

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN[®]



wichtelküche

FRISCH. BUNT. LECKER.



4 Rezeptideen &
jede Menge Spaß
für kleine & große
Köche

Liebe Eltern,

gemeinsam kochen mit Kindern macht Spaß und ist ganz einfach. Beispielsweise mit den frischen Produkten von HENGLEIN.

Geschmack und Gelinggarantie stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb sind die Wichtel-Rezepte speziell auf die besonderen Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Kinder abgestimmt.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Übrigens...

Die Kartoffel ist neben Weizen und Reis ein Grundnahrungsmittel und sehr gesund. Sie besteht überwiegend aus Wasser, enthält aber auch reichlich Eiweiß und Kohlenhydrate, außerdem Vitamine und Mineralstoffe.



Liebe Kinder,

kennt Ihr schon die HENGLEIN-Wichtel?
Sie leben in ihrem Wichteldorf am
Waldrand neben dem Kartoffelacker. Die
Wichtel lieben die Natur und leckeres
Essen – besonders mit Kartoffeln!



Heute verraten die Wichtel Euch ihre
geheimen Lieblingsrezepte. Ihr könnt
sie ganz einfach nachkochen. Lasst
Euch dabei von den Großen helfen!



Besucht die Wichtel
auch im Internet unter
www.henglein.de/wichtel

Vom Acker
auf den Teller:

Die Geschichte vom

Reibekuchenteig

Zum
Ausmalen!

Hier sieht Ihr
eine Kartoffel!



Nach 4 Wochen bilden sich **Keime**, von denen einer als Pflanze an die Oberfläche wächst. Aus den anderen Keimen wachsen neue Kartoffeln.



Der **Kartoffelleger** pflanzt im Frühjahr die Kartoffeln an: er gräbt ein Loch, steckt die Kartoffel hinein und bedeckt sie mit Erde.



Die **Punkte** auf der Kartoffelschale heißen „**Augen**“, daraus wachsen später die Keime.



Die **Erntemaschine** holt die Kartoffeln aus der Erde.



Wenn die Kartoffelpflanze im Herbst **welk** geworden ist, sind die neuen Kartoffeln bereit zur Ernte!

Dann werden sie mit einem großen Anhänger zu **HENGLEIN** gebracht, wo ihre Reise weitergeht ...



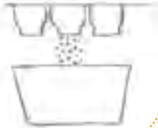
Die LKWs von Henglein fahren die Reibekuchen-Eimer zu verschiedenen Supermärkten, in denen man sie kaufen kann.



Jetzt ist der Reibekuchenteig fertig und wird in kleine Eimer abgefüllt.



Hier werden die Gewürze dazu gemischt.



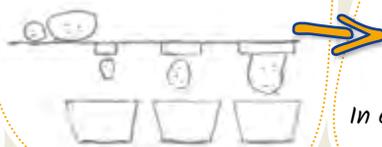
Die Kartoffeln werden zu Brei gerieben, der in einen großen Kübel kommt.



Laserstrahlen überprüfen, ob an den Kartoffeln noch „Augen“ oder Schalen sind.



Dann werden die Kartoffeln der Größe nach sortiert.



... die Kartoffeln müssen eine Prüfung bestehen: nur die Besten werden weiterverarbeitet.



In einem Dampfbad wird die Schale entfernt.



Konfetti-Puffer

*Knusprige Gemüse-Kartoffelpuffer mit
exotischem Curry-Joghurt-Dip*

zutaten für 6 Portionen

1 Eimer HENGLEIN
Reibekuchenteig (1 kg)

Für den Curry-Dip:

1 Dose Pfirsichhälften

200 g Joghurt

1 TL Curry-Pulver

Salz & Pfeffer

Zucker

Für die Konfetti-Puffer:

je 1 kleine rote und gelbe
Paprikaschote

1 kleine Möhre

1 kleine Zucchini (ca. 100 g)

600 g Putenschnitzel

Salz & Pfeffer

1 Ei

5 EL Milch

Pflanzenöl zum Braten

1 Für den Curry-Dip den Pfirsich in kleine Würfel schneiden und mit dem Joghurt und Curry verrühren. Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2 Für die Konfetti-Puffer Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Möhre und Zucchini putzen, Möhre schälen, beides waschen und raspeln. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Reibekuchenteig mit Paprikawürfeln, Möhren- und Zucchiniraspeln, Ei und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig esslöffelweise in einer Pfanne in etwas erhitztem Öl von beiden Seiten zu kleinen Puffern braten. Putenstreifen in restlichem Öl braten und zu den Konfetti-Puffern mit Dip servieren.

