

SUMMERROLLS



Zutaten für 6 Rollen

- 6 Reispapierblätter
- 50 g Reismudeln
- 1 Karotte
- 1/2 Gurke
- 2 St. Stangensellerie
- 1/2 Kohlrabi
- 30 g Tofu
- 1 gelbe Paprika
- Minze, Koriander, Schnittlauch

Erdnusssdip

- 80 g Erdnussbutter, -mus
 - 30 ml Sojasauce
 - 2 TL Zitronensaft
- Gut miteinander vermischen

Zubereitung

Die Reismudeln mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Das Gemüse ggf. schälen, in feine Streifen schneiden, Kräuter klein zupfen. Das Reispapier in Wasser tauchen, auf eine Auflage legen, mit dem Erdnusssdip bestreichen und mit dem Gemüse und Reismudeln das untere Drittel befüllen, fest aufrollen und den restlichen Teil darüber schlagen, so dass es „fest eingepackt“ ist.

HIRSEAUFLAUF



Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Hirse
- 250 g Kirschen
- 3 Eier
- 1 Bio Zitrone: Saft und Schale
- 1 Prise Salz
- 1 Pck Vanillezucker

Zubereitung

Hirse waschen, in 500 ml Wasser aufkochen, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft zugeben, quellen lassen. Eier trennen, Eischnee schlagen. Eidotter und Hirse vermengen, entsteinte Kirschen unterheben. Eischnee unter die Masse heben. Alles in eine gefettete Auflaufform geben und bei 175 Grad etwa 45 Minuten backen.

Schmeckt warm und kalt!

Guten Appetit!
Wünscht das
Maxima Team



Anpassung für Kleinkinder (1-3 Jährige):

Statt Kirschen kann auch ein anderes fein geschnittenes Obst oder Mus verwendet werden.

Das Gemüse fein schneiden, die Summerrolls nicht zu voll füllen.

FRISCHKÄSEBÄLLCHEN



Zutaten für 10 Bällchen

- 100 g Frischkäse
- 3 Stk Radieschen
- Bärlauch
- Schnittlauch
- Gänseblümchen
- Geriebene Nüsse

Zubereitung

Den Frischkäse zu kleinen Kugeln formen. Radieschen klein schneiden – nicht reiben (!), Schnittlauch und / oder Bärlauch fein schneiden. Die Frischkäsekugeln darin wälzen und mit Gänseblümchen – oder anderen essbaren Blumen - verzieren.

Passen perfekt zum Haferflockenbrot!

Anpassung für Kleinkinder (1-3 Jährige):

Radieschen, Schnittlauch sehr fein schneiden

Walnüsse fein gerieben zum Teig geben oder weglassen

HAFERFLOCKENBROT



Zutaten für 1 Brot

- 500 g Topfen
- 250 g kernige Haferflocken
- 250 g zarte Haferflocken
- 2 Stk Eier
- 80 g Walnüsse
- 2 Pck Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

Topfen und Eier verquirlen, Haferflocken, Walnüsse, Salz und Backpulver untermengen. Es ergibt einen schweren Teig. In eine gefettete Kastenform füllen, ca. 50 Minuten bei 175 Grad Umluft backen.

Guten Appetit!

Wünscht euch
das Maxima Team



OSTEREIER FÄRBen



Zutaten zum Färben mit Lebensmitteln

Für das Färben mit natürlichen Farben stehen folgende Lebensmittel zur Auswahl:

- **Blau:** Rotkraut
- **Kräftiges Gelb:** Kurkuma
- **Rötliches Gelb:** Zwiebelschalen
- **Bräunliches Rot:** Rote Rüben
- **Violett/Blau:** Heidelbeersaft oder Holunderbeersaft
- **Blasses Grün:** Spinat- und Brennnesselblätter

Natürliche Eierfarbe ansetzen:

Pro Liter Färbewasser etwa drei Handvoll Zwiebelschalen, 250 g Spinat oder Rote Rübe oder 500 g Heidelbeeren kalt ansetzen. Rotkraut, Kurkuma und Rote Rüben färben stark, Handschuhe und alte Kochtöpfe verwenden. Den Sud ca. 30 Minuten kochen, anschließend durch ein Sieb laufen lassen, etwa 3 EL Essig zugeben um ein besseres Färbeergebnis zu erreichen.

Die Eier im Farbsud hart kochen, auskühlen lassen. Marmoriereffekte können durch Schalen und Blätter erzielt werden, indem mit einer alten Seidenstrumpfhose die Blätter auf dem Ei beim Färben fixiert werden.

Genauere Anleitung dazu findet ihr hier:

<https://www.soschmecktnoe.at/ostereier-faerben>

BUNTE MINI-DONUTS



Zutaten für ca. 60 Stück

3 Stk	Eier
250 g	Milch
50 g	Öl
130 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
250 g	Mehl, davon bis zu 200 g Vollkornmehl
1 EL	Backpulver
½ TL	Salz
	Lebensmittelfarben – nach Wahl

Zusätzlich erforderlich:

Donutmaker (oder alternativ ein Waffeleisen)

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen glatten Teig verrühren. Donutmaker erhitzen und mit einem EL Öl einpinseln. Mulden zur Hälfte befüllen und ca. 3-4 Minuten fertig backen.

Tipp: mit Staubzucker bestreuen oder nach Belieben mit Glasur oder Streuseln dekorieren.

