

Tischlein deck dich: Märchenhafte Rezepte

Mit einem märchenhaften Büffet könnt ihr schlemmen wie im Schlaraffenland. Dazu haben wir Rezepte für königliche Speisen und Magisches aus der Hexenküche für euch gesammelt. Und auch diese Beilagen dürfen nicht fehlen: Frau Holles Schneeflocken (Kokosmakronen), Aschenputtels (Schoko-)Linsen, ein Korb voller Schneewittchen-Äpfel, süßer Brei, goldene Eier, drei Haselnüsse, das Wasser des Lebens (angereichert mit Minze, Himbeeren oder Zitrone), und Wein (ähm roter Traubensaft) aus Rotkäppchens Korb.

Tipp 1: Bastelt für das Büffet kleine Schilder mit den Namen eurer Gerichte.

Tipp 2: Klebt ein Märchenbild (Krone, Hexenhut, Lebkuchen) auf euren Becher, damit ihr ihn immer wiedererkennt.

Knusperhäuschen

Zutaten:

- 3 Butterkekse
- 1 Dominostein
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 120 g Puderzucker
- Gummibärchen, Zuckerperlen und Nüsse

So wird's gemacht:

- aus Zitronensaft und Puderzucker einen festen Zuckerguss anrühren
- einen Klecks davon in die Mitte eines Butterkekse geben
- darauf den Dominostein setzen
- den Butterkeks mit dem Dominostein an zwei gegenüberliegenden Seiten mit Zuckerguss bestreichen, darauf die beiden anderen Butterkekse wie ein Dach anordnen
- die Stelle, an der sie sich oben treffen, mit viel Zuckerguss zusammenkleben
- restlichen Guss als „Schnee“ auf dem Dach verteilen
- mit Nüssen oder Perlen verzieren
- Gummibärchen als Hexe oder Hänsel und Gretel mit Zuckerguss festkleben
- alles gut trocknen lassen

Fliegenpilzsnack

Zutaten:

- 6 Eier
- 3 mittelgroße, runde Tomaten
- Mayonnaise
- Salatblätter

So wird's gemacht:

- die Eier kochen (nicht zu weich) und pellen
- Tomaten halbieren, die Kerne entfernen
- jedes Ei so auf ein Salatblatt setzen, dass es steht
- eine Tomatenhälfte als Pilzhut auf die Eispitze stecken
- mit Mayonnaise Punkte auf den Fliegenpilzhut klecksen



Verdrehte Einhörner

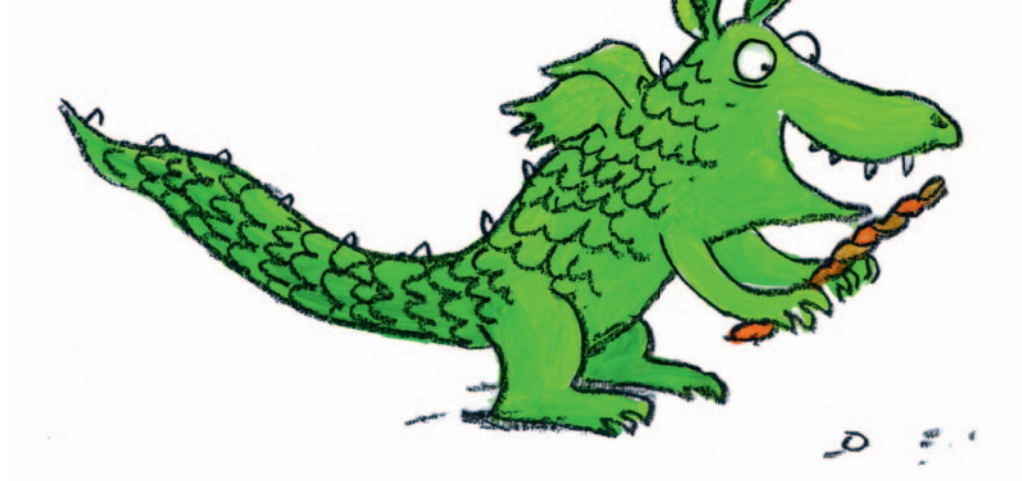
Zutaten für 20 Stück:

- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- Lebensmittelfarbe

So wird's gemacht:

- Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen
- Hefe im warmen Wasser auflösen und Öl dazugeben
- das Hefe-Öl-Gemisch zum Mehl in die Schüssel geben und mit den Knethaken so lange rühren, bis sich der Teig vom Boden löst und ein glänzender Klumpen entsteht
- Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort eine Stunde lang gehen lassen
- den aufgegangenen Teig dritteln und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe verkneten
- aus den Teigportionen lange, dünne Stangen rollen
- immer zwei Stangen mit unterschiedlichen Farben ineinander drehen und in der gewünschten Länge abschneiden
- die Enden festdrücken und die Einhörner auf ein Blech mit Backpapier legen
- ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen (180 Grad, Ober-/Unterhitze) backen

Tipp: Die Stangen vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen und mit groben Meersalz, Sesam oder Mohn bestreuen.



Sterntalersuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Sternchensuppennudeln
- 2 Möhren
- Petersilie

So wird's gemacht:

- Gemüsebrühe zum Kochen bringen
- Möhren in dünne Scheiben schneiden
- Möhren und Nudeln in die kochende Brühe geben und ca. 7 Minuten kochen lassen
- wenn die Nudeln weich sind, Suppe vom Herd nehmen und mit Petersilie bestreuen



Hexentrunk

Für einen gefährlich brodelnden Zaubertrank zur Erhaltung der Hexenkraft!

Zutaten:

- 1 Flasche Apfelsaft
- ½ Liter Mineralwasser, medium oder sprudelnd
- 1 Beutel grünes Brausepulver
- Waldmeistersirup
- 1-3 Krötenbeine (Frösche aus Fruchtgummi gehen auch)
- 1-3 Mäuseohren und -schwänze (ersatzweise Schaumgummi-Mäuse)
- Zauberkaraffe
- scharfes Messer
- großer Holzlöffel

So wird's gemacht:

- das Brausepulver in eine große Karaffe schütten
- Apfelsaft und Mineralwasser langsam in die Karaffe gießen – es schäumt
- einen Schuss Waldmeistersirup hinzugeben
- dreimal mit einem Holzlöffel rechtsherum umrühren
- mit einem scharfen Messer die Krötenbeine und Mäuseohren klein schneiden und in den Zaubertrank geben
- das Ganze dreimal mit einem Holzlöffel linksherum umrühren und dabei einen Zauberspruch aufsagen

Rapunzels Salat und Hänsels Brotkrumen

Wenn es im Märchenwald mal wieder nur Geißlein oder Wackersteine zu essen gibt, kannst du dir diesen knackigen, leckeren Salat ganz leicht zubereiten.

Zutaten für zwei Portionen:

- 200 g Feldsalat
- 150 g Cherrytomaten
- 3-4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Scheiben Toast oder anderes Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel ital. Kräutermischung
- 80 g Sonnenblumenkerne
- Dressing (z. B. aus Olivenöl, Balsamico Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer, Honig)

So wird's gemacht:

- Brot in kleine Würfel schneiden
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei hoher Hitze die Brotwürfel hineingeben
- Knoblauch pressen und mit Salz und Kräutern dazugeben
- immer wieder umwälzen und achtgeben, dass es nicht anbrennt
- wenn die Brotstückchen schön knusprig sind, rausnehmen und abkühlen lassen
- anschließend die Sonnenblumenkerne rösten, auch hier aufpassen, dass nichts anbrennt
- Feldsalat waschen und in eine Schüssel geben
- Tomaten waschen, halbieren und auf dem Salat verteilen
- Dressing, Sonnenblumenkerne und Hänsels Brotkrumen kurz vor dem Servieren über den Salat geben



Quarkspeise „Schneeweißchen und Rosenrot“

Fruchtig lecker und herrlich frisch – das hätte den beiden Märchenschwestern bestimmt vorzüglich gemundet.

Zutaten für zwei Portionen:

- 250 g Quark (20 oder 40 % Fettgehalt)
- Him- oder Erdbeeren (TK)
- 1-2 Teelöffel Zucker oder Ahornsirup

So wird's gemacht:

- die Beeren auftauen und mit einer Gabel zerdrücken oder einem Pürierstab mixen (lass dir am besten von Erwachsenen helfen)
- leicht mit Zucker oder Ahornsirup süßen
- den Quark in eine Schüssel geben
- das Beerenmus hinzufügen und mit einem großen Löffel so umrühren, dass eine rot weiße Spirale entsteht
- bis zum Beginn der Kinderradionacht im Kühlschrank aufbewahren



Froschkönig-Muffin

Zutaten für zwölf Muffins:

- 12 Muffin-Förmchen
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 geriebene Zitrone
- 2 Eier
- 5 Esslöffel Milch
- 150 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker und grüne Speisefarbe für die Glasur
- Schokolinsen und Goldpapier für die Deko

So wird's gemacht:

- Mehl mit Backpulver vermischen
- die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren
- den Teig in die Muffin-Förmchen füllen (ca. 3/4 voll)
- bei ca. 160-180 Grad für 20-25 Min. backen, danach auskühlen lassen
- Puderzucker mit Speisefarbe mischen und die Muffins damit bestreichen
- Schokolinsen als Froschaugen aufsetzen
- aus dem Goldpapier kleine Kronen ausschneiden und zwischen Förmchen-Rand und Muffin stecken

Tip: Eine ebenso märchenhaft leckere Schneewittchen-Variante bekommt man mit Kakao im Teig, weißem Puderzuckerguss und roter Kirsche aus dem Glas.