TIPP: Schmeckt auch ohne das Putenschnitzel!

Nährwerte pro Portion

kJ/kcal: 1571/374 · Eiweiß: 30,5 g · Fett: 12 g · Kohlenhydrate: 35 g · BE: 2,8



*Tipp: Schneide auch mal einen Teil der Möhren und Paprikaschoten in Streifen und bereite daraus einen **LECKEREN SALAT**.*

Süß & fruchtig!

Erdbeer-Wichtel

Feine Seidenknödel, gefüllt mit Erdbeerwürfeln,
dazu Beerengrütze und Vanillesoße

Zutaten für 6 Portionen

1 Packung HENGLEIN
Seidenknödelteig (750 g)

150 g frische Erdbeeren

2 Pack. Vanillezucker

1 Packung gemischte
Beeren, tiefgekühlt
(350 g)

1-2 EL Zucker

200 ml Vanillesoße,
fertig käuflich

Fülle die **KNÖDEL**
auch mal mit **KIRSCHEN**,
HIMBEEREN, **JOHANNIS-**
BEEREN oder **APRIKOSEN**!

+ naschen

- 1 Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und mit einem Päckchen Vanillezucker bestreuen.
- 2 Seidenknödelteig verkneten, zu kleinen Knödeln formen, dabei jeweils mit 2-3 Erdbeerstücken füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 20 Min. ziehen (nicht kochen) lassen.
- 3 Beerenfrüchte in einem Topf erhitzen, mit restlichem Vanillezucker und Zucker süßen, aufkochen lassen, nach Wunsch andicken und etwas abkühlen lassen.
- 4 Vanillesoße nach Anleitung zubereiten. Knödel mit Beerengrütze und Vanillesoße servieren.

Nährwerte pro Portion

kJ/kcal: 1048/249 · Eiweiß: 4,2 g · Fett: 2 g · Kohlenhydrate: 52 g · BE: 4,2



Verziere die
Erdbeer-Wichtel
mit **MINZE** &
MELISSE!



Wo ist der
Marienkäfer?



Spiel & Spaß

6 Finde die
Unterschiede!



Auflösung:

Laterne am linken Baum, Punkte auf lila Mütze, Schnecke, Schmetterling, vordere Sonnenblume, Wichtel mit Bart

Volle Kraft voraus!

Seeräuber-Pfanne

*Knusprige Kartoffelnudeln mit buntem Gemüse,
feiner Tomatensoße und leckeren Fischstäbchen*

zutaten für 6 Portionen

1 Packung HENGLEIN
Kartoffelnudeln (500 g)

2 rote Paprikaschoten

1 kleine Dose Mais

3 EL Pflanzenöl

150 g Erbsen, tiefgekühlt

Salz & Pfeffer

ca. 400 ml passierte

Tomaten

Zucker

1 Päck. Fischstäbchen
(450 g)

1 Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mais abtropfen lassen. Kartoffelnudeln und Paprika in zwei Esslöffeln Öl andünsten, Mais und Erbsen zufügen und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Für die Soße: Tomaten in einem extra Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3 Fischstäbchen nach Packungsanweisung in restlichem Öl braten und zu der Seeräuber-Pfanne und der Soße servieren.

Nährwerte pro Portion

kJ/kcal: 1722/409 · Eiweiß: 17,6 g · Fett: 37 g · Kohlenhydrate: 32 g · BE: 2,6



Ersetze Mais und Erbsen auch mal durch **GELBE** und **GRÜNE** Paprikaschoten.

Seeräuber-ABC

Entern ↔ **Kapern**
ein Schiff stürmen ein Schiff erbeuten

Crew Mannschaft

Klabauter Schiffskobold

Landratte
jemand, der an Land lebt

Kombüse Schiffsküche

Smutje Schiffskoch

Kajüte Schlafraum

Krähenest Ausguck

Bug vorne

links **Backbord**

Steuerbord rechts

Heck hinten



Ahoi!

Piratengruß

Seeräuber

nennt man auch

Piraten

Freibeuter

Korsaren



Welcher
Weg führt
zum
Schatz?



