

KINDERPOST

Nah&Frisch

K O C H E N ! B A S T E L N ! M A L E N !

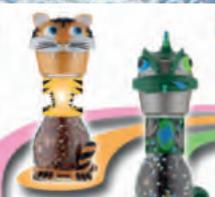
*Spaß kennt
keinen Winterschlaf!*



*Geheimrezept 1:
Palatschinken*



*Geheimrezept 2:
Nudelsalat*



Neues aus dem Schlaraffenland

Alles war wie immer im Schlaraffenland. Es flossen Wein, Milch und Honig aus den Brunnen und Quellen und gebratene Hühner flogen den Menschen in die Mäuler.

Bereits gebratene Fische schwammen auf dem Wasser nahe dem Ufer.

Die Dächer waren mit Palatschinken bedeckt und das Geld konnte man sich von den Bäumen herunter schütteln. Ein jeder durfte sich nur das Beste nehmen.

Im Obstgarten fielen einem die schönsten und süßesten Früchte direkt vom Baum ins aufgesperrte Mundwerk. Niemand plagte und mühte sich ab. Alle waren zufrieden.

Alle? Nein. Ein leises Wimmern war zu vernehmen.

Eine gute Fee hörte das Jammern aus der Ferne und sah einen Apfelbaum weinen.

„Warum bist du denn so traurig, Apfelbaum?“ fragte sie neugierig.

„Weil alle immer nur die schönen roten Äpfel mögen. Meine aber sind grün und sehen nicht so appetitlich und glatt aus, dabei schmecken sie richtig köstlich.“, antwortete der Baum betrübt.

„Da weiß ich eine Lösung.“ Die Fee schwang sich in die Luft und wirbelte mit dem Zauberstab herum.

„Ich zaubere dir die allerschönsten, allerköstlichsten und einzigartigsten Äpfel, die es je im Schlaraffenland gab.“

Über dem Apfelbaum trafen sich die Staubzucker- und die Zimt Wolke und bestäubten die grünen Äpfel.

Die Fee bewegte den Zauberstab unaufhörlich. Die Äpfel verwandelten sich tatsächlich und begannen plötzlich zu dampfen.

„Oje! Sieh nur, was du getan hast, du dumme Fee! Jetzt sind meine Äpfel alle ruiniert. Sie sind braun und runzelig und Zimt und Zucker kleben drauf.“

Jedoch lag ein sehr angenehmer und winterlicher Duft in der

Luft, welcher die Leute herbei lockte.

„Wie anziehend duftet es aus dem Obstgarten.“ Sprach ein dicker Mann und trat an den Apfelbaum heran.

„Es sind diese merkwürdigen braunen Äpfel. Herrlich. Aussch. Die sind ja heiß. Wie kann das sein?“

Vorsichtig pustete und kostete der dicke Mann von den Äpfeln.

„Sie sind gebraten, schmecken süß und richtig gut... Leute greift alle zu!“, forderte er die anderen auf. Alle umringten den außergewöhnlichen Bratapfelbaum und verspeisten seine kandierte Früchte.

„Danke, liebe Fee! Du hast mich bei allen beliebt gemacht!“, bedankte sich der Apfelbaum, der ab sofort der glücklichste und bekannteste Bratapfelbaum im Schlaraffenland war.

Für alle, die nicht im Schlaraffenland leben, hier ein richtig gutes Bratapfel-Rezept:

Bratapfel-Rezept für 4 Kinder:

4 Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher großzügig ausstanzen, 2 Esslöffel Haferflocken, 2 Esslöffel gehackte Nüsse, 2 Esslöffel Rosinen und 3 Esslöffel Eurer Lieblingsmarmelade sowie je 1 Teelöffel Zimt und Zucker verrühren und in die Äpfel füllen.

Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180 °C ca. 25 Minuten braten.

(Achtung heiß: Lasst Euch hierbei von einem Erwachsenen helfen!)

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis besonders gut!



