



# Erdbeereis am Stiel


- ⓘ Milcherzeugnisse
- ⌚ 15 Minuten und  
ca. 2-3 Stunden  
tiefkühlen

## **Zutaten für 10 Kinderportionen**

- 400 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker  
(verleihen eine leichte Süße)
- 200 g Frischkäse, natur
- 100 g Joghurt, natur
- 1 EL Zitronensaft



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 
- 1 Frische Erdbeeren putzen, waschen und pürieren.  
2 EL Zucker hinzufügen und verrühren.
  - 2 Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und 1 EL Zucker in einer separaten Schüssel cremig rühren. Ein Drittel davon zum Fruchtpüree hinzufügen und verrühren.
  - 3 Abwechselnd Fruchtpüree und Frischkäsecreme in die Eisförmchen schichten, Stiel hineinstecken und für ca. 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

- ⓘ Wenn das fertige Eis am Stiel nicht aus der Form kommt, dieses unter fließend warmes Wasser halten und das Eis vorsichtig herausziehen.
- ↻ Probieren Sie auch Kirschen, Pflaumen, Himbeeren oder Aprikosen aus. Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.



[vernetzungsstelle-sachsen.de](http://vernetzungsstelle-sachsen.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

 Freistaat  
SACHSEN



# Nicecream mit Rhabarber- Erdbeer-Sauce



## **Zutaten für 10 Kinderportionen**

- 10 sehr reife Bananen
- 1 Vanilleschote
- 120 ml pflanzliche Milchalternative  
z. B. Haferdrink

## **Zutaten Rhabarber-Erdbeer-Sauce**

- 100 g Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- 15 ml Apfelsaft
- 1 TL Zitronensaft



- 1 Die Bananen einen Tag zuvor in Scheiben schneiden und einfrieren.
- 2 Den Rhabarber schälen und gemeinsam mit den geputzten Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in Apfelsaft kochen bis sie weich sind. Alles pürieren, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- 3 Die tiefgefrorenen Bananenscheiben etwas antauen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und die Vanille herauskratzen. Die angetauten Bananenscheiben, pflanzliche Milchalternative und Vanille in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, ist das Eis fertig.
- 4 Das Nicecream gleichmäßig in Schälchen verteilen und mit etwas abgekühlter Rhabarber-Erdbeer-Sauce übergießen. Gegebenenfalls noch mit ein paar Erdbeervierteln und Bananenscheiben verzieren.

- 📍 Als Deko zusätzlich ein paar gehackte Nüsse über das Eis streuen.
- 🔄 Statt einer Rhabarber-Erdbeer-Sauce bietet sich auch eine Himbeersauce an. Für eine Schokoladennote fügen Sie dem Eis noch etwas Kakao hinzu.



[vernetzungsstelle-sachsen.de](https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT





🕒 Milcherzeugnisse

🕒 45 Minuten

# Tomaten- Kräuterbutter

## **Zutaten für 1 Glas à 300 ml**

- 300 ml frische Sahne
- einige Stängel frisches Basilikum
- 2-3 EL Tomatenmark
- 2 kleine Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 1 Die Sahne kurz aufschütteln. Einige Schraubgläser zu maximal  $\frac{2}{3}$  befüllen und fest verschließen. Die gefüllten Gläser kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heißt es: weiter schütteln.
- 2 Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in einer weißlichen Flüssigkeit schwimmt. Den Glaseinhalt durch ein feines Sieb über einer kleinen Schüssel abgießen und die Butter in eine weitere Schüssel geben.
- 3 Basilikum kalt abspülen, trocken schütteln und zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Die Kräuter, den Knoblauch und das Tomatenmark mit einer Gabel unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter in ein Buttergefäß füllen oder direkt auf Brotscheiben servieren.

- 📍 Probieren Sie auch die entstandene Buttermilch gemeinsam mit den Kindern.
- 🔄 Die Butter schmeckt auch einfach pur oder nur mit Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Kresse.



[ichkannkochen.de](https://www.ichkannkochen.de)



[vernetzungsstelle-sachsen.de](https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

