

Kochen mit Tim

Es wird gruselig: Monster-Burger mit Reißzähnen und Glupschaugen sind unser Hauptgang. Zum Dessert reichen wir Spiegelei mit Pommes als gesunde Süßspeise! Lebensmittelkunde und Küchenhygiene sind fester Bestandteil bei diesem Koch-Event für Kinder im Grundschulalter – Spaß inklusive.

Gruselige Monsterburger (Quelle: lecker.de)



Zutaten für 4 Kinder:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 400g gemischtes Hack
- 1 Ei, 2 EL Paniermehl
- Salz, weißen Pfeffer
- ½TL Edelsüß-Paprika
- 3EL Öl
- 4 Burger-Brötchen
- 2-3 mittelgroße Tomaten
- 4-5 Cornichons (kleine Gewürzgürkchen a. d. Glas)
- 4 Blätter Lollo-bianco-Salat
- 5 EL leichte Salatcreme
- 4 EL Tomaten-Ketchup
- 2 EL lange Mandelstifte
- 4 Mini-Mozzarella-Kugeln

Nach dem Backen der Brötchen entweder frisch oder Fertigware, bestreicht die unteren Brötchenhälften mit Salatcreme. Belegt sie mit den Tomaten- und Cornichon-Scheiben. Legt je Hamburger darauf und verteilt etwas Tomaten-Ketchup als "Blutkleckse" darauf.

Steckt die Mandelstifte als Zähne vorne in die Ränder der unteren und oberen Brötchenhälften. Setzt die Brötchendeckel auf die Frikadellen und drückt sie leicht an. Halbiert die Mozzarella-Kugeln. Setzt sie mit den übrigen Cornichon-Scheiben als Augen auf die Burger.

Richtet die Grusel-Burger mit den Salatblättern auf Tellern an – fertig!

Zehn nahezu perfekte Hamburgerbrötchen „Buns“

(Quelle: BBQ Pit.de)



Zutaten:

- 200 ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe (Nein, Trockenhefe geht nicht!)
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g weiche (oder geschmolzene) Butter
- 500 g Mehl **Typ 550**
- 1 Ei

Und zum bestreichen/bestreuen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL Wasser
- Sesam

Daraus einen klassischen Hefeteig herstellen und flache Buns formen...

Falsches Spiegelei mit Apfelpommes



Zutaten für 4 Kinder:

- 2 Becher griechischer Joghurt,
- 1 TL Honig um den Joghurt zu süßen
- 4 halbe Pfirsich oder Aprikosen, eingelegte
- 2 Äpfel
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Himbeer- & Hagebuttengelee als Ketchup

Joghurt auf einem Teller kreisförmig verteilen und eine Pfirsichhälfte darauf platzieren (sollte aussehen wie ein Spiegelei). Apfel schälen, in 1 cm Scheiben, anschließend in Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Apfelpommes mit dem "Ei" anrichten und „Ketchup“ nach Belieben – voilà!

Viel Spaß beim nachkochen...

Tim