

# Rezepte für einen gelungenen Kindergeburtstag

## Fingerfood:

### **Pizzabrötchen:**

#### Du benötigst:

- Baguette Brötchen
- 200g Pilze
- 200g Schinken
- 200g Salami
- 200g Paprika
- 200g geriebenen Käse
- 200g Sahne
- Pizzagewürze
- Pfeffer
- Paprikapulver



Zuerst musst du alle Zutaten waschen und verkleinern. Anschließend vermischst du alle Zutaten miteinander und hebst den geriebenen Käse unter. Dann streichst du die Masse auf die Brötchen und lässt sie im vorgeheizten Backofen bei 175°-200° ungefähr 10 Minuten backen. Fertig sind die leckeren Pizzabrötchen!

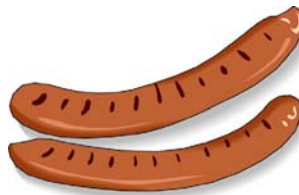
---

---

### **Würstchen im Blätterteigmantel:**

#### Du benötigst:

- kleine Würste
- 225g Blätterteig
- 50g Senf
- ein Eigelb



Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in der Größe der Würstchen zu. Verteile jeweils einen halben Teelöffel Senf auf die Teigstreifen. Rolle das Würstchen mit dem Blätterteig ein und klebe den Teil am Ende mit etwas Eigelb zusammen.

Dann geht`s ab in den Ofen. Backe sie ca. 20-25 Minuten bis sie goldgelb sind.

---

---

# Rezepte für einen gelungenen Kindergeburtstag

## Getränke:

### Himbeershake:

#### Du benötigst:

- Himbeeren
- Buttermilch
- Zucker und Honig zum Süßen



Püriere die Himbeeren zusammen mit der Buttermilch. Schmecke den Shake anschließend mit etwas Zucker oder Honig ab. Schon ist dein leckeres Geburtstagsgetränk fertig!

---

### Früchtebowle:

#### Du benötigst:

- 1 Liter Früchtetee
- 1 Liter Traubensaft
- 0,7 Liter Mineralwasser
- verschiedene Früchte



Koche den Früchtetee und lasse ihn kalt werden. Vermenge den Tee mit dem Traubensaft und dem Mineralwasser. Als letzten gibst du noch die Früchte hinzu und fertig ist deine Bowle!

---

### Kirschcola:

#### Du benötigst: - je nach Anzahl der Kinder

- 1 Liter Kindercola
- 1 Liter Kirschsaff
- 1 Zitronenlimonade
- Früchte als Verzierung



Jetzt brauchst du nur noch die Getränke zu vermischen und fertig ist deine Kirschcola. Am besten sieht es aus, wenn du sie mit Eiswürfeln, Strohalm und verschiedenen Früchten servierst.