- 1
- 2
- 3
- 4

Zwergenmützen

*Pizza mal ganz anders,
crunchy Käse
mit zarten Würstchen*

Ergibt ca. 40 Stück

1 Packung HENGLEIN
Pizzateig (400 g)

30-40 Cocktail-
würstchen

1 Eigelb

1/2 TL Thymian, gerebelt
ca. 60 g geriebener Käse

1 Pizzateig mit Backpapier auf dem Backblech entrollen.
20 ca. 7 x 7 cm große Rechtecke ausschneiden und diese
diagonal halbieren.

2 Dreiecke jeweils mit einem Cocktailwürstchen belegen
und zu Mützen formen. Eigelb verquirlen, Thymian und
Käse vermischen.

3 Hörnchen mit Eigelb bestreichen, mit der Käse-
Thymian-Mischung bestreuen und ca. 10-15 Min. im vorge-
heizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C)
goldbraun backen.

4 Nach Wunsch mit Ketchup zum Dippen servieren.



Anstelle von Cocktailwürstchen können auch
Wiener verwendet werden. Diese dritteln
und größere Dreiecke aus dem Pizzateig
schneiden.

Nährwerte pro Stück

kJ/kcal: 186/84 · Eiweiß: 1,8 g · Fett: 2,0 g · Kohlenhydrate: 4,0 g · BE: 0,3



Für die Maske:

Pappteller
Schere

Zur Befestigung:

Gummiband
oder Holzstab

Zum Bemalen, z.B.:

Holzmalstifte
Filzstifte

Wachsmalkreiden

Wasserfarben

Acrylfarben

Zum Verzieren, z.B.:

Bastelkleber

Klebeband

Glitzerkleber

Tonpapier

Pappkarton

Stoffreste

Bastelfilz

Wollreste

Geschenkband

Geschenkpapier

Krepppapier



MASKEN aus Papptellern

Wilder Löwe

Die Mähne könnt Ihr aus Wollresten
oder Krepppapier-Streifen herstellen
– oder einfach den Rand in Streifen
schneiden.

Hase & Bär

für Nasen, Ohren, Zähne,
Schleifen... am Besten einfache
Formen wie z. B. Dreiecke,
Quadrate, Kreise und Streifen
ausschneiden und ankleben.



Huhn & Vogel

Pappteller halbieren und mit Schnabel
und Papierstreifen oder echten Federn
bekleben.

Bastelanleitung



1 Schneidet aus dem Pappteller zwei Gucklöcher für die Augen aus, mit gleichem Abstand wie in Eurem Gesicht.

2 Jetzt könnt Ihr die Maske nach Lust & Laune verzieren, bemalen, bekleben ...

3 Zur Befestigung einfach seitlich links und rechts Löcher in die Maske stechen, ein Gummiband durchfädeln und verknoten.

Für eine Stabmaske müsst Ihr unten mittig oder seitlich einen Stab befestigen, am Besten mit Klebeband. Lasst euch am besten von Euren Eltern helfen!



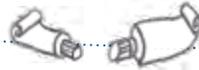
Einhorn

Mähne aus schimmerndem Geschenkband ankleben. Das Horn aus Pappe ausschneiden und mit Alufolie bekleben.



Qualle & Krake

Lange Tentakel aus Wolle, Krepppapier oder Geschenkband ausschneiden und ankleben. Auch schön als Wandschmuck.



Froschkönig

Pappteller halbieren, dabei um die Gucklöcher einen Rand stehen lassen. Krone aus Karton ausschneiden und ankleben.

Monster & Alien

Die Stielaugen könnt Ihr aus Pfeifenputzerdraht und Styroporkugeln herstellen oder einfach aus Karton ausschneiden.



*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®

QUALITÄT UND VIELFALT

Wir bei HENGLEIN legen besonders viel Wert auf die Qualität unserer Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden. Denn nur so entstehen hochwertige Produkte mit bestem Geschmack.

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen: frische Backteige, Hefeklöße & süße Hefeknödel, Teigwaren, Kartoffel- und Kloß-Spezialitäten.

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubern Sie im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.



HENGLEIN Receptservice

Informationen zu unseren Produkten, eine große Auswahl an Rezeptideen und spannende Gewinnspiele finden Sie unter www.henglein.de

Oder einfach den
Code scannen! ↘



Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Deutschland
Telefon: +49 (0) 9873/18-0