

EINFACHES KINDERMENÜ

Für einen ganzen Tag schlagen wir vor, Reis mit Chickenwings, Fischstäbchenburger, Erdnusskekse, Sirup auf „crushed ice“, Säfte und Obstspieße anzubieten. Zum Nachtisch oder am Nachmittag gibt es Erdnusskekse.

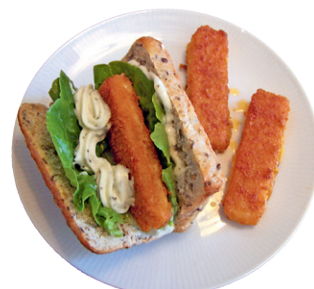
GETRÄNK: SIRUP AUF CRUSHED EIS

Wie auf dem Foto aus Surinam zu sehen, gibt man gehacktes Eis in Trinkbecher, darüber gießt man ein wenig Wasser und Sirup. Strohhalme eignen sich gut, um das geschmolzene Eis mit dem Sirup zu trinken.

Alternative: Saft oder Saft mit Wasser gemischt

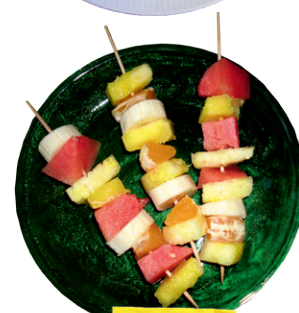
FISCHSTÄBCHENBURGER

Die Kinder belegen sich ihre eigenen Burger; Zutaten: Brötchen, gebratene Fischstäbchen, Ketchup, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Salatblätter...



OBSTSPIESSE

Kinder essen lieber Obst, wenn es bereits geschnitten ist; aus Südfrüchten werden ansprechende Obstspieße zusammengestellt.



REIS MIT CHICKENWINGS

Fertige (gefrorene) Chickenwings werden gegrillt (Backofen) oder frittiert. Zum Reis kann eine Erdnusssoße gereicht werden.

Einfache Alternative: Chickenwings im Brötchen

Erdnusssoße:

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, würfeln und in 2 EL Öl anbraten. 400 ml Wasser unterrühren, 4 Esslöffel Erdnusscreme (mit Erdnussstücken) einrühren und ca. 5 Minuten einkochen. Ein wenig Zitronensaft, eine Prise Zucker, Pfeffer und 2 EL Sojasauce unterrühren, abschmecken und warm stellen.

Vor dem Servieren zu Reis und Chickenwings 2 EL gehackte Erdnüsse über die Soße streuen.



ERDNUSSEKEXE (COOKIES)

Zutaten:

125 g Erdnüsse	Ein wenig Vanilleessenz (oder-aroma) oder 1 Päckchen Vanillezucker
75 g Butter	125 Mehl (gesiebt)
75 g Zucker	1 Teelöffel Backpulver
1 Ei	

Zubereitung

Die Erdnüsse werden im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten geröstet; danach wird die braune Haut der Erdnüsse entfernt; man legt ein wenig Erdnüsse beiseite, die übrigen werden grob gehackt.

Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Vanille darunter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend die gehackten Erdnüsse unterheben und Mehl mit Backpulver gemischt Löffel für Löffel zugeben und hineinkneten. Alles gut bearbeiten, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Kleine Kugeln formen, auf ein gebuttertes Backblech flach drücken und je Kugel eine halbe Erdnuss eindrücken (runde Seite nach oben).

Die Cookies werden im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 180° leicht hellbraun gebacken.

