

Der späte Vogel frisst den Wurm: Rezepte zum Wachbleiben

Chips und Cola sind zwar fester Bestandteil vieler Pyjama-Partys – doch ein bisschen ausgefallener darf das Buffet zur Kinderradionacht schon werden. Vor allem, wenn die unterschiedlichsten Nachtgestalten mit ihren Vorlieben auf der Gästeliste stehen.

Abendrot

Der Drink für den Start in die Kinderradionacht.

Zutaten:

- 250 ml Orangensaft
 - 1 Esslöffel Grenadinesirup
 - 1 Orangenscheibe für den Glasrand als Deko
-

So wird's gemacht:

- Orangensaft in ein hohes Glas füllen
- langsam und vorsichtig den Grenadinesirup am Glasrand hineingießen
- sinkt der Sirup zu Boden, verwandelt sich die Farbe eures Getränks in ein schönes Abendrot
- mit einer Orangenscheibe am Glasrand verzieren



Vampir-Cocktail

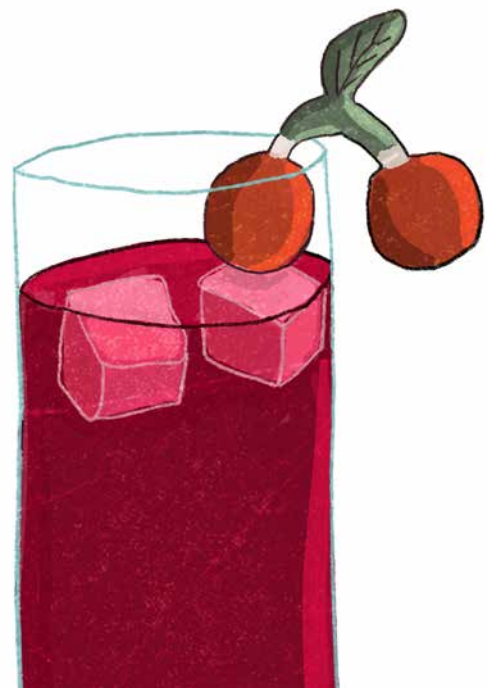
Mit Tomatensaft lockt man keinen Vampir aus dem Sarg, aber mit diesem Cocktail schon!

Zutaten:

- 200 ml Kirschsafft
 - 200 ml schwarzen Johannisbeersaft
 - 50 ml Erdbeersirup
 - Eiswürfel
 - Minze
 - Fruchtgummikirschen als Deko
-

So wird's gemacht:

- Kirschsafft und Johannisbeersafft verrühren
- in Gläser füllen und mit etwas Wasser aufgießen
- für eine blutige Konsistenz langsam den Erdbeersirup hineinfüllen
- Eiswürfel und etwas Minze für einen frischen Vampir-Atem hinzugeben
- für die Verzierung eine Fruchtgummikirsche über den Glasrand hängen



Monsterecken

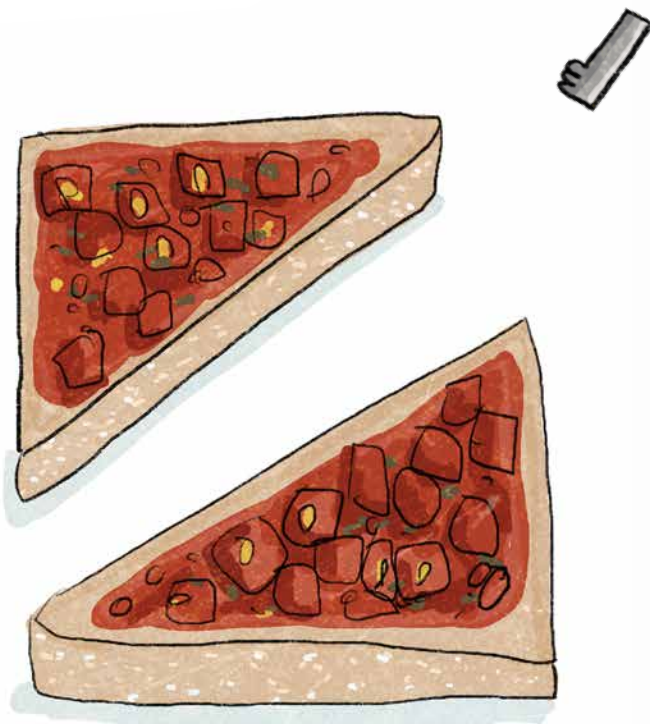
Und als kleinen Snack zu euren Drinks: eine völlig ungefährliche Knabberei für Blutsauger.

