

Rezepte

Meisenknödel herstellen: Das Grundrezept



Das sind die Meisenknödel, die wir mit den Kindern hergestellt haben. Da sie sehr schnell aufgefressen wurden, wollten wir hier einmal das Rezept teilen. Die Meisenknödel sind schnell gemacht und mit wenig Aufwand verbunden.

Einfach 300 Gramm Butterschmalz in einem Topf auf der Kochplatte erhitzen und zum Schmelzen bringen. Ehe das Fett zu kochen beginnt, den Topf vom Herd nehmen. Ins weiche Fett zwei Esslöffel Speiseöl und mindestens 300 Gramm gemischte Körner (zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Hanfsaat, gehackte Nüsse) unterrühren. Je mehr Körner untergemischt werden, desto lockerer wird die Masse. Das Öl verhindert zugleich, dass die Masse nicht brüchig wird.

Anschließend die Masse in Förmchen füllen. Wir haben dafür Silikonförmchen genutzt. Damit man die Meisenknödel aufhängen kann, haben wir unten einen Esslöffel der Masse in die Form gefüllt, ein Stück Faden, woran ein halber Zahnstocher befestigt hat, reingelegt und es mit der Masse aufgefüllt. Dann alles am besten über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen und schon kann man es am nächsten Tag aufhängen.

Fruchteis selber machen



Zutaten:

- 100 g Früchte (wenn du einen guten Standmixer hast tiefgekühlte)
- 30ml Fruchtsaft

Zubereitung:

1. Wenn du einen guten Standmixer hast, gib die tiefgekühlten Früchte in diesen und lasse sie gut zerkleinern. Wenn du ein Thermomix hast, mach das 20 Sekunden auf Stufe 8. Wenn du keinen Mixer hast, dann nimm einfach frische Früchte, schneide diese sehr klein und vermehle sie dann ordentlich mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer.
2. Gib den Fruchtsaft hinzu und vermehle alles, bis ein dicker Brei entsteht. Im Thermomix für etwa 10 Sekunden auf Stufe 5.
3. Fülle die Masse in Förmchen deiner Wahl z.B. spezielle Eisformen oder einfache Eiswürfelbehälter (aus Silikon!) und stecke einen Stiel hinein.
4. Gib alles in den Tiefkühler. Wenn du tiefgekühlte Früchte genommen hast, braucht das Eis nur etwa 1-2 Stunden, bis es fertig ist. Bei frischen Früchten 3-4 Stunden.

Eis ohne Eismaschine



Zutaten:

- 500 Gramm Sahne gut gekühlt
- 400 Gramm Milchmädchen gesüßte Kondensmilch, gut gekühlt

Zubereitung:

1. Die gut gekühlte Sahne fast steif schlagen. Die ebenfalls gut gekühlte gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen) unter langsamem Rühren vorsichtig unterrühren bzw. unterheben.
2. Die Eismasse nach Belieben in Portionen teilen und verfeinern (siehe Tipps). Für ca. 5 h ins Tiefkühlgerät stellen.

Tipp:

Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, die Eiscreme-Basis zu verfeinern. Dafür die Masse vor dem Tiefkühlen in ca. 6 Portionen teilen und jede nach Belieben anders aromatisieren bzw. aufpeppen. Ein paar Inspirationen:

- Backkakao oder Nutella
- pürierte Beeren, Obstmus oder Marmelade
- kleingehackte Kekse oder Kuchenstückchen
- Schokoraspel oder Kakao Nibs
- geröstete Mandeln oder Nüsse

Wassermelonen-Erdbeer-Limonade



Zutaten für 1,5 Liter:

- 250 ml Wasser
- Eine kernlose Wassermelone (ca. 1,3 kg)
- Zwei frische Limetten
- 250 g Erdbeeren
- Eiswürfel

Zubereitung

Waschen, putzen und zerkleinern Sie als Erstes die Erdbeeren. Danach schälen Sie die Wassermelone und schneiden das Fruchtfleisch in kleine Würfel. Pürieren Sie anschließend die Früchte gemeinsam mit dem Saft der Limetten und dem Wasser und kühlen das Getränk für mindestens eine Stunde im Kühlschrank. Danach können Sie es gemeinsam mit Eiswürfeln servieren.

Kokos-Milch-Shake



Zutaten für 0,75 Liter:

- 300 ml Milch
- 250 ml Kokosmilch
- Zwei reife Bananen
- 200 g frische Ananas

Zubereitung:

Schälen Sie die Bananen sowie die Ananas und schneiden Sie diese in grobe Stücke. Pürieren Sie anschließend die Früchte gemeinsam mit der Kokosmilch und geben danach die Milch hinzu. Vor dem Servieren können Sie die Gläser noch mit Bananen, Kokosraspel oder Zimt dekorieren.

Superhelden-Eistee



Zutaten für 1,3 Liter:

- 1 Liter Wasser
- 250 ml Apfelsaft
- Zwei frische Zitronen
- Zwei Beutel Apfeltee
- Zwei Beutel Pfefferminztee
- Pfefferminzblätter
- Eiswürfel

Zubereitung:

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und pressen Sie dabei die Zitronen aus. Geben Sie anschließend den Zitronensaft gemeinsam mit dem Apfelsaft in das kochende Wasser. Lassen Sie danach die vier Teebeutel für zehn Minuten darin ziehen und stellen Sie den Eistee in den Kühlschrank. Nachdem er ausgekühlt ist, servieren Sie ihn mit einigen Pfefferminzblättern und Eiswürfeln.