



# Honig-Popcorn-Kugeln

## EINE KLEBRIG-GUTE IDEE FÜR KINDERPARTYS!

150 g salzfreies Popcorn (gibts nicht überall zu kaufen, ansonsten aus Maiskörnern selber Popcorn puffern)  
 120 g Butter  
 1 Tasse Rohrzucker  
 ¼ Tasse Honig  
 1 Prise Salz

- 1 In einer grossen Pfanne Butter, Rohrzucker, Honig und Salz erhitzen, bis die Mischung am Rand blubbert.
- 2 Popcorn in die süsse Masse geben und mit einem Löffel sanft, aber zügig vermischen. Etwas auskühlen lassen.
- 3 Die Hände mit wenig Öl oder Butter einfetten und aus der Popcornmasse Kugeln formen. Diese auf Backpapier auskühlen lassen, bis sie hart sind.
- 4 Sollten die Popcorn-Kugeln nicht sofort verzehrt werden, unbedingt luftdicht verpacken.



Aus: Karin Dehmer-Joss, Maria Paz Olave Borquez  
**Schleckmäuler & Dreckspatzen**  
 Kreative Ideen fürs ganze Jahr, Werd-Verlag,  
 192 Seiten, ISBN 978-3-85932-689-7

Kinder-  
geburtstag

# Party-Spiesse

Für 4 Personen

eine Handvoll Weintrauben  
 250 g Gouda am Stück  
 2 Scheiben gekochter Schinken  
 2 Scheiben dünn geschnittener Gouda  
 4 Blätter Romanasalat  
 10 Cocktailtomaten  
 2 Scheiben Vollkorntoast  
 Ausstechförmchen (Schmetterlinge, Sterne und Herzen)  
 Schaschlikspiesse

## SANDWICH AM STIEL

- 1 Zuerst kommt das Vollkornbrot in den Toaster. Stich mit Ausstechförmchen Motive nach Belieben daraus aus. Das Goudastück schneidest du in 1 cm dicke Scheiben und stichst daraus ebenfalls Sterne, Herzen oder andere Wunschfiguren, die du gerne magst, aus.
- 2 Jetzt legst du je eine Scheibe gekochten Schinken auf eine Scheibe Gouda. Wickle das Ganze zu einer Rolle und schneide von der Rolle ca. 1 cm breite Röllchen ab.
- 3 Weintrauben, Cocktailtomaten und Salatblätter wäschst du gründlich mit kaltem Wasser und trocknest sie etwas ab. Dann kann die Stapelei beginnen.
- 4 Nacheinander steckst du deine Zutaten auf lange Schaschlikspiesse. Lass deiner Fantasie und deinen Vorlieben dabei freien Lauf. Und fertig ist dein Sandwich-Snack.



Aus: Pia Deges  
**Kreative Kinderküche**  
 Kochen, Backen, Basteln und Verschenken, TOPP, 96 Seiten,  
 ISBN 978-3-7724-5956-6