Zutaten:

- 4 Scheiben Toast
- 4 Tomaten
- 1 Esslöffel Öl
- Prise Salz und Pfeffer
- Basilikumblätter

So wird's gemacht:

- die Brotscheiben goldbraun toasten und in der Mitte diagonal durchschneiden, um zwei Dreiecke pro Scheibe zu erhalten
- die Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- das Öl und eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut miteinander verrühren
- mit dem Tomatenbelag die knusprigen Brotecken belegen und mit Basilikumblättern garnieren



Stern- und Mondbrote

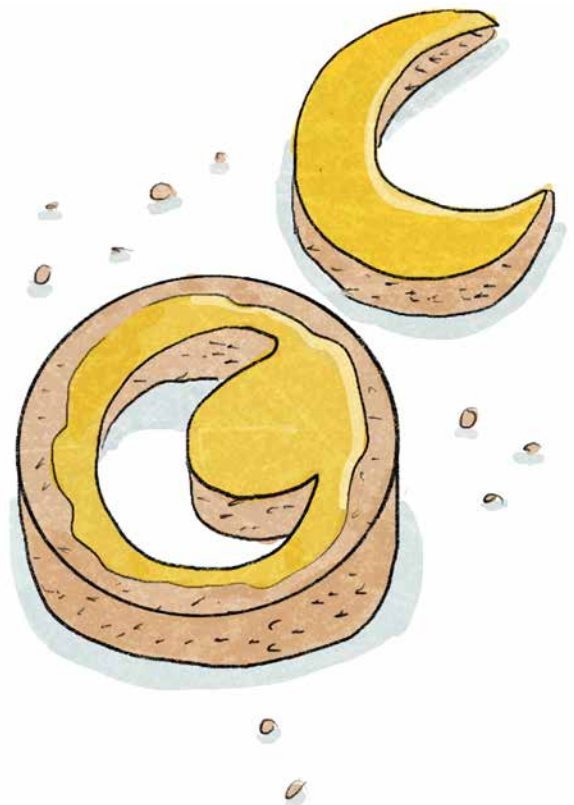
So holt ihr das Weltall auf den Teller.

Zutaten:

- Toast oder Pumpernickel
- Ausstechförmchen in verschiedenen Größen (z. B. Sterne, Monde)
- Brotbelag eurer Wahl (z. B. Käse, Aufschnitt, Marmelade)

So wird's gemacht:

- Toast oder Pumpernickel auf ein Schneidebrett legen und bestreichen oder belegen
- die gewünschten Ausstechformen auswählen
- die Ausstechformen fest in die Brotscheiben hineindrücken
- den Rand drumherum entfernen und naschen
- die ausgestochenen Stern- und Mondbrote auf einem Teller anrichten



Mumien im Schlafrock

Wenn Monster zu später Stunde mächtigen Hunger bekommen, freuen sie sich über ihr fürchterlich gruselig aussehendes Lieblingsessen.

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
- 5 Wiener Würstchen
- Mayo und Senf

So wird's gemacht:

- den Blätterteig in 4-5 cm breite Streifen schneiden
- die Würstchen in der Mitte durchschneiden und so mit dem Blätterteigstreifen umwickeln, dass ein Ende als Mumien-Gesicht rausschaut
- den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- die umwickelten Würstchen 15 Minuten goldbraun werden lassen
- sobald die Würstchen etwas abgekühlt sind, mit Mayo und Senf den Mumien Augen malen

Tipp: Wenn ihr Mini-Würstchen nehmt, geht es leichter.