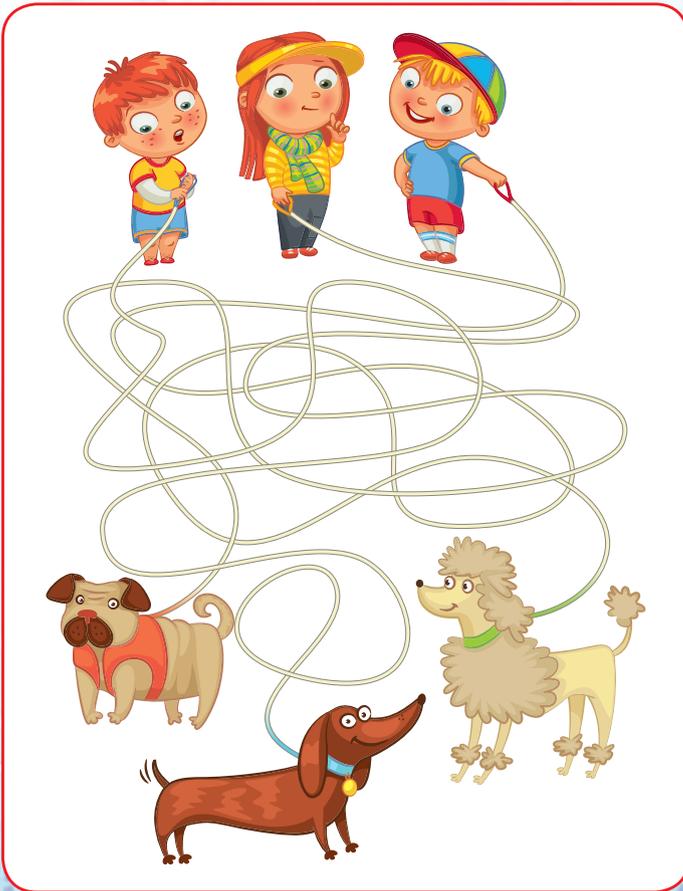
www.raetselschmiede.de © Matzantke / Georgi

Faschingskrapfen - urrralt und immer noch sehr beliebt!

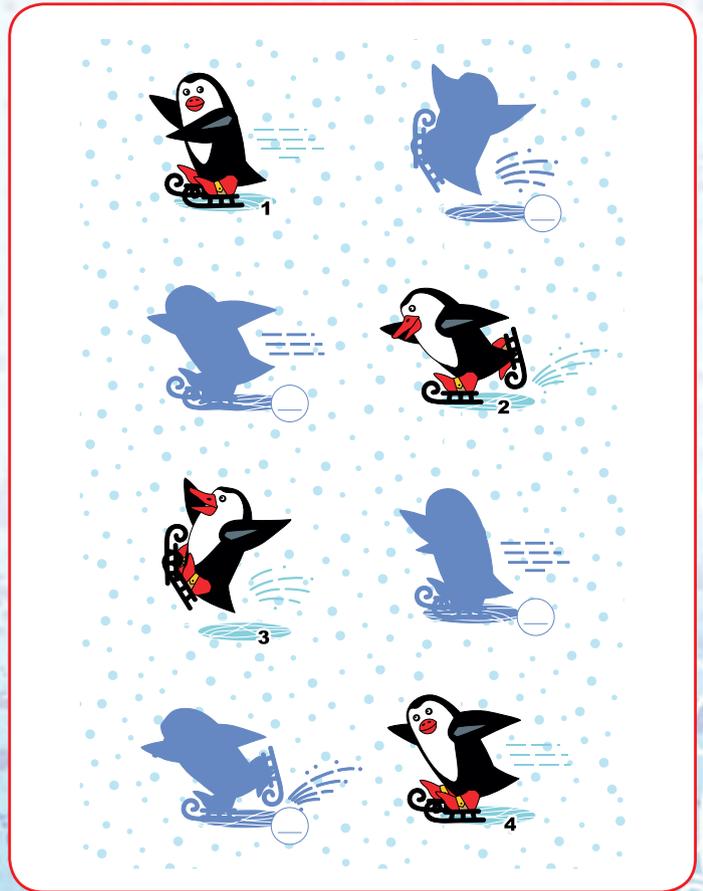
Über die Entstehung des Krapfens gibt es viele überlieferte Erzählungen und Legenden. Vor über 2000 Jahren aßen bereits die Römer ein Gebäck namens „Globuli“ (was so viel wie „kleine Kugeln“ bedeutet) und auch schon vor 800 Jahren gab es in Klöstern eine Süßigkeit, die „Craphun“ genannt wurde. Möglicherweise hat der Krapfen seinen Namen aber auch den Backkünsten einer Wiener Hofratsköchin zu verdanken – Frau Cäcilie Krapf – die während des Wiener Kongresses 1815 ihre Hofballgäste mit selbstgemachten und mit Früchten gefüllten „Cilli-Kugeln“ verwöhnte. Wer auch immer der „wahre Erfinder“ des Krapfens gewesen sein mag, schmecken tun sie nach wie vor Groß und Klein und das bestimmt noch die nächsten 1000 Jahre...



Michi, Susi und Tom wollen ihre Hunde zum Gassi-Gehen ausführen. Doch welcher Hund gehört zu wem? Folge der Linie und finde es heraus.



