

KOCHEN UND BACKEN
EINFACH **kinderleicht!**



mit frischen
Früchten



MIT
SALAMI



WIR STELLEN VOR: Unsere kinderleichten Rezepte

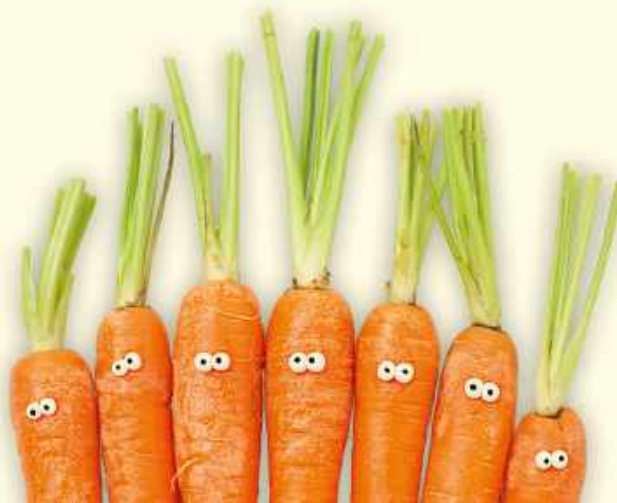
Wer kennt es nicht? Große Augen und lachende Gesichter, wenn ein Backblech mit herrlich duftenden **Nougat-Schnecken** am Küchentisch steht. Und ruckzuck sind diese weggeputzt bei vielen hungrigen Kindern, die rasch und gerne zugreifen. Und das Schöne dabei ist, die Kleinen dürfen nicht nur probieren, sie können auch **ganz einfach mit-helfen**. Mit unseren Frischteigen macht ein **gemeinsamer Backnachmittag viel Freude**.

Deshalb haben wir für euch eine Auswahl an **kinderleichten Rezepten mit Gelinggarantie** zusammengestellt und freuen uns, diese mit euch zu teilen. So gibt es für jeden Tag süße und pikante Rezepte, die sicher allen schmecken. Wie wäre es gleich heute mit einer bärenstarken **Pizza mit Salami und Mozzarella** oder knusprigen **Käsefüßen** als Snack für die nächste Feier?

Wenn ihr es lieber süß mögt, dann ist die **Obstpizza** ein Hit auf jedem Tisch. Darüber freuen sich garantiert nicht nur die Kleinen.

Viel Spaß beim gemeinsamen Kochen und Backen wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze

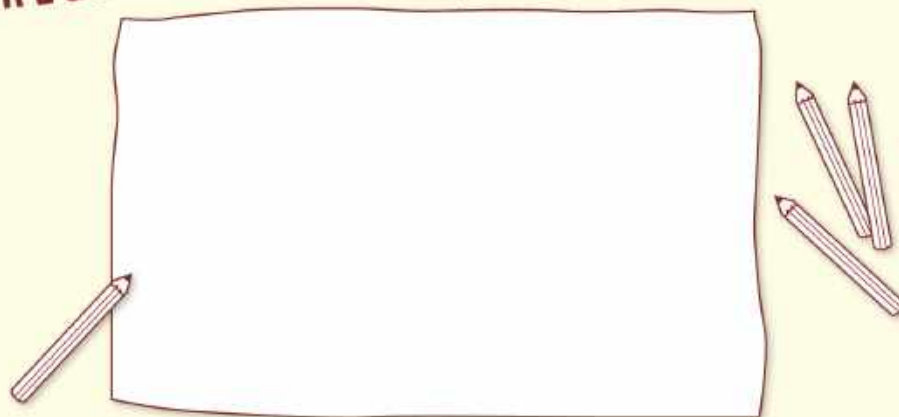


... Heißluft

TIPP:

DU KANNST DIE PIZZA
AUCH MIT DEINEN
LIEBLINGSZUTATEN
BELEGEN.

Mein REGENBOGEN



Regenbogenpizza MIT ALLERLEI GEMÜSE

Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 200 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, gerieben
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- ½ grüner Paprika, in Streifen geschnitten
- ½ oranger Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 kleine Dose Mais
- 10 Kirschtomaten, geviertelt

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und mit Tomatensauce bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm aussparen.
3. Mozzarella auf den Teig geben und das Gemüse in Regenbogenfarben streifenförmig auf dem Käse verteilen.
4. Pizza auf unterster Schiene ca. 25 Min. goldbraun backen.



ca. 15 Min.



ca. 25 Min.



200° C



180° C

TIPP:

DU KANNST DIE KÄSEFÜßE
NACH GESCHMACK AUCH
MIT ANDEREN GEWÜRZEN
UND KRÄUTERN WIE
Z.B. KÜMMEL, PIZZAGEWÜRZ
ODER THYMIAN
WÜRZEN.



