

Ein perfektes Ergebnis: Laura und Oswald präsentieren das selbst gemachte Beeren-Tiramisu. Obwohl – Joghurt allein schmeckt auch gut!



Ein perfektes Team:
Laura (8 Jahre),
Oswald (3 Jahre) und
ihre „gute Fee“,
Radio-NÖ-Köchin
Andrea Karrer

Am 9. Mai ist Muttertag!

Kinderleicht kochen

An einem Tag im Jahr ist alles anders: Da tauschen Mütter und Kinder die Rollen, und die Kids übernehmen das Kommando – zumindest in der Küche. Denn am Muttertag verwöhnen die Kleinen die Großen. **VON MARTINA SUSTR**

FOTOS: GÜNTHER PICHLGOSTNER, MAKE-UP UND HAARE: CHRISTINE LEUEER



FEINES BEEREN-TIRAMISU: IN FÜNF SCHRITTEN ZUM GROSSEN ERFOLG

Es ist Samstag – Samstag vor dem Muttertag. Die Kids sind seit Wochen im Kindergarten oder in der Schule mit Basteleien und Gedichten auf ihren großen Auftritt vorbereitet worden. Nur eines fehlt noch – das kulinarische Highlight für den Festtag.

Kein Problem, denn egal ob Mutti lieber Süßes oder Pikantes mag, hier finden die Kleinen und ihre großen Helfer (Papa, Oma, Opa etc.) alles, was sie noch brauchen.

Radio-NÖ-Köchin Andrea Karrer empfiehlt Beeren-Tiramisu oder Sandwichtorte: „Da muss man nichts Ausgefallenes einkaufen, und die Rezepte sind wirklich kinderleicht ohne großen Zeitaufwand zu bewerkstelligen. Außerdem bleibt der Herd kalt (Stichwort: Verbrennungsgefahr). Und auch das Abwiegen ersparen wir uns!“

Das Spiel beginnt. Auch schon beim Einkauf sind die Kinder sicher mit Feuereifer dabei – lassen Sie die Kleinen einfach „mitspielen“!

Der Erwachsene bleibt während der gesamten Vor- und Zubereitung sozusagen der Spielleiter. Denn damit die Kinder nicht währenddessen die Lust verlieren, liegt auch ein Gutteil des Erfolgs in der Vorbereitung: Alles, was man braucht, sollte griffbereit sein – von Schüsseln über Küchengeräte und Geschirrtücher bis zu den Zutaten. Je nach Alter, Lust und Laune kann man den Nachwuchs dabei auch schon helfen lassen.

Die Kinder sollten mit Schürzen ausgerüstet, die Kleinen auf ein trittsicheres Podest gestellt werden, damit sie gut auf die Arbeitsfläche reichen. Und dann steht dem Erfolg eigentlich nichts mehr im Weg.

Der Ablauf. Kinder lieben es zu rühren, zu schneiden, zu schichten – überfordern Sie aber Ihren Nachwuchs nicht mit Aufgaben.

Natürlich soll der Nachmittag nicht mit Tränen enden, weil sich eines der Kinder verletzt hat. Deshalb immer ein Auge darauf haben, was gerade gemacht wird. Und vor allem beim Schneiden allerhöchste Vorsicht walten lassen!

Das braucht man

- reichlich Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren; evtl. auch Dosenpfirsiche)
- 1 Becher Mascarpone (500 g)
- 1 Becher Joghurt (500 g; oder 2 kl. Becher à 250 g),
- 1 Pkg. Magertopfen (250 g),
- 1 Pkg. Vanillepudding (lt. Anleitung zubereitet; aber mit etwas mehr Milch)
- etwas Zucker (oder z. B. Ahornsirup),
- 1–2 Pkg. Biskotten
- 1 Flasche milder Orangensaft zum Einweichen

Kakaopulver zum Bestreuen



1

Obst schneiden

Erdbeeren und Dosenpfirsiche (im Sieb abgetropft, so wird das Tiramisu nicht zu feucht) klein schneiden.



2

Creme rühren

Mascarpone mit Joghurt, Topfen und Pudding zu einer Creme rühren; nach Geschmack süßen.



3

Biskotten tränken

Biskotten in Orangensaft tauchen und in eine gläserne, am besten viereckige Schüssel schichten.

3 Kinder lieben es zu rühren, zu schneiden, zu schichten – einfach mittun zu dürfen!

4

Schicht für Schicht

Creme auf den Biskotten verteilen, einen bunten Mix aus Beeren und Pfirsichen darauf verteilen.



5

Creme oben auf

Biskotten, Creme und Beeren weiter darauf schichten – letzte Schicht: Creme. Tiramisu für 1 Std. kalt stellen.



SA, 8. 5.
11.04 Uhr
Radio NÖ

Hallo NÖ – Köstlich kulinarisch: Muttertag
Andrea Karrer zeigt, was man mit Kindern kochen kann



Nicht vergessen:
Am 2. Sonntag
im Juni (13. 6.)
ist Vatertag –
da lässt sich der
Erfolg ganz leicht
wiederholen!

Für Muttis, die Pikantes mögen: Sandwichtorte

Von Exklusiv-Köchin Andrea Karmel



FÜR 16 PORTIONEN

- 12 Scheiben Toastbrot
- 250 g geräucherter Schinken
- 3 Bund Schnittlauch
- 400 g Frischkäse
- 1/8 l Sauerrahm
- 2 EL Senf
- 60 g Gouda
- 4 Eier (hart gekocht)

1. Das Toastbrot evtl. entrinden. Den Schinken würfelig schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
 2. 150 g Frischkäse mit Sauerrahm und Senf verrühren, 2/3 der Schinkenwürfel und die halbe Menge Schnittlauch unterrühren.
 3. 4 Toastbrotscheiben zu einem großen Quadrat zusammenlegen und mit der Hälfte der Schinkencreme bestreichen. 4 weitere Brotscheiben darauf legen, leicht andrücken und mit der restlichen Creme bestreichen. Die „Torte“ mit den übrigen 4 Brotscheiben bedecken und diese leicht andrücken.
 4. Den restlichen Frischkäse glatt rühren und 1 EL Schnittlauch unterheben. Die Sandwichtorte damit rundum einstreichen. Den Gouda würfelig schneiden und mit den übrigen Schinkenwürfeln und dem Schnittlauch vermischen. Die pikante Torte damit garnieren und für mind. 1 Std. kalt stellen – vor dem Servieren in 16 Würfel oder Herzen (Keks-ausstecher) schneiden bzw. ausstechen.
 5. Die Eier schälen, längs vierteln und jedes Tortenstück damit garnieren.
- Tipp: Harte Eier gibt es im Kühlregal des Supermarkts bereits fertig zu kaufen (dann erspart man sich das Kochen!).*

DAS KOCHWERK PRETTY IN PINK

Vom Pfannenwender und Kochlöffel über die Geschirrtücher bis zur Zwiebelschneidebrille – im Kochwerk (Estepplatz 5, 1030 Wien) ist alles rosa. Hier gelingen Gourmets und auch jenen, die es noch werden wollen, unter fachgerechter Anleitung in einem der vielen Kochkurse die köstlichsten Gerichte. Am Mi., 5. 5., heißt das Motto z. B. „Muttertagsüberraschungen“ und am Mi., 19. 5., „Köstliches Fingerfood im Mai“. Von Kochkursen über „Rent a Kitchen“ bis zur privaten Feier ist hier alles möglich – nähere Infos unter www.daskochwerk.at

