

FRANKFURT & RHEIN-MAIN MIT Kindern

REZEPTE

Das perfekte Partymenü

Es soll schon etwas Besonderes sein für die kleinen Partygäste, aber auch machbar. Die Rezepte von Waldemar Müller sind beides und Garant für kulinarische Highlights beim nächsten Kindergeburtstag.

Text: Sebastian Schellhaas, Rezepte: Waldemar Müller

Eitern kennen das. Die Einladungen sind verteilt, der Plan für die Schnitzeljagd steht, und die Piñata ist bestellt. Nur die Frage der Party-Verpflegung sorgt für Kopfzerbrechen. Die Anforderungen sind denkbar ungünstig: Es soll etwas Besonderes sein, muss sich aber im Tohuwabohu einer freidrehenden Kindermeute stressfrei realisieren lassen und gleichzeitig die standardisierte kindliche Ablehnung von allem, was gut und gesund ist, berücksichtigen. Waldemar Müller weiß, wie man diesen gordischen Knoten löst. Müller hat nicht nur in den Küchen von Frankfurter Sterneadressen wie dem Tiger-Gourmetrestaurant und Erno's Bistro am Herd gestanden. Seit 2019 kocht er für die kritischsten Gäste überhaupt: für Kinder im Alter zwischen drei und sechs Jahren im Lutherkindergarten im Frankfurter Nordend. Hier sind seine Rezepte für kulinarische Highlights beim nächsten Kindergeburtstag.

Mini-Rüebliorte mit Frischkäse-Frosting

Für den Teig:
(für 8 Kinder)

100 g Eigelb
75 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanille-
zucker
1 TL Zimt
165 g gemahlene
Haselnüsse
80 g gemahlene
Mandeln
50 g Mehl
20 g Backpulver
250 g gerieben
Karotten

150 g Eiweiß
60 g Kristallzucker

Für das

Frischkäse-Frosting:

100 g weiche Butter
150 g Puderzucker
Etwas Vanillezucker
200 g Frischkäse

Eigelb mit dem Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zimt schaumig aufschlagen. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln, Mehl, Backpulver und die geriebenen Karotten zur schaumig geschlagenen Ei-Zucker-Masse geben und gut verrühren.

Anschließend in einem anderen Gefäß das Eiweiß und den Kristallzucker steif schlagen. Den Eischnee unter die restliche Teigmasse heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) oder eine flache rechteckige Backform geben und bei 170 °C für ca. 30 Minuten backen.

Während dem Backen das Frosting vorbereiten. Hierfür die weiche Butter zusammen mit den Puderzucker schaumig schlagen. Dann den Frischkäse unterrühren.

Den fertig gebackenen Kuchen gründlich auskühlen lassen. Der ausgekühlte Kuchen kann nun in verschiedenen Formen zugeschnitten und anschließend mit dem Frosting dekoriert werden. Kleiner Tipp: Mit einem Spritzbeutel mit Sternaufsatz aufgetragen, bekommt das Frosting ein besonders schönes Muster. Ein paar fertige Verzierungszubehöre wie Schmetterlinge aus Esspapier und kleine Marzipan-Karotten aus dem gut sortierten Supermarkt dazu und fertig sind die Mini-Rüebliorten.

Obstspieße mit flüssiger Schokolade

Beliebiges Obst waschen oder schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel auf Spieße verteilen. Am besten zwei Spieße pro Kind einplanen. Die fertigen Spieße bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Schokolade klein hacken und erst kurz vor dem Servieren im Wasserbad schmelzen. Das Wasser sollte nicht sieden. Beim Abfüllen darauf achten, dass kein Wasser in die flüssige Schokolade tropft.

Obst (bspw.
Ananas, Banane,
Birne und Blutorange)
Vollmilchschokolade
Weiße Schokolade
Zartbitterschokolade
Holzspieße
(Mengen nach Bedarf)



Gemüsebeet mit Quark und Pumpernickel-Erde

Liebings-Quark
Lieblings-Gemüse
(bspw. Baby-Karotten,
Radieschen, Gurke)
Salz
Pfeffer (bei Bedarf)
Pumpernickel
(Mengen nach Bedarf)

Quark mit Salz – und gegebenenfalls Pfeffer – abschmecken und in eine schöne Schale füllen.

