

Sommerhits für Kids

Cipollata rote Zora

Grillüberraschung, mit der Sie jedes Kind glücklich machen
Für ca. 12 Cipollatas

3 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel Worcesterstshire-Sauce, 1 Teelöffel Senf und **1 Teelöffel Blütenhonig** verrühren. **12 Cipollatas** abspülen, trockentupfen, einschneiden, mit der Glasur bestreichen. Auf dem **Holzkohlegrill** bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. grillieren, dabei mehrmals mit Glasur bestreichen. Oder Cipollatas bei mittlerer Hitze in einer **beschichteten Grillpfanne** grillieren.



Eistee Zahnfee

erfrischender kalter Sommertee für Kinder, der angenehm süss ist, aber keinen Zucker enthält

Offenen **Früchtetee** verwenden (z. B. Naturaplan Früchtetee von Coop) für 1 Liter zusätzlich ca. **10 getrocknete ungezuckerte Datteln** hacken und begeben, mit kochendem Wasser übergossen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Absieben, kühl stellen. Nach Belieben vor dem Servieren noch **wenig Fruchtsaft** begeben (z. B. Bodyguard ACE).



Blitz-Bananensplit-Glace

einfache, schnelle und sehr cremige Glace mit nur 3 Zutaten und einem intensiven Bananenaroma
ergibt ca. 6 dl oder für 6 Förmchen von ca. 1 dl

1,8 dl Rahm steif schlagen, **3 Bananen** mit dem Mixstab fein pürieren. Rahm, Bananenpüree und **5 Esslöffel Nutella** lagenweise in eine Form füllen, sorgfältig verrühren, so dass eine Marmorierung entsteht. Ca. 3 Std. gefrieren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

