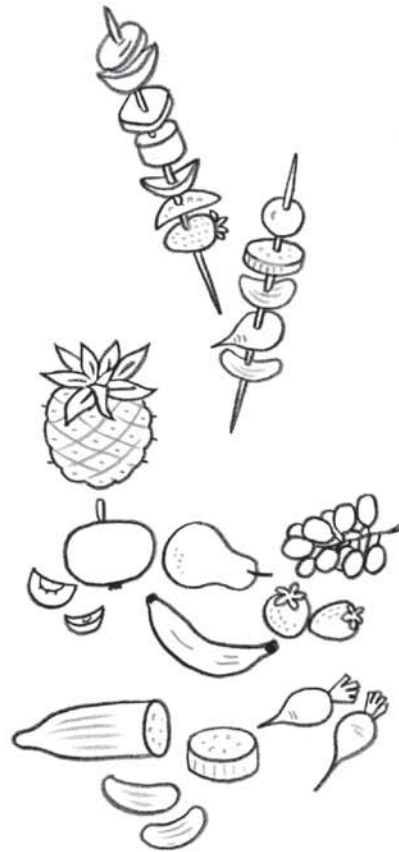


Rezeptideen

Obst- und Gemüsespieße

Äpfel, Birnen, Weintrauben, Ananas, Erdbeeren oder Mandarinen sind frisch und lecker. Für bunte Spieße eignet sich aber auch Gemüse: kleine Tomaten, Radieschen, Gurkenscheiben oder Gewürzgurken. Dazu Obst oder Gemüse einfach in mundgerechte Stücke schneiden und ungefähr 5 Stück auf einen Holzspieß schieben.



Popcorn in Tüten

Süßes und salziges Popcorn ist bei allen sehr beliebt. Popcorn gibt es entweder fertig oder man kann es in der Mikrowelle selbst zubereiten. Für süß oder salzig kann man farbige Papiertüten herstellen, in denen das Popcorn dann verkauft wird.



Laugengebäck

Brezeln oder Laugenstangen pur oder nach Bedarf mit Frischkäse und Kräutern belegen und anbieten.

Rezeptideen

Bunte Brötchen

Belegte Brötchen müssen nicht immer nur Wurstbrote sein. Auf den **Gemüseburger** streicht man Ketchup und dann werden Salatblätter, Gurkenscheiben und Tomaten darauf geschichtet.

Das **süße Brötchen** wird mit Schokocreme bestrichen und mit Bananenscheiben belegt.

Beim **Zebra Brot** werden 3 Scheiben Vollkornbrot abwechselnd mit Frischkäse und Kräuterkäse bestrichen, anschließend aufeinandergelegt und dann in handgroße Vierecke geschnitten.



Waffeln

Für ungefähr 25 Waffeln braucht man 250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 6 Eier. Das alles mit 500 g Mehl und 0,5 l Milch verrühren und im Waffeleisen ausbacken.

Wer mag, kann die Waffeln anschließend mit Puderzucker einstäuben.



Snacks

Möhren, Äpfel und Gurken eignen sich gut als Snacks.

Einfach waschen, Äpfel halbieren und Gurken in große Stücke schneiden. Auch Reiswaffeln mit und ohne Schokolade eignen sich gut als Snack.

Ihr könnt auch kleine Papiertütchen mit Bonbons vorbereiten. Einfach pro Tüte 5 Stück einfüllen und verkaufen.