Käsefüße AUS BLÄTTERTEIG

Zutaten für ca. 50 Füße:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g
- 1 Ei, verquirlt
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Oregano

1. Backofen auf 180° C Heißluft (Ober-/Unterhitze nicht empfohlen) vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und komplett mit Ei bestreichen. Den Teig mit einem Ausstecher in Fußform ausstechen. Füße mit etwas Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.
3. Käse mit Paprikapulver und Oregano mischen und auf den Füßen und Teigresten verteilen. Teigreste ineinander zu Stangenl verdrehen und zu den Füßen auf die Bleche legen.
4. Backbleche gemeinsam für ca. 12 Min. in den Backofen schieben und die Käsefüße goldbraun backen.



ca. 15 Min.



ca. 12 Min.



180° C



TIPP:

WENN DIR KEINE OLIVEN
SCHMECKEN, KANNST DU AUCH
HEIDELBEEREN STATTDRESS
VERWENDEN.



Wer hat hier
Bärenhunger?



Bärenstarke Pizza MIT SALAMI UND MOZZARELLA

Zutaten für 6 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 150 ml Tomatensauce
- 80 g Salami, in Scheiben geschnitten
- 80 g Mozzarella, gerieben
- 9 schwarze Oliven, halbiert
- ½ kleine rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Basilikumblätter zum Garnieren

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 10 cm) 6 Kreise ausstechen und aus den Teigresten 12 kleine Kreise (ca. 3 cm) für Ohren ausstechen. Je 2 Ohren an jeden Kreis geben und etwas festdrücken.
3. Den Teig mit Tomatensauce bestreichen, mit Salami belegen und mit Mozzarella bestreuen. Je 3 Olivenhälften als Augen und Nase auf die Bärenpizzen legen und aus den halben Zwiebelringen den Mund formen.
4. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen. Anschließend mit Basilikumblättern garnieren.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIPP:

BESONDERS GUT EIGENEN
SICH DIPS AUS FRISCHEN
KRÄUTERN, KETCHUP ODER
SENF FÜR DIE PARTY-
WÜRSTEL.



Party-Würstel IM BLÄTTERTEIG

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- 10 Stk. Frankfurter Würstel
- 10 Stk. Käsekroiner
- 80 g Emmentaler, gerieben
- Etwas Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig entrollen und der Breite nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Emmentaler mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen.
4. Teigstreifen schräg überlappend um die Würstel wickeln, mit Ei bestreichen und mit der Käse-Gewürz-Mischung bestreuen.
5. Im Backofen 12 - 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.



TIPP:

ERLAUBT IST WAS SCHMECKT!
VERZIERE DIE LUSTIGEN
QUICHE-GESICHTER MIT BUNTER
ROHKOST DEINER WAHL UND
VERWENDE AUCH GERNE
DIVERSE GEMÜSE-
RESTE.



Quiche- & Tarteteig



Lustige Quiche-Gesichter

Zutaten für 6 Quiches:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig rund 300 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Quicheteig rund 280 g
- Etwas Öl zum Befetten der Förmchen
- 150 ml Schlagobers (Sahne)
- 3 Eier
- ½ Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 75 g Speckwürfel
- Etwas Gemüse für das Gesicht (Paprika, Kresse, Radieschen, Oliven), geschnitten
- Etwas Muskatnuss, gemahlen
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. 6 Tarteletteförmchen (ca. ø 10 cm) mit Öl befetten.
2. Den Teig entrollen und mit einem Ausstecher (ca. ø 11 cm) 6 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die befetteten Tarteletteformen legen und leicht festdrücken.
3. Lauch und Speckwürfel mischen und auf die 6 Quiches aufteilen. Obers und Eier gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Quiches damit aufgießen. Mit den übrigen Teigresten Haare formen.
4. Im Backofen ca. 30 Min. auf unterster Schiene am Backgitter goldbraun backen.
5. Nach dem Backen die Quiches mit Gemüse belegen, sodass lustige Gesichter entstehen.



ca. 25 Min.



ca. 30 Min.



200° C



180° C

TIPP:

KIWI, ANANAS UND PAPAYA
WERDEN IN VERBINDUNG MIT
MILCHPRODUKTEN NACH EINIGER
ZEIT BITTER. DESHALB DIE PIZZA
GLEICH ESSEN ODER ANDERES
OBST AUSWÄHLEN.



Süße Pizza MIT OBST

Zutaten für 1 Pizza:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 1 EL Zucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 unbehandelte Orange, Abrieb und Saft
- Obst nach Wahl, geschnitten (z.B. Kiwi, Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren)

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Den Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig mit der Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Einen Kreis ausschneiden.
3. Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und den Teig (Teigkreis und Randstücke) ca. 12 Min. goldbraun backen. Währenddessen 2 - 3-mal den aufgehenden Teig mit einer Gabel flach drücken. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Topfen mit Vanillezucker, Orangensaft und -abrieb glattrühren.
5. Die süße Pizza mit der Creme bestreichen und mit dem geschnittenen Obst nach Belieben bunt belegen. Die Randstücke ebenso garnieren und als Snack reichen.



ca. 20 Min.



ca. 12 Min.