Blaue Muffin-Krümelsonster

Eigentlich zu hübsch zum Aufessen!

Zutaten für 24 Monster:

Für den Teig

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Teelöffel Backpulver
- 500 g Mehl
- etwas Milch

Für die Deko

- 1 Packung Marzipanrohmasse
- 1 Packung Kokosraspeln
- etwas Puderzucker
- Schokotropfen
- blaue Lebensmittelfarbe
- 1 Packung runde Butterkekse



So wird's gemacht:

- alle Zutaten für den Teig mit dem Mixer gut verrühren
- anschließend damit die Muffinformen zu $\frac{3}{4}$ befüllen
- im Ofen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen und abkühlen lassen
- für die Deko die Kokosraspeln mit der blauen Lebensmittelfarbe vermischen, bis sie schön blau eingefärbt sind
- für den Guss Puderzucker und Lebensmittelfarbe mit wenig Wasser verrühren
- die abgekühlten Muffins erst kopfüber in den blauen Guss tunken und dann in die Schüssel mit den gefärbten Kokosraspeln
- anschließend trocknen lassen
- aus der Marzipanmasse kleine Kügelchen für die Augen formen und mit etwas Guss auf den Muffins festkleben
- die Schokotropfen sind die Pupillen
- die Kekse halbieren, einen kleinen Schnitt in den Muffin machen und den halben Keks als Mund hineinstecken
- Fertig ist das Krümelsonster!

Tipp: Schwarze Kekse sehen besonders gut aus. Ihr könnt die Muffins auch nach Belieben füllen, z. B. mit Blaubeeren (dann werden die Muffins schön saftig).

Stacheliges Mitternachtsobst

Zur Kinderradionacht gibt es nachtaktive Obst-Igell!

Zutaten:

- 1 Apfel
- Zahnstocher
- Früchte, z. B. Trauben, Bananenscheiben, Mandarinen

So wird's gemacht:

- den Apfel halbieren und das innere Gehäuse rausschneiden
- mit der Schnittfläche nach unten legen
- auf die Zahnstocher vorsichtig Trauben oder andere klein geschnittene Früchte pieken und sie wie Igelstacheln in den Apfel stecken

Tipp: Ihr könnt das Obst auch mit kleinen Käse-ecken abwechseln oder Cocktailtomaten und Gurkenstückchen aufspießen.

Übrigens: Im alten Rom erzählte man sich, dass Igel sich mit ihren Stacheln im Herbst unter Obst-bäumen und Weinstöcken auf dem Boden wälzen würden, um Trauben, Pflaumen und andere Früchte aufzuspießen. Diese trugen sie dann als Vorräte für den Winter in ihren Bau.



Geisterkleister

Schön klebrig und bei kleinen und großen Geistern äußerst beliebt! Der Geisterkleister ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch gespenstisch leicht herzustellen.

