



Hallo Liebe Lilliputz-Kinder

wie schön, dass ihr alle wieder dabei seid. Heute haben wir etwas ganz besonderes mit euch vor. Wir wollen nämlich etwas leckeres mit euch kochen. Ihr habt die Möglichkeit euch zwischen zwei Rezepten zu entscheiden. Zwischen einer Hauptspeise und einem Nachtisch. Natürlich könnt ihr auch beides machen, wenn ihr wollt. 😊

Wir würden uns sehr über Bilder von euch beim kochen und von dem fertigen Gericht freuen. Diese werden natürlich wie immer mit einem Sherlli-Stempel belohnt.

Na dann mal an die Töpfe fertig los! Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim kochen und genießen.

Euer Lilliputz-Team



Gericht 1: Pizzaschnecken



Backzutaten (für 2 Portionen):

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Koschinken 100 g

Gauda gerieben 75 g

Oregano eine Prise

Kochutensilien:

Backblech

Backpapier

Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen
2. Kochschinken vierteln
3. Pizzateig entrollen und mit Tomatensauce bestreichen
4. Mit Schinken belegen
5. Mit Gauda und ein wenig Oregano bestreuen
6. Pizzateig an der lange Seite eng aufrollen und in ca. 4 cm breite Röllchen schneiden
7. Röllchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen
8. Pizzaschnecken etwa 15 Minuten im Ofen backen

Achtung die Pizzaschnecken erst etwas abkühlen lassen, damit ihr euch nicht verbrennt.



Gericht 2: Quarkdessert



Backzutaten (für 3 Portionen):		Kochutensilien:
Weintrauben, kernlos	500 g	Rührschüssel
Quark	125 g	Handmixer oder Schneebesen
Mascarpone	125 g	
Schlagsahne	125 g	
American Cookies	1 Pck.	
Vanillezucker	½ Pck.	
Zucker	50 g	

Zubereitung:

1. Sahne mit Handmixer steif schlagen
2. Quark, Mascarpone und Zucker zu einer Crème verrühren
3. Schlagsahne unter die Crème rühren
4. Cookies zerbröseln
5. Die Hälfte der Weintrauben in eine große Schüssel geben
6. Darüber die Hälfte der Crème geben
7. Darauf die Hälfte der zerbröselten Cookies geben
8. Die restlichen Weintrauben auf die Cookies geben
9. Die andere Hälfte der Crème auf die Cookies geben
10. Darauf die letzten zerbröselten Cookies verteilen

Tipp: Das Dessert am besten noch etwas stehen lassen, damit sich die Crème gut verteilen kann.