



BLÄTTERTEIG-KÄSEMÄUSE

Du brauchst:

- 125 g Rahm-Camembert
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 8 Radieschen
- 8 Heidelbeeren
- 2 Oliven
- 8 Zahnstocher



So geht's:

Schritt 1:

Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor und beginne anschließend damit, den Camembert in 8 gleichgroße Käsecken zu schneiden.

Schritt 2:

Nimm den Blätterteig und rolle ihn aus. Schneide dann 8 Kreise aus dem Blätterteig aus. Platziere jeweils eine Käsecke auf einem Blätterteigkreis und wickle den Teig um den Käse herum.

Schritt 3:

Lege die vorbereiteten Blätterteig-Käse-Päckchen auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist. Mische das Ei mit etwas Milch und bestreiche die Blätterteig-Käse-Päckchen großzügig damit. Backe die Päckchen im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schritt 4:

Während die Päckchen im Ofen sind, wasche die Radieschen gründlich und schneide die Enden mit den kleinen Wurzeln ab. Diese werden später als Schwänzchen für die Mäuse benötigt. Schneide dazu 16 dünne Radieschenscheiben aus, die als Ohren in die Blätterteig-Käse-Päckchen gesteckt werden.

Schritt 5:

Mit einem Zahnstocher bohrst du vorsichtig kleine Löcher vor und steckst die vorbereiteten Radieschenwurzel-Schwänzchen hinein. Teile die Zahnstocher in zwei Hälften, stecke eine Blaubeere auf jedes Stück und verwende sie als Nasen für die Mäuse. Schneide kleine Stückchen aus schwarzen Oliven und platziere sie als Augen auf den Blätterteig-Käse-Päckchen.

Viel Spaß beim Backen wünscht dir das Freunde-Team!



MINI-PIZZATASCHEN

Du brauchst:

- 1 Packung Pizzateig (aus dem Kühlregal)
- 1/2 Tasse Pizzasauce oder Tomatensauce
- 1 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
- 1/2 Tasse gewürfelte Mini-Peperoni oder Paprika
- 1/2 Tasse gewürfelte Mini-Salamis oder Schinken
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Pizzagewürze (optional)



So geht's:

Schritt 1:

Heize deinen Backofen gemäß den Anweisungen auf der Pizzateigverpackung vor.

Schritt 2:

Rolle den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Oberfläche aus und schneide ihn in Quadrate oder Kreise, je nachdem, welches Design du bevorzugst.

Schritt 3:

In die Mitte jedes Teigstücks gibst du einen Teelöffel Pizzasauce, gefolgt von etwas geriebenem Mozzarella-Käse, gewürfelten Mini-Peperoni oder Paprika und gewürfelten Mini-Salamis oder Schinken. Du kannst auch andere Lieblings-Pizzabeläge verwenden.

Schritt 4:

Falte den Teig über die Füllung, sodass du eine Tasche oder ein Halbmond-Design erhältst. Drücke die Ränder mit einer Gabel zusammen, um sie zu versiegeln.

Schritt 5:

Bestreiche die Mini-Pizzataschen mit verquirltem Ei, um ihnen eine schöne goldene Farbe zu verleihen. Wenn du möchtest, kannst du noch etwas Pizzagewürz über die Pizzataschen streuen.

Schritt 6:

Lege die gefüllten Mini-Pizzataschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie gemäß den Anweisungen auf der Pizzateigverpackung, normalerweise etwa 12-15 Minuten oder bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schritt 7:

Lass die Mini-Pizzataschen etwas abkühlen, bevor du sie servierst. Sie sind ein perfektes herzhaftes Fingerfood für eine Karnevalsparty und werden bei den Kindern sicherlich gut ankommen.

Viel Spaß beim Backen wünscht dir das Freunde-Team!



GEMÜSE-MUFFINS

Du brauchst:

- 2 Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- 1 Tasse gewürfeltes Gemüse deiner Wahl, wie Paprika, Zucchini, Mais, Erbsen oder Karotten
- 2 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1/4 Tasse geschmolzene Butter oder Pflanzenöl



So geht's:

Schritt 1:

Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Muffinblech mit Papierförmchen aus oder fette es leicht ein.