Für die Pumpernickel-Erde ein paar Scheiben Pumpernickel zwischen den Händen zerkleinern und gleichmäßig über den Quark verteilen.

Gemüse waschen, schälen und in Stifte schneiden. Das vorbereitete Gemüse in den Quark-Pumpernickel-Boden stecken und fertig ist das Gemüsebeet. Kleiner Tipp: Mit einem kleinen Rest Grün an Karotten, Radieschen & Co sieht das Ganze noch schöner aus.

Pizzaschnecken

Gut Dreiviertel des Wassers in eine große Schüssel geben und die frische Hefe darin vollständig auflösen. Anschließend das Mehl und Salz dazugeben. Alles zu einem Teig kneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und mindestens zwei Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Die passierten Tomaten nach Belieben mit Salz, Pfeffer und etwas Oregano abschmecken.

Den aufgegangenen Teig in zwei bis drei Teile portionieren. Jeweils eine Portion auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, mit etwas Tomatensauce bestreichen und nach Herzenslust belegen. Aber Vorsicht! Nicht zu viel, sonst wird die Rolle zu dick.

Den belegten Teig einrollen und in ca. 4-5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit etwas Käse bestreuen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Für den Teig
(ergibt ca. 15 Stück)

350 g Wasser (lauwarm)
2-3 g frische Hefe
650 g Mehl
20 g Salz

Für den Belag
passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Oregano
Lieblings-Belag
Mozzarella oder
anderer Käse
(Mengen nach Bedarf)



Bunte Ravioli

Für den Nudelteig:

(ca. 8 Kinderportionen)
3 × 200 g Semolina
(Weizengries)
3 × 2 Eier
3 × 1 TL Salz
rote Lebensmittelfarbe
oder reduzierter
Rote-Bete-Saft
grüne Lebensmittelfarbe
oder etwas
Spinatpulver

Für die Füllung:

200 g Frischkäse
100 g Parmesan
feiner Abrieb
einer Zitrone

Für die bunten Ravioli in drei Schüsseln die Zutaten für jeweils einen der drei Nudelteige geben: jeweils 200 g Semolina, 2 Eier und 1 TL Salz. In die erste Schüssel etwas rote und in die zweite etwas grüne Lebensmittelfarbe geben. In die dritte Schüssel kommt keine Farbe.

Wer keine Lebensmittelfarbe verwenden möchte, kann für den grünen Teig auch handelsübliches Spinatpulver und für den roten Teig reduzierten Rote-Bete-Saft verwenden. Für den reduzierten Rote-Bete-Saft einfach 100 ml Rote-Bete-Saft auf ein Drittel des Gesamtvolumens einkochen. Aber Vorsicht! Nicht zu viel von der Reduktion zum Teig geben, damit er nicht zu weich wird.

Die Zutaten in den drei Schüsseln zu geschmeidigen Teigen kneten.

Für die Füllung die Zutaten gut vermischen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Die Teige jeweils auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Die Teigplatten halbieren. Jeweils auf einer roten, einer grünen und einer naturbelassenen Hälfte mit dem Spritzbeutel kleine Häufchen der Füllung setzen. Je nach Größe des Ausstechförmchens so viel Abstand zwischen den Häufchen lassen, dass sich die Füllung später in der Mitte der Ravioli befindet.

Ist die Füllung verteilt, jeweils mit der übrigen, gleichfarbigen Hälfte vorsichtig abdecken und anschließend die Ravioli ausstechen. Dabei darauf achten, dass sich die Teigplatten an den Rändern gut verbinden.

Die fertigen Ravioli in kochendem Salzwasser für 5-7 Minuten garen. Am besten zunächst einen Probe-Raviolo kochen, um zu kontrollieren, dass die Ränder geschlossen bleiben. Gegebenenfalls die Ränder nochmals vorsichtig zusammendrücken.

Sind die Ravioli fertig, etwas Geflügelbrühe mit einem teelöffelgroßen Stück Butter in eine Pfanne geben, aufkochen und die Ravioli darin schwenken. Beim Anrichten mit Parmesan bestreuen.

Außerdem:

100 ml Geflügel-
oder Gemüsebrühe
Butter
Parmesan
Förmchen zum
Ausstechen

