

Kinder-Tipps



Kinder basteln Weihnachtsgeschenke

Weihnachten steht noch nicht vor der Tür, wohl aber die Herbstferien und damit viel Zeit, um jetzt schon attraktive und wirklich brauchbare Geschenke für Gotte und Götti zu basteln. In unserer Kochschule kreieren wir gemeinsam viele tolle Überraschungen. Wenns dann noch mehr braucht, kann man diese mit der bebilderten Anleitung zu Hause kinderleicht nachbasteln.

**Kursdaten und Anmeldung
siehe Seite 27.**



Gebäck mit Überraschung

Im neuen Back-Ei «Zauberei» kann man Gutscheine, Gedichte und andere Kleinigkeiten in Kuchen, Cakes und Muffins einbacken! Das Ei mit dem Geschenk füllen. Ein Drittel des Teigs in die Form füllen, Ei darauflegen, mit dem restlichen Teig bedecken und einfach mitbacken! Damit sich niemand verschluckt, das Gebäck unbedingt mit einem Warnzettel versehen. Das Überraschungs-Ei zum Einbacken ist mehrfach verwendbar.

**Ab sofort bestellbar unter
www.bettybossi.ch.**

Kinderküche

Lingue di suocera

Schwiegermutterzungen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: 3× ca. 9 Min.

Ergibt ca. 18 Stück

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

80 g Butter, in Stücken, kalt

1½ Esslöffel Rosmarin,
fein gehackt

1 dl Wasser

1 Esslöffel grobes Meersalz

1. Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Rosmarin und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig in ca. 18 Stücke teilen, 12 Teigstücke zugedeckt kühl stellen. Sechs Teigstücke auf wenig Mehl je ca. 2 mm dick zu langen Ovalen auswallen, Lingue sorgfältig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz bestreuen, sofort backen. Mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Backen: nacheinander je ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Schneller gehts: mit zwei ausgewallten Kuchenteigen (ca. 25×42 cm). Teige entrollen, Rosmarin darauf verteilen, mit dem Wallholz leicht einwallen. Teig auf Grösse des Teigpapiers (ca. 28×51 cm) auswallen. Teig quer in je ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Ergibt ca. 20 Stück.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 4 g Fett, 1 g Eiweiss,
8 g Kohlenhydrate, 296 kJ (71 kcal)