

# Znüni 4. Tag



Heute verwöhnt uns die Küchenmannschaft noch zum letzten Mal mit feinen Sandwiches! Wir dürfen auswählen: Sandwiches mit Käse, Salami, Schinken oder Fleischkäse. Mmmmh, fein.

Wir danken der Gruppe recht herzlich, dass sie uns mit ihren kreativen, farbigen, abwechslungsreichen und "gluschtigen" Znüniangeboten überraschten. Mit vollem Magen arbeiteten wir nachher wieder mit viel Energie und Motivation weiter.

---

# Znüni 3. Tag

## Gemüse mit Kräuterdip



Zutaten	Beschreibung
150-200g Quark	in Schüssel geben

<b>1-2 EL Milch oder Rahm, Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft</b>	beifügen, gut verrühren
<b>viele Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kerbel</b>	fein schneiden, zugeben, daruntermischen

Tipp: Gemüse nach Wahl in Stängelchen schneiden

## Znüni 2. Tag

### Früchtebrötli



Zutaten	Beschreibung
<b>1 Portion Vollkornteig mit 50g Zucker 50g Butter</b>	zubereiten
<b>250g Dörrfrüchte z.B. Aprikosen, Pflaumen, Feigen, Datteln</b>	evtl. einweichen, schneiden

<b>100g Nüsse, z.B.Haselnüsse, Baumnusskerne</b>	ganz lassen oder grob hacken
<b>1/4 KL Lebkuchengewürz 1 Msp Muskat, Zimt</b>	mit den Dörrfrüchten und den Nüssen unter den fertigen Vollkornteig kneten

## Speckbrötli

<b>150g Speckwürfelchen</b>	glasig braten
<b>1 Zwiebel 1 Bund Kräuter</b>	fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen Unter den fertigen Ruchbrotteig kneten.

**Znüni-Angebote:** Früchtebrötli, Speckbrötli oder Schoggibrötli

**Getränk:** Tee mit Zitrone und Zucker

## Znüni 1. Tag

Hier findest du die leckeren Rezepte der Projektstage:

### Prussiens



Prussiens sind nicht nur fein, sondern auch schnell zu machen.

Das brauchst du für Prussiens (reicht ca. für 4 Personen):

<b>250 g Blätterteig</b>	auf Zucker 2 mm dick zu einem Rechteck auswallen
<b>Zucker</b>	darüberstreuen, mit dem Wallholz überrollen, von beiden Seiten gegen die Mitte einschlagen oder aufrollen In ca.5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben Backen: Ofenmitte 220°C, 8-10 Minuten

## Bananenshake



Varianten: 200g Erdbeeren oder Birnen

<b>2 Bananen</b>	vorbereiten, in Massbecher
<b>1 EL Zitronensaft</b> <b>1-2 EL Zucker</b>	beifügen
<b>5 dl Milch</b>	beifügen, mixen, sofort servieren