

Kochrezepte für Kinder

Langeweile im Lockdown? Ihr wisst nicht womit ihr euch beschäftigen sollt? Wir haben euch leckere Rezepte aus dem Internet rausgesucht, damit ihr sofort loslegen könnt!

1. Spiegelei-Paprika-Blume auf Toast

„Das Auge isst mit!“ Diesen Spruch kennt ihr alle.

Doch habt ihr schon mal so ein schönes Spiegelei-Toast gegessen?

<https://www.lecker.de/spiegelei-paprika-blume-auf-toast-14486.html>

2. Birnen-Igel

Dieser Igel nicht nur super süß, sondern auch super gesund!

<https://www.lecker.de/birnen-igel-62015.html>

3. Pizzasuppe

Was ist das Lieblingsessen von fast jedem den man fragt? Pizza natürlich!

Probiert doch mal was neues und kocht euch diese leckere Suppe

<https://www.chefkoch.de/rezepte/845091189864506/Omas-Pizzasuppe.html>

4. Milchreis-Sushi

Ihr mögt keinen rohen Fisch? Probiert doch mal dieses Sushi als leckere Nachspeise.

<https://www.lecker.de/birnen-igel-62015.html>

5. Gurkenkrokodil

Der Birnen-Igel war zu einfach? Zu lecker? Zu schnell aufgegessen?

Achtung! Dieses Krokodil beißt zurück!

<https://www.gutekueche.ch/gurkenkrokodil-rezept-8201>

6. Pizzarosen

Diese Rosen muss man nicht in eine Vase stellen.

<https://sandraskochblog.de/pizza-rosen-salami-rosen/>

Backrezepte für Kinder

Wie bei den Kochrezepten auf dieser Seite findet ihr auch hier Möglichkeiten, Leckerer gegen die Langeweile im Lockdown selbst zu zubereiten

1. Drachenkekse

Diese leckeren Kekse sind eigentlich für den Herbst, lasst euch also nicht erwischen, wenn ihr sie im Frühling, Sommer oder Winter backt!

https://www.familienkost.de/rezept_drachenkekse.html

2. Zupfbrot

Dieses leckere Gericht eignet sich super als Snack für einen Filmeabend. Die erfahreneren unter euch können sogar das Brot selber backen, der Rest kauft einfach ein fertiges im Supermarkt.

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/gefülltes-brot-der-einfache-party-klassiker>

3. Lasagne (Bolognese Art)

Dieser Klassiker schmeckt nicht nur Garfield!

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1074911213176027/Lasagne-al-Forno-nach-bologneser-Art.html>

4. Lasagne (Vegetarisch)

Eine Variante für all die vegetarischen Lasagneliebhaber da draußen

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2114131340630587/Vegetarische-Spinat-Gemuese-Lasagne-mit-Tomatensosse.html>

5. Fettfreie Pommes

Diese Pommes werden gebacken und nicht frittiert, da sie aus richtigen Kartoffeln gemacht werden, schmecken sie viel leckerer als die tiefgefrorenen aus dem Supermarkt.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1206161226337525/Pommes-OHNE-Fett.html>

6. Schoko-Igel

Ähnlich wie bei seinem gesünderen Bruder, dem Trauben-Igel, können hier die Köche und Köchinnen ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/schoko-igel-rezept-fuer-kindergeburtstage.html>