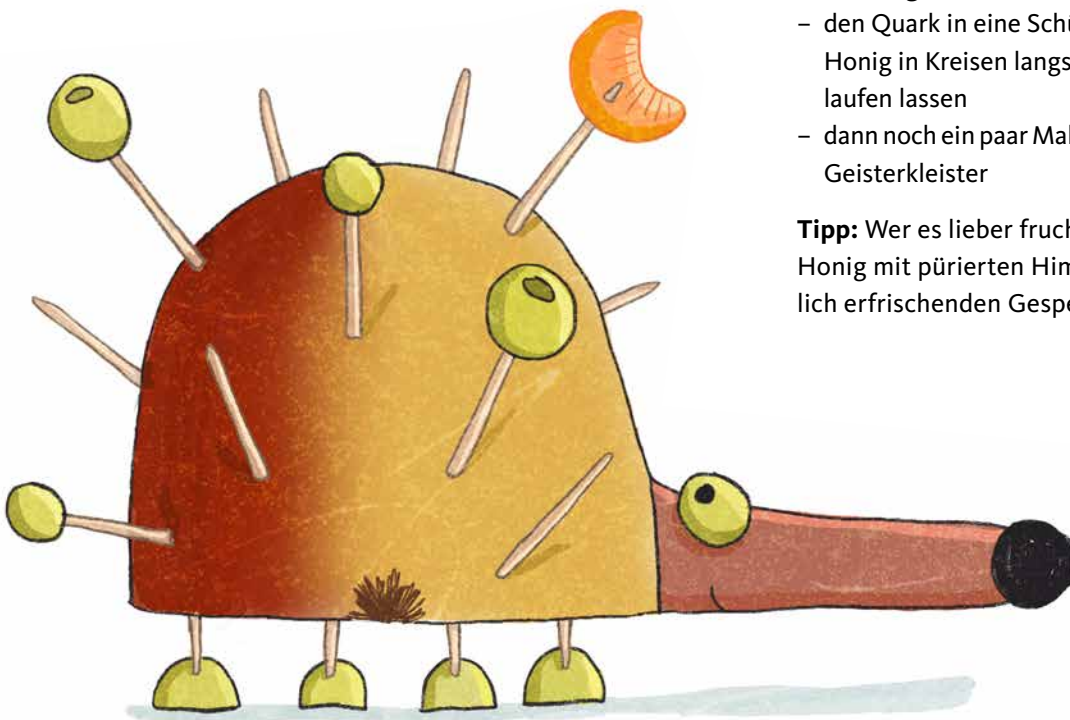
Zutaten:

- 500 g Speisequark (Magerstufe oder 20% Fettgehalt)
- 3-4 Esslöffel flüssigen Honig

So wird's gemacht:

- den Quark in eine Schüssel geben und den Honig in Kreisen langsam vom Löffel darüber laufen lassen
- dann noch ein paar Mal umrühren – fertig ist der Geisterkleister

Tipp: Wer es lieber fruchtig mag, kann statt Honig mit pürierten Him- oder Blaubeeren herrlich erfrischenden Gespensterquark zaubern.



Gespenterküsse

Von wegen schaurig! Köstlich süß schmecken diese Küsse.

Zutaten:

- 50 g weiße Schokolade und 50 g braune Schokolade
- Zahnstocher und Schaschlikspieße
- kleine Schokoküsse in weiß und braun

So wird's gemacht:

- die Schokolade im Wasserbad in zwei Töpfen getrennt schmelzen
- mit einem Zahnstocher in die warme Schokolade tippen und Augen, Mund und Zähne auf die kleinen Schokoküsse malen
- die braune Schokolade kommt auf die weißen und die weiße Schokolade auf die braunen Schokoküsse

Bis zum Morgengrauen

Die Kinderradionacht ist vorbei, das Mitternachtsbuffet leer gefuttert und der Magen knurrt. Da ist es gut, wenn ihr schon am Abend ans Frühstück gedacht habt. Mit diesem Müsli bleibt keiner hungrig.

Zutaten:

- 50 g Haferflocken
- 150 ml Milch
- Zimt
- Toppings nach Wahl: Beeren, Nüsse, getrocknete oder frische Früchte

So wird's gemacht:

- Haferflocken abwiegen und mit Milch in ein Glas füllen
- eine Prise Zimt hinzugeben und gut umrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist
- das Glas abdecken und über Nacht (oder für mindestens 2 Stunden) in den Kühlschrank stellen
- am nächsten Morgen das Müsli mit Beeren, Nüssen und/oder Früchten verzieren und genießen

Tipp: Mit Honig, Ahornsirup oder Schokoraseln wird das Müsli süßer.