Schritt 2:

In einer großen Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Salz und den schwarzen Pfeffer vermengen.

Schritt 3:

Füge den geriebenen Cheddar-Käse und das gewürfelte Gemüse hinzu und vermische alles gut.

Schritt 4:

In einer separaten Schüssel die Eier leicht verquirlen, dann die Milch und die geschmolzene Butter oder das Pflanzenöl hinzufügen und gut vermengen.

Schritt 5:

Verteile den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Muffinförmchen.

Schritt 6:

Backe die Gemüse-Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

Schritt 7:

Lass die Muffins etwas abkühlen, bevor du sie servierst.

Viel Spaß beim Backen wünscht dir das Freunde-Team!



MARIENKÄFER-CRACKER

Du brauchst:

- 20 runde Cracker
- Frischkäse (natur)
- 10 Cocktailtomaten
- 10 schwarze Oliven (ohne Kern)
- Frischer Schnittlauch
- Schwarze Zuckerschrift



.....

So geht's:

Schritt 1:

Bestreiche die Cracker großzügig mit einer Schicht Natur-Frischkäse.

Schritt 2:

Viertelte die Cocktailtomaten und setze sie leicht versetzt auf den Frischkäse, um sie als Flügel darzustellen.

Schritt 3:

Lege eine halbierte Olive mit der Öffnung nach oben auf jeden Cracker und stecke zwei Stiele Schnittlauch als Fühler in die Olive.

Schritt 4:

Verziere die Tomaten mit schwarzen Punkten, indem du schwarze Zuckerschrift vorsichtig darauf tupfst. Je mehr Punkte, desto entzückender sehen die Marienkäfer aus!

Tipp: Stelle sicher, dass die Tomaten gut getrocknet sind, damit die Zuckerschrift gut haftet.

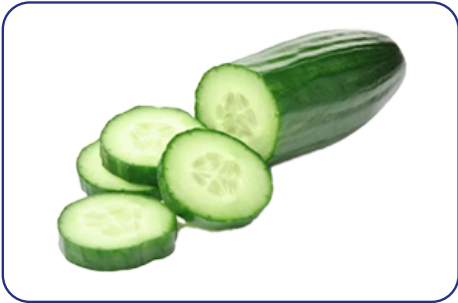
Viel Spaß beim verzieren wünscht dir das Freunde-Team!



GURKENKROKODIL

Du brauchst:

- 1 große Gurke
- 1 Möhre
- 1 Cocktailtomate
- 2 Mini-Mozzarellakugeln
- 2 Nelken
- 1 Reihe Cocktailwürstchen
- Gouda-Käse
- Weintrauben



So geht's:

- Schritt 1:**
Die große Gurke vorne quer einschneiden und dann die Zähne zackig einschneiden, um das Maul zu formen.
- Schritt 2:**
Eine Möhre in einen breiten Streifen mit einem Sparschäler schneiden und als Zunge in das Maul legen.
- Schritt 3:**
Eine Cocktailtomate in das Maul stecken und von unten mit einem Zahnstocher befestigen.
- Schritt 4:**
Zwei Mini-Mozzarellakugeln mit Zahnstochern als Augen aufstecken. In die Mozzarellakugeln Nelken als Pupillen stecken.
- Schritt 5:**
Eine Reihe Cocktailwürstchen (oder Veggie-Wurstchen) auf den Rücken des Krokodils stecken.
- Schritt 6:**
Links und rechts gewürfelten Gouda-Käse und Weintrauben aufstecken.
- Schritt 7:**
Als letzte Reihe Tomaten und Weintrauben aufstecken.
- Schritt 8:**
Von einer zweiten Gurke vorne ein Stück abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Zehen als Zacken andeuten und links und rechts als Beine an das Krokodil ansetzen.
- Tipp:** Wenn die Gurke zu sehr wackelt, können hinten links und rechts zwei Zahnstocher schräg eingesteckt werden, damit sie stabil steht.
- Viel Spaß beim verzieren wünscht dir das Freunde-Team!**