

REZEPTE ZUM SCHULANFANG

KREATIVE PAUSENBROT-IDEEN

Pausenbrote können manchmal ganz schön langweilig sein. Wie aus einfachem Käsebrot tolles Schulbrot für die Pause wird, verraten unsere Bücherhelden und Heldinnen. Die wissen nämlich Rat und haben kleine Tipps, wie es in den Brotbüchsen etwas spannender werden kann. Keine Angst – unsere Tipps fürs Pausebrot sind anwendungssicher, schnell gemacht und verlangen keine große Verziererkunst.



Für das Petronella-Pausebrot brauchst du:

- Feldsalat
- 1 Vollkorntoast Scheiben
- Margarine oder Butter
- 1 Scheibe Käse
- 1 grüner Apfel
- 1 roter Apfel
- Apfelausstecher

UND SO GEHT'S:

1. Feldsalat waschen und trocken schütteln.
2. Die Brotscheibe mit Margarine oder Butter bestreichen, belegen und den Feldsalat auflegen. Die Scheibe dann diagonal schneiden und aufeinanderlegen.
3. Beide Äpfel mit dem Apfelausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Nun abwechselnd rot-grün-rot-grün wieder zusammenfügen. Dabei kann ein riesengroßer Apfel entstehen oder es werden zwei „Gestreifte Winterbäckchen“.





Für das Spinne Widerlich-Pausenbrot brauchst du:

- 1 Paprika
- 1 Vollkorntoast
- Margarine oder Butter
- 1 Scheibe Käse
- Cherry-Tomaten
- Mini-Mozzarella-Kugeln
- Spieß

UND SO GEHT'S:

1. Paprika waschen und in Streifen schneiden. 4 Streifen werden als Spinnenbeine für das Brot benötigt.
2. Die Brotscheibe mit Margarine oder Butter bestreichen, belegen und halbieren.
3. Auf eine halbierte Scheibe die Paprikastreifen auflegen, sodass die Streifen an beiden Seiten herausschauen. Die andere Brotscheibe dann auflegen.
4. Die Cherry-Tomaten waschen und abwechselnd mit den Mini-Mozzarella-Kugeln aufspießen.

Für das Wir Zwei-Pausenbrot brauchst du:

- 2 Möhren (mittelgroß)
- 2 Vollkorntoast Scheiben
- Margarine oder Butter
- 1 Scheibe Käse
- Raspel
- Ziseliermesser



UND SO GEHT'S:

1. Eine Möhre raspeln.
2. Die Brotscheiben mit Margarine oder Butter bestreichen und mit Käse belegen. Die Möhrenraspel draufgeben und die Brote zusammenlegen.
3. Mit einem Ziseliermesser von der zweiten Möhre der Länge nach Streifen/Kanten rausschneiden. Die Möhre dann in Scheiben schneiden, sodass kleine Blüten zum Wegknabbern entstehen.



Rezept



Für das Lauras Stern-Pausenbrot brauchst du:

- 2 Vollkorntoast Scheiben
- Margarine oder Butter
- 1 Scheibe Käse
- Weintrauben
- Sternausstecher
- Spieß

UND SO GEHT'S:

1. Vor dem Belegen aus der einen Brotscheibe mit dem Sternausstecher einen kleinen Stern ausstechen. Den Stern nicht wegnaschen – er wird noch gebraucht.
2. Beide Scheiben dann mit Margarine oder Butter bestreichen und mit Käse belegen. Die ausgestochene Brotscheibe dann auflegen.
3. Weintrauben auf einen Spieß piken und den Stern obenauf setzen.



Unsere bunten Schultütenbücher

Unsere kunterbunten Schultütenbücher sind ein wunderbares Mitbringsel zur Einschulung: Mit vielen Ausmalbildern, ersten Rechenspielen, Schwungübungen und Rätseln weckt es die Freude am Lernen. Ein lustiger Mitmach-Spaß und das perfekte Geschenk zum Schulanfang!