

THEMA:

YVONNES WM-SNACKS

Autor:

Heinz Pohl

EXPERTE IM STUDIO:

YVONNE WILLICKS

Funktion:

Hauswirtschaftsmeisterin

## Waffeln in Schwarz-Rot-Gold

**Zutaten:** 125 g weiche Butter, 3 EL Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 2½ gestrichene TL Backpulver, 200 ml Milch

**Zubereitung:** Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit den Eiern und der Milch unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Bis zur Verwendung den Waffelteig kalt stellen. Diesen Teig dreimal zubereiten und mit Lebensmittelfarbe in schwarz, rot und gelb einfärben.



## WM Pizza Spielfeld

**Zutaten:** 1 Packung (400 g) frischer Blech-Pizzateig aus dem Kühlregal, ½ Dose (425 ml) Pizzatomen, 2 Zwiebeln, 400 g junger Spinat, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 6 gelbe und rote Kirschtomaten, 3 EL Ziegenfrischkäse (45 % Fett), 9 Scheiben (15 g) Kasseler-Aufschnitt, Backpapier, Spritzbeutel

**Zubereitung:** Pizzateig entrollen, mit Backpapier auf ein Backblech legen. Tomatensoße darauf verteilen und verstreichen. Teig im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, waschen und verlesen. Öl in einem großen weiten Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und andünsten. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tomaten waschen und halbieren. Frischkäse glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen. Pizza herausnehmen, mit Kasseler belegen, Spinat gleichmäßig darauf verteilen. Mit Frischkäse ein Spielfeld auf die Pizza spritzen. Je 11 Tomatenhälften darauf verteilen und sofort servieren. Übrige Tomatenhälften dazu reichen.



## **Guacamole Spielfeld**

**Zutaten:** 3 reife Avocados, Saft von 3 Limetten, 1 Knoblauchzehe, ½ rote Chilischote, Salz, 90½ g Doppelrahmfrischkäse, 2½ EL Schlagsahne, 3 eckige Cracker

**Zubereitung:** (20 Minuten): Avocados halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Limettensaft hinzufügen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Den Knoblauch schälen. Chili längs einritzen, entkernen, waschen. Beides sehr fein hacken und unter das Avocado-Püree rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guacamole in einer rechteckigen Form (ca. 20 x 30 cm) glatt streichen. Frischkäse und Sahne glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf die Guacamole Linien eines Fußballfeldes spritzen. Aus Crackern zwei Fußballtore zusammenstecken.