200° C



180° C





Süße Plunderschnecken MIT NOUGATCREME

Zutaten für 12 Schnecken:

- 1 Pkg. Tante Fanny Croissant- & Plunder-Blätterteig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- Ca. 300 g Nuss-Nougatcreme
- 6 Bananen, längs halbiert
- Etwas flüssige Schokolade
- Einige kleine Schokostangerl zum Dekorieren
- Obst nach Belieben zum Dekorieren

1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit der Nuss-Nougatcreme bestreichen, dabei oben einen Rand von 2 cm aussparen. Teig von unten straff einrollen. Teigrolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
3. Backblech auf mittlerer Stufe einschieben und Schnecken ca. 20 Min. goldbraun backen.
4. Bananen und Schnecken mit Schokostangerl, flüssiger Schokolade und Obst dekorieren.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



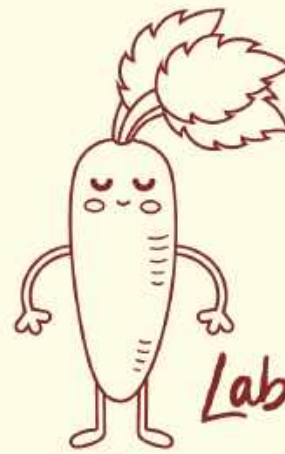
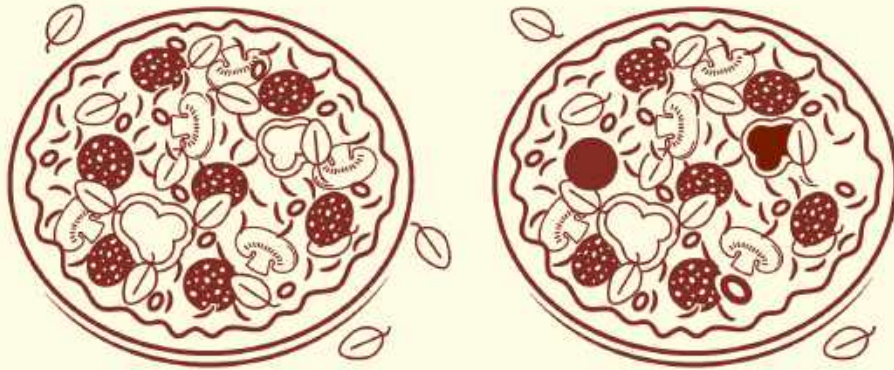
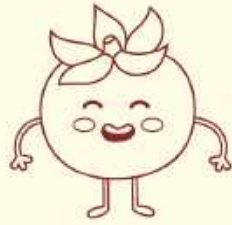
180° C



160° C

Fehlersuchbild

FINDE DIE 7 UNTERSCHIEDE



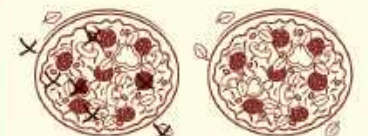
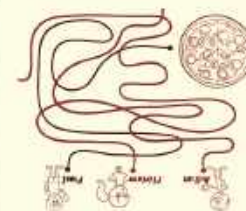
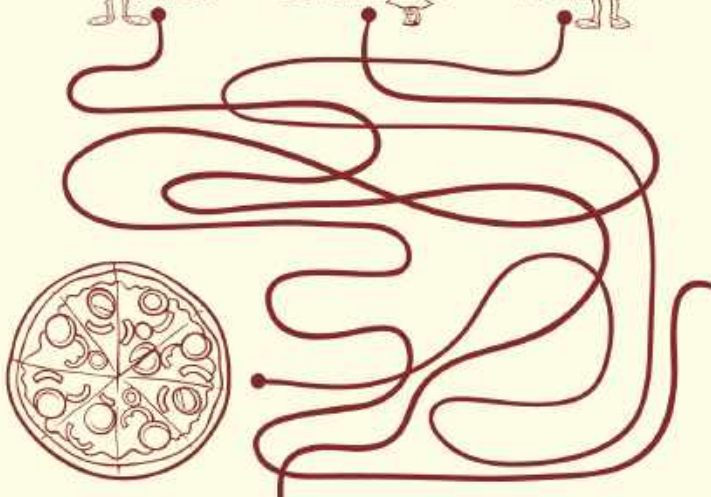
Labyrinth

HILF TANTE FANNY DIE PIZZA AUS DEM OFEN ZU HOLEN!



Wer isst am liebsten Pizza?

WEM SCHMECKT PIZZA GANZ BESONDERS GUT?



LÖSUNGEN:

VERWANDELT DINKEL IN PIZZA-GENUSS.



1000
+ 1 NE

REZEPTIDEE

tantefanny.at



Es braucht nur wenig, um viel Gesundes genießen zu können. Man nehme Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig, entrolle ihn auf einem Backblech und ist nur einige frische Zutaten von einem Pizza-Genuss entfernt. Mit 100% Dinkelmehl und 2% Olivenöl extra nativ!

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!