



Kinderpicknick

Fliegenpilzsalat, Pizzagesichter, Krakenwürstchen und leckerer Schokopudding mit Früchten versprechen viel Picknick-Spaß mit der ganzen Familie!

Zutaten

4 Portionen

Pizzagesichter

1 Würfel Hefe

250 ml Wasser, lauwarm

1 Prise Zucker

500 g Mehl

1 TL Byodo Meersalz, fein

2 EL Byodo Brat-Olive Mild

1 Flasche Byodo Kinder Ketchup

Oliven

Cherrytomaten

Salami

Schinken

Mozzarella

Mini Maiskolben

Ananasstücke

Fliegenpilzsalat

300 g Blattsalat

Cherrytomaten

6 Eier, hartgekocht

6 Wienerwürstchen

Byodo Kinder Ketchup

Salz

Pfeffer
Byodo Kräuternessig
Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
Krakenwürstchen
Wienerwürstchen
Byodo Bratöl Raps
Schokopudding
500 ml Milch
2 EL Zucker
1 Pck. Byodo Gourmet Pudding Schoko
Erdbeeren oder andere Beeren
Krunchymüsli

Zubereitung

Pizzagesichter

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser mit etwas Zucker auflösen. In eine zweite Schüssel Mehl, Salz und Öl hineingeben. Das Hefewasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Alles mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem Backpapier ausrollen. Kreise ausstechen. Den übrigen Teig wieder verkneten und den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Backofen auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kreise mit dem Ketchup bestreichen. Mit Oliven, Salami, Schinken, Mini Maiskolben, Mozzarella und Ananas je Kreis ein Gesicht damit belegen. Im Anschluss ca. 25 Minuten backen.

Fliegenpilzsalat

Für die Fliegenpilze die hartgekochten Eier halbieren. Von den Würstchen in der Mitte jeweils zwei Stücke rausschneiden, das werden die Pilzstiele. Die Eierhälften dann auf die Würstel setzten. Etwas Ketchup in eine Spritzflasche gegeben und damit die Punkte darauf drapieren.

Salat waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Marinade den Essig und das Öl vermengen und auf einem Teller über den Salat geben. Dazu die Tomaten und die Fliegenpilze anrichten.

Krakenwürstchen

Die übrigen Abschnitte der Wienerwürstchen an der glatten Seite achteln (Krakenfüße). Nicht zu weit raufschneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Würstchen darin anbraten.

Schokopudding

Den Schokopudding nach Packungsanleitung kochen, in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Mit dem Pürierstab für noch mehr Cremigkeit durchmischen, in Gläser abfüllen und die Beeren sowie das Krunchymüsli darüber geben.