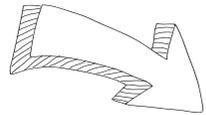
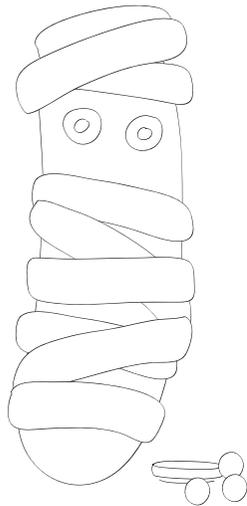


Die Tonie-Family-Party!

Würstchen- Mumien

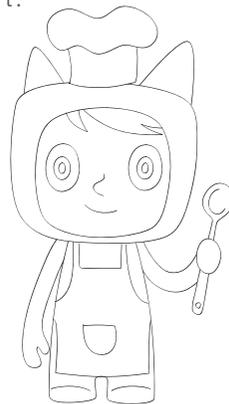


1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



Zeig uns deine
Partysnacks unter
dem Hashtag
#meintoniemoment



2. Zutaten:

1 Packung Blätterteig
5 große oder 10 kleine Würstchen
Mayonnaise und Pfefferkörner
für die Augen
Ketchup und Senf nach Wahl



Das brauchst du:

Backblech und Backpapier

3. Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad).

Blätterteig 20 Minuten lang auftauen. Frischen Teig direkt ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. So entstehen die Bandagen für unsere kleinen Mumien.

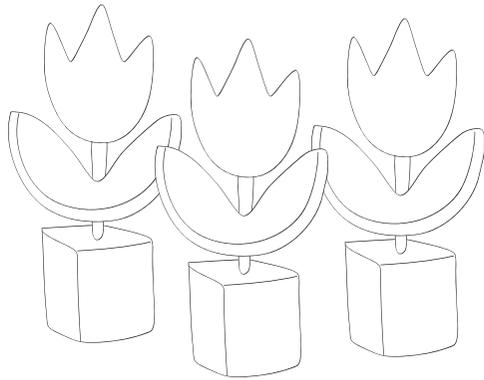
Diese werden um die Würstchen gewickelt. Beim Einwickeln der Würstchen müsst ihr nur daran denken, eine Stelle für die Augen auszusparen.

Die Mumien dürfen nun für 12 bis 15 Minuten in den Ofen, bis sie knusprig braun sind.

Jetzt fehlt ihnen nur noch der durchdringende Blick. Am einfachsten geht er mit zwei Klecksen Mayonnaise und je einem Pfefferkorn in der Mitte.

Die Tonie-Family-Party!

Bunte Blumen



1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

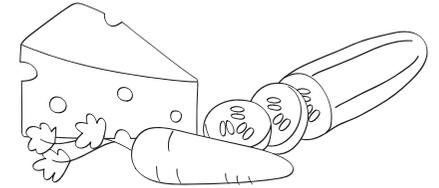


FÜR DIE BLÜTEN
EIGNEN SICH AUCH
WASSERMELONEN-
STÜCKE GUT!



2. Zutaten:

Salatgurke
1 große Möhre
Gouda (am besten am Stück)



Das brauchst du:

Zahnstocher, flaches Brett
oder Servierteller

3. Anleitung:

Als Erstes Möhre und Gurke gut waschen. Dann geht's ans Schnippeln. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. An einer Seite werden kleine Dreiecke aus der Möhre geschnitzt, sodass Zacken entstehen.

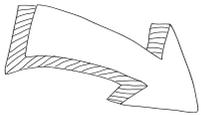
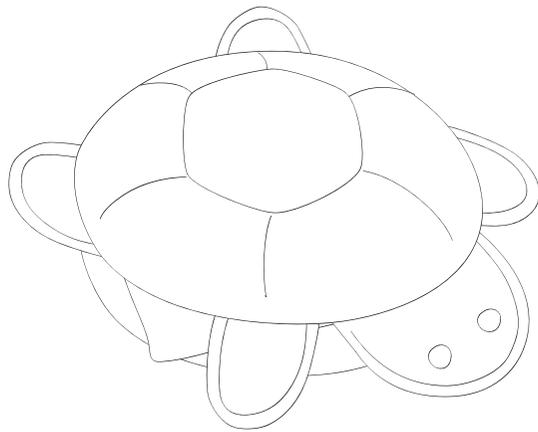
Die Gurke ebenfalls zunächst in Scheiben schneiden und diese dann halbieren. Das weiche Kerngehäuse mit einem Löffel oder Messer entfernen, schon habt ihr kleine Halbmonde bzw. eure Blätter erschaffen.