Welcher Schatten gehört zu welchem Pinguin? Finde die richtigen Paare und trage die Zahl in den weißen Kreis ein.



Zeige deinem Nah&Frisch-Kaufmann beim nächsten Einkauf dein gelöstes Rätsel und du erhältst einen tierisch-coolen Stickerbogen.



EULEN WISSEN

WARUM KÖNNEN KATZEN NACHTS SO GUT SEHEN?

Gerade im Winter wird einem wieder bewusst, wie schlecht wir Menschen im Dunkeln sehen können. Besser haben es da nachtaktive Tiere wie zum Beispiel die Katzen. Sie sehen im Dunkeln sehr gut und gehen dann auf Beutezug, wenn wir schlafen gehen. Damit sie das können, haben sie wesentlich empfindlichere Augen als wir.

Die Pupillen einer Katze schließen sich zu schmalen Schlitzern, wenn Licht darauf trifft. Viel Licht würde ihnen nämlich Augenschmerzen bereiten. Bei Dunkelheit jedoch weiten sich die Katzenaugen und die Pupillen vergrößern sich um ein Vielfaches, um möglichst viel von dem wenigen Licht aufzufangen. Damit das besonders gut gelingt, haben sie hinter dem Auge eine Schicht, die das Licht reflektiert.

Darum sehen Katzenaugen im Dunkeln auch oft so aus, als ob sie leuchten würden. Tatsächlich jedoch reflektieren sie lediglich das Licht der Umgebung. Katzen brauchen deshalb nur sehr wenig Licht, um scharf sehen zu können.

Pssst....

Geheimtipp: Ab Ende Februar bei Nah&Frisch Punkte sammeln und die beliebtesten Spiele von Ravensburger zum super-günstigen Preis holen.



Palatschinken mit Vanillecreme und CHAMÄLYIONs Chocoperlenzauber

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 150 g Mehl • 250 ml Milch
- 2 Stk Eier • 1 EL Zucker

Creme:

- 1 Pkg Speisetopfen
- 1 Becher Vanillejoghurt
- 1 EL Kotányi Vanillezucker mit echter Bourbon-Vanille
- 100 g verschiedene Beeren oder Früchte deiner Wahl

Chamälyion, Kindermühle mit Chocoperlen

Und ein Erwachsener, der dir bei der Zubereitung hilft.



Rezept von Chefkoch TYIGER

Und so wird's gemacht:

1• Mehl, Milch, Zucker und Eier gut vermischen und den fertigen Teig mit einem Schöpflöffel in einer mit Butter erhitzten Pfanne gut verteilen. Die Palatschinke auf beiden Seiten goldbraun backen.

2• Für die Creme den Topfen mit dem Joghurt und Vanillezucker gut verrühren. Die fertigen Palatschinken mit der Topfen-Vanille Creme füllen und mit den Früchten garnieren.

3• Zum Schluss mit der Kindermühle Chamälyion Chocostreusel ein wenig bestreuen.

Viel Spaß beim gemeinsamen Zubereiten wünschen dir HASYI, TYIGER und CHAMÄLYION.

Mhhh ... ich liebe diese Palatschinken!



KOTÁNYI
1981

Entdecke mit uns deine Würzkraft!

Weitere Rezepte auf www.kotanyi.at

Jetzt auch online



Rezept-Tipp



BONAFamilie.at

Das große Online Portal für Familien: Rezeptideen, Basteltipps, Spiele, Gewinnspiele & Co sowie preiswerte Vorteile bei vielen Partnern!

Jetzt gleich entdecken!



Wie wäre es, wenn du deine ganze Familie überrascht und sagst: „Heute koche ich!“ Und dann bereitest du den besten Nudelsalat zu, den ihr je gegessen habt! Wie das geht? Das geht ganz einfach!

So wird's gemacht: 300 g Nudeln (am besten muschelförmige) nach Packungsanleitung mit drei ungeschälten Knoblauchzehen kochen. Dann in ein Küchensieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen - lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen, weil das Wasser ja kochend heiß ist! Die Nudeln auskühlen lassen und den Knoblauch zur Seite legen.

500 g Cocktailtomaten, etwas Schnittlauch und Basilikum sowie eine Salatgurke in kleine Stücke schnippeln und mit den Nudeln mischen. Den Knoblauch schälen, in einer kleinen Schüssel erst zerdrücken, dann mit 4 Esslöffel Essig, 7 Esslöffel Bona Pflanzenöl, Salz und Pfeffer vermischen und über die Nudeln gießen.

Gute Küchenchefs probieren jetzt und würzen noch ein bisschen nach. **Guten Appetit!**