker und etwas Zimt mit einem Handrührgerät gut verrühren. Anschließend den Teig 15 Minuten quellen lassen. Das Waffeleisen mit etwas Öl einfetten und den Teig darin ausbacken.

Für den lila Fruchtjoghurt:

200g reife Banane mit einer Gabel zerdrücken. 400g TK Beeren mit 300g fettarmen Joghurt, 320g Quark und Banane pürieren.

Für den fertigen Elefanten:

1. Bananen der Länge nach halbieren und die Hälften nochmals teilen
2. Kiwi in Scheiben schneiden
3. Trauben der Länge nach halbieren
4. Mandarinen schälen
5. Birne in dünne Scheiben schneiden
6. An die Spitze der Waffel ein Stück Birne oder Banane als Rüssel legen
7. Mit zwei Traubenhälften die Augen legen
8. Zwei Stücke Mandarine oder Kiwi dienen als Ohren
9. Mit einem Klecks Joghurt den runden Elefantenkörper formen



Zu den Rezepten

