

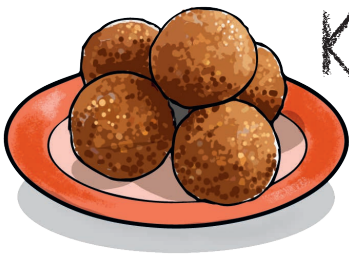


REZEPTE AUS ALLER WELT

Gemeinsam essen – gemeinsam feiern.

MEXIKO (Lateinamerika)

TUFAS-SCHOKO- KUGELN



Sie sind rund, sie sind süß und sie sind herrlich schnell gemacht.

ZUTATEN

Die Stückzahl hängt von der Größe der Kugeln ab – einfach austesten.

12 TL geriebene Schokolade
3 TL geschmolzene Butter
1 EL Crème fraîche
Kakao, Streusel

ZUBEREITUNG

Schokolade, Butter und Crème fraîche verrühren und zu einem Teig kneten.

Mit nassen Händen aus der Teigmasse Kugeln formen und sie in Kakaopulver wälzen. Wer mag, kann die Kugeln noch mit Streuseln verzieren.

MEXIKO (Lateinamerika)

MAISTORTILLAS

Was in Deutschland das Brot ist, sind in Mexiko die Tortillas. Es ist ganz einfach, die köstlichen Maisfladen herzustellen.

ZUTATEN

je nach Größe ca. 10-15 Stück

1 Tasse Mehl
1 Tasse Maismehl
1 TL Salz
50 g Butter
2 Tassen Wasser

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Butter verrühren, lauwarmes Wasser unter ständigem Rühren zugeben. Den Teig auf einem gemehlten Brett kneten, bis er geschmeidig ist. In zehn gleich große Portionen teilen und zu dünnen, großen Fladen ausrollen.

Diese in einer heißen, beschichteten Pfanne ohne Fett ca. 20 Sekunden von jeder Seite backen.





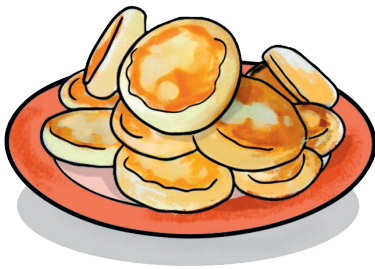
FEIERN SIE FAIR!

Wir empfehlen fair gehandelte Lebensmittel als Zutaten für das Fest. Neben Eine-Welt-Läden, Bio- und Drogeriemärkten bieten mittlerweile auch viele Discounter z.B. Säfte und Obst aus fairem Handel an.

TUNESIEN (Nordafrika)

KISRA

In Tunesien und anderen nordafrikanischen Ländern liebt man dieses leckere Pfannenbrot.



ZUTATEN

je nach Größe ca. 10-15 Stück

300 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 Würfel Hefe
Olivenöl
400 g Mehl

ZUBEREITUNG

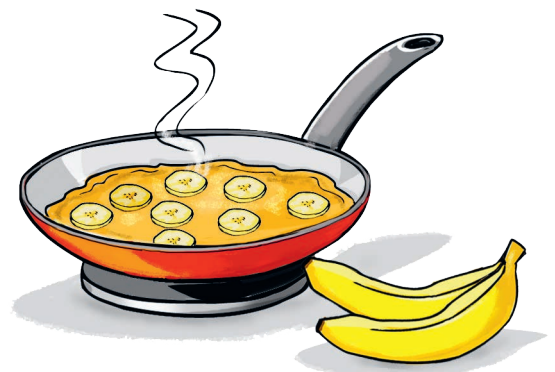
Wasser und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe dazugeben und alle Zutaten mit einem Rührgerät vermengen. Das Öl dazugeben und nach Bedarf Mehl untermengen. Den Teig zudecken und etwa auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Kleine Kugeln formen, etwas flach drücken und auf ein bemehltes Tablett setzen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt erneut gehen lassen, bis die Kugeln noch einmal um etwa 1/3 angewachsen sind.

Anschließend die Teigbälle auf einem großen, mit Olivenöl bestrichenen Teller mit dem Handballen zu einem flachen Fladen ziehen. In einer vorgeheizten, beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

MOSAMBIK (Südostafrika)

BANANENPFANNKUCHEN

In Mosambik gibt es unzählige Gerichte, die mit Bananen zubereitet werden.



ZUTATEN

3 sehr reife Bananen
1 Ei
1 EL Zucker
3 EL Mehl oder Maismehl
1/2 TL Backpulver
Fett zum Ausbraten
Zitronenscheiben
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Bananen mit der Gabel zerdrücken. Das Ei mit dem Zucker verschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und alles vorsichtig zu einem dicken Teig vermischen. Den Teig löffelweise ins heiße Fett gleiten lassen und die Pfannkuchen ausbacken. Mit Zitronenscheiben belegen und mit Zucker bestreuen. Schmeckt heiß oder kalt.



ZUTATEN

- 4 l Milch
- 1 kg Zucker
- 1/2 Vanilleschote

CHILE (Südamerika)

MANJAR BLANCO

Manjar („Manchar“ gesprochen, auch Dulce de leche genannt) ist in Chile der typische Brotaufstrich der Kinder, ähnlich wie Schokoladen-Nusscreme bei uns.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Topf geben und auf großer Flamme kochen. Dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Milch cremig wird. Nicht zu flüssig, nicht zu fest, irgendwo zwischen Honig und Schokocreme, so fließt die süße Köstlichkeit langsam und zäh vom Löffel. Dann den Topf vom Herd nehmen und im Wasserbad unter Rühren erkalten lassen. Abschließend die Creme in ein dicht schließendes Glas füllen und aufbewahren.

KOLUMBIEN (Südamerika)

Tropische Früchte sind schon etwas Besonderes. Sie riechen nicht nur exotisch, sie schmecken auch köstlich und sind gesund. Diese einfachen Rezepte können Sie leicht mit den Kindern ausprobieren:

FRIEDENS-MIX

ZUTATEN

- 2 EL Pürree einer tropischen Frucht z.B. Banane, Papaya oder Mango
- 1/4 l kalte Milch
- 1 TL Zucker

ZUR DEKORATION

- Holzspieße
- verschiedene Früchte

ZUBEREITUNG

Zuerst die Frucht schälen, dann in kleine Stücke schneiden. Nun werden die Stücke püriert. Danach geben Sie die Milch hinzu und schmecken den Drink mit Zucker ab – fertig!
Für die Dekoration werden verschiedene Früchte kleingeschnitten. Die Holzspieße nun mit Früchten bestücken und in den Cocktail stellen.



SONNENAUFGANG

ZUTATEN

- 1/4 l Orangensaft, gekühlt
- 1 Orangen- und 1 Zitronenscheibe
- etwas Himbeersirup

ZUBEREITUNG

Zuerst füllen die Kinder den kalten Orangensaft in ein hohes Glas. Langsam und vorsichtig gießen sie den Himbeersaft dazu. Der Sirup sinkt zu Boden und so entsteht der „Sonnenaufgang“! Das Glas mit je einer Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.



MMMMMMH!

LECKER!