Für den Topf eurer kleinen Blume eignet sich ein Stück Käse hervorragend.

Wenn ihr alles vorbereitet habt, könnt ihr mit einem Zahnstocher Möhre, Gurke und Käse übereinander aufspießen. Schon entstehen bunte Blumen, denen niemand widerstehen kann.

Die Tonie-Family-Party!

Brötchen- Schildkröte



1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

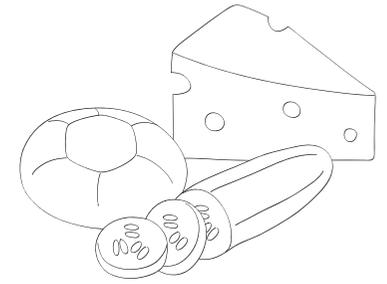


GERNE KANNST DU DEN
SCHILDKRÖTEN NOCH EIN
SCHÖNES NEST AUS
SALAT MACHEN!



2. Zutaten:

Brötchen
Gurke
Belag nach Wahl:
z.B. Frischkäse und Käse



Das brauchst du:

scharfes Messer, Tablett

3. Anleitung:

Die Brötchen halbieren und die unteren Hälften mit z.B. Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kommt noch eine Scheibe Käse oben drauf.

Die Salatgurke gut waschen und anschließend halbieren und die eine Hälfte der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Für die Beine zwei dieser Scheiben auf halbe Länge kürzen.

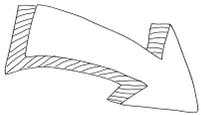
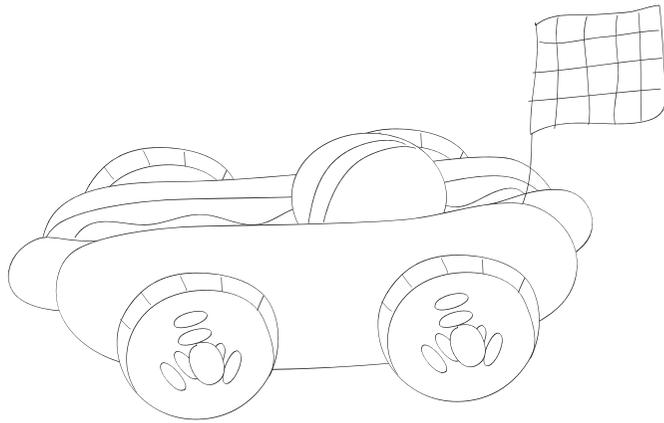
Für den Kopf eine längliche Gurkenscheiben abschneiden.

Dafür das andere Gurkenstück in Scheiben schneiden und das Messer dabei schräg ansetzen. So entstehen ovale Scheiben.

Vier Beine und den Kopf auf die unteren Brötchenhälften legen und mit der oberen Hälfte bedecken. Je zwei kleine Kleckse Frischkäse als Augen auf die Gurkenköpfe geben und jeweils ein Pfefferkorn als Pupille. Schon habt ihr kleine Schildkröten zum Vernaschen.

Die Tonie-Family-Party!

Hotdog- Rennwagen

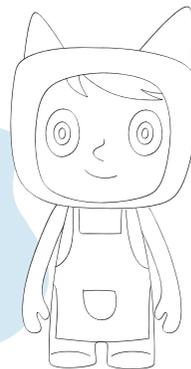


1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



DEKORIERE UND SCHÜTZE
DEINE ZAHNSTOCHER-
REIFEN AUSSEN
MIT MAISKÖRNERN!



2. Zutaten:

Hotdog-Brötchen
Würstchen
Gurke
Kirschtomaten
Senf oder Ketchup nach Wahl



Das brauchst du:

Zahnstocher oder andere Spieße,
Kochtopf

3. Anleitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Würstchen auf kleiner Flamme darin erwärmen.

Die Gurke und Kirschtomaten ordentlich waschen. Die Gurke in Scheiben schneiden und die Tomaten halbieren.

Hotdog-Brötchen aufschneiden und erwärmtes Würstchen dort hineinlegen. Das ist dein Auto. Vorne und hinten am Auto werden nun die Reifen angebracht. Für den fixen Boxenstopp den Zahnstocher zuerst durch eine

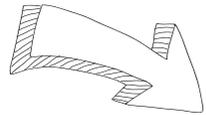
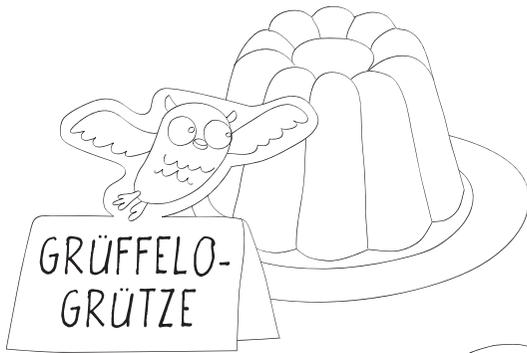
Gurkenscheibe stechen, dann durch Brötchen und Würstchen schieben und auf der anderen Seite wieder eine Gurkenscheibe aufstecken. An der Hinterachse wiederholen.

Auf das Würstchen kann nach Geschmack ein Rennstreifen aus Ketchup oder Senf aufgetragen werden. Im hinteren Drittel eine Tomatenhälfte als Helm platzieren.

Auf die Plätze, fertig, mampfen!

Die Tonie-Family-Party!

Grüffelo-Grütze



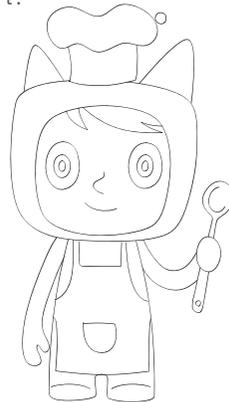
1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



Zeig uns deine
Partysnacks unter
dem Hashtag

#meintoniemoment



2. Zutaten:

Götterspeise
Waldmeister
Wasser



Das brauchst du:

Rührschüssel, Schneebesen und Gläser
oder Schälchen



3. Anleitung:

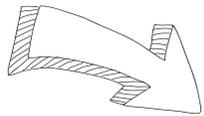
Wackelpudding nach Anleitung
zubereiten. In kleine Schälchen
füllen und kaltstellen.

Wer mag, kann sie noch mit
Gummiwürmern oder Vanille-
soße garnieren.

Im Anschluss wird die Wackel-
pudding mit einer Gabel in kleine
Stücke geteilt, um ihr den typi-
schen Grütze-Look zu geben.

Die Tonie-Family-Party!

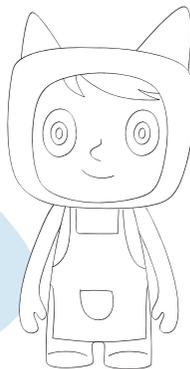
Eiscreme mit *Space-Sticks*



1. Mach dich bereit!

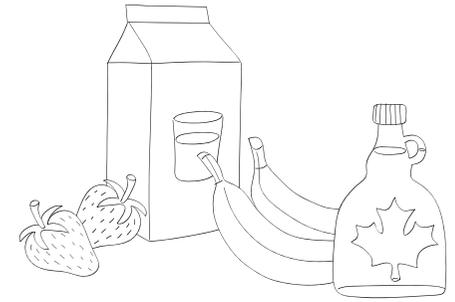
Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

SOLLTE DIE MASSE ZU FLÜSSIG
WERDEN, EINFACH NOCHMAL
ALLES FÜR 20 BIS 30 MINUTEN
INS GEFRIERFACH STELLEN.



2. Zutaten:

100 g Erdbeeren
2 Bananen
Ahornsirup
(oder andere Süße nach Wahl)
30 ml Mandelmilch
(oder Milch nach Wahl)



Das brauchst du:

Mixer, Holzspieße



3. