



# MINI-SQUARE

## Mini-Essen

**Du suchst ein kreatives Rezept für die nächste Gruppenstunde oder Freizeit? Dann ist das besondere „Mini-Essen“ genau das Richtige**

Weiß und rot sind die traditionellen Farben der Minigewänder. Wie du mit diesen deine Pizza belegen kannst oder einen Nachtisch zubereitest, verraten dir die beiden folgenden Rezepte. Sicher fallen dir auch noch andere Speisen ein, in denen Minis zu entdecken sind.

### „Mini-Pizza“

#### **Du brauchst:**

**Für den Teig** (ca. 1 Blech oder 4 runde Pizzen):

- 185 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 2 g Hefe
- 4 g Salz
- 1 EL Olivenöl

#### **Für den Belag:**

- Tomatenmark
- Tomaten (= Talar/rotes Untergewand)
- Mozzarella (= Rochett/weißes Gewand)
- Oliven (= Kopf des Ministranten)

#### **So geht's:**

Zunächst musst du Mehl, Wasser und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Hefe und Salz dazu geben und ungefähr 5 Minuten fest durchkneten. Dann musst du den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Wenn die Zeit um ist, kannst du den Teig entweder auf ein Backblech geben oder für jeden ein rundes Teigstück vorbereiten. Dazu musst du den Teig flach ausrollen. Danach streichst du ihn mit Tomatenmark ein und belegst ihn mit halbierten Tomaten, Oliven und Mozzarella-Scheiben wie auf der Abbildung.

Den Backofen kannst du inzwischen schon auf 220°C vorheizen. Die fertig belegte Pizza muss dann für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!

### „Mini-Dessert“

**Du brauchst:** (für circa 10 Portionen)

- 400 g Quark
- 300 g Schlagsahne
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mandeln

### **So geht's:**

Als erstes musst du die Mandeln in einer Pfanne goldbraun anrösten. Verrühre die Sahne und den Quark zusammen mit dem Vanillezucker zu einer festen Masse. Den Tortenguss kannst du nach den Angaben auf der Verpackung zubereiten und dann zusammen mit den Kirschen auf die Gläser verteilen. Die Quarkmasse musst du vorsichtig darüber einfüllen. Als „Kopf“ kannst du dem süßen „Dessert-Ministrant“ jetzt noch eine Kirsche aufsetzen. Zum Schluss verzierst du das Ganze noch mit den gerösteten Mandeln und lässt es im Kühlschrank abkühlen. – So süß können Ministranten sein!

Autor: Stephan Wienecke

### **Rottenburg-Stuttgart**

