

Leckere Rezepte schnell mit Kindern gemacht!!!!



Nudelmuffins

Zubereitung

1. Schritt

Ofen auf 150 Grad vorheizen. 100 g Kochschinken in Würfel schneiden. 3 Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen

2. Schritt

Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln kurz braten. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit den Lauchzwiebeln und dem Schinken vermengen.

3. Schritt

Die Muffinform mit Öl einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Nudelmischung in die Mulden geben. Eier-Milch-Mischung über die Nudeln gießen. Käse drüber streuen und bei Umluft 150 Grad ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben mit Basilikum garniert servieren.



Apfelschnitten

Geeignet für Kinder ab dem 2. Lebensjahr

Was kommt rein?

- 225 g Magerquark
- 200 g Weizen-Vollkornmehl
- 200 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Äpfel
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Sesamsamen
- 1 Ei

Zubereitung

- Den Quark in einem Mulltuch trockendrücken. Das Mehl mit dem Quark, der Butter in Flöckchen, dem Eigelb, dem Salz und dem Zucker rasch verkneten. Das ganze zu einer Kugel formen, in Folie verpacken und im Gemüsefach des Kühlschranks etwa sechs Stunden ruhen lassen.
- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20 x 40 cm ausrollen und in acht Quadrate von 10 x 10 cm teilen. Die Quadrate auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse ausstechen und aus der Mitte je 4 schöne Ringe schneiden. Die Ringe auf den Teig legen. Die Apfelschnitten im Backofen etwa 20 Min. backen.
- Die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne unter Wenden rösten. Die fertigen Schnitten mit der Konfitüre einpinseln und mit den Sesamsamen bestreuen.

