

## Gelbe Zvieri – Ideen



### Belegte Brote (einfach)

Quelle:

<https://www.aldi-suisse.ch/de/rezepte/hauptspeisen/lustige-brotgesichter-fuer-gross-und-klein/>

#### Zutaten:

- 1-2 Toastbrot pro Person
- Frischkäse, Konfi, Butter, Aufschnitt, Gemüse/Früchte & was es sonst noch im Kühlschrank hat

#### Material:

Teller, Küchensbrettchen und -messer

#### Zubereitung:

Schau dir die Ideen an:

<https://www.aldi-suisse.ch/de/rezepte/hauptspeisen/lustige-brotgesichter-fuer-gross-und-klein/>



### Einfache Hafercookies (mittel)

Quelle:

<https://www.gaumenfreundin.de/gesunde-haferflocken-kekse-mit-zwei-zutaten/>

#### Zutaten:

- 2 Reife Bananen
- 150g Haferflocken
- Backtrennpapier

Ev. weitere Zutaten wie

- 4 EL Nüsse oder Trockenobst,
- 4 EL Schokoladenstückli
- 2 EL Erdnussbutter
- 4 EL Kokosflocken
- 1 EL Chiasamen

wenig Zimt, Agavendicksaft oder Honig

#### Material:

Gabel, Schüssel, Blech und Backofen

#### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Bananen schälen und mit der Gabel zerdrücken. Das Bananenmus mit den Haferflocken vermischen.
3. Wenn ihr möchtet, könnt ihr jetzt die **weiteren Zutaten** zugeben und unter die Masse mischen.
4. Aus der Masse kleine Kugeln formen und plattdrücken.
5. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen 15 – 20 Minuten backen.
6. Die Kekse schmecken warm und kalt.



### **Müesli-Riegel (schwieriger)**

Quelle: [https://blog.hellofresh.de/muesliriegel-selber-machen/?utm\\_source=pinterest&utm\\_medium=social&utm\\_campaign=DE-seo&utm\\_content=image-recipe](https://blog.hellofresh.de/muesliriegel-selber-machen/?utm_source=pinterest&utm_medium=social&utm_campaign=DE-seo&utm_content=image-recipe)

#### **Zutaten:**

- 100g Feine Haferflocken
- 50g Haferkleie
- 25g Walnüsse
- 25g Haselnüsse
- 20g Pistazien
- 8 Getrocknete Aprikosen
- 1 Handvoll Getrocknete Cranberries
- 6 EL Honig
- 6 EL Agavendicksaft
- 2 EL Gehobelte Mandeln
- 2 EL Sesamöl
- Ca. 200g Weisse und/oder Schokoladenkuvertüre
- Essbare Augen

#### **Material:**

starker Mixer, Schüssel, Pfanne, Backblech, Messer und Backofen

#### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Nüsse (bis auf die Mandeln), Cranberrys und Aprikosen mit dem Sesamöl in einen Mixer geben und klein hacken lassen.
2. Mischung in eine Pfanne geben, Honig, Agavendicksaft und gehobelte Mandeln zufügen und für 3-4 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei konstant umrühren.
3. Pfanne von der Hitze nehmen, Haferflocken und Haferkleie unterrühren. Müsliriegelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu einem ca. 1 cm hohen Rechteck formen.
4. Müsliriegelmasse für ca. 15-20 Min. im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun ist. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann noch warm in Riegel schneiden.
5. Schokoladendrops getrennt über den heissen Wasserbädern schmelzen. Das erste Drittel der Riegel darin eintunken und zurück auf das Backpapier legen. In die noch feuchte Schokolade die essbaren Augen drücken. Riegel dann trocknen lassen und in die Blechdose legen oder gleich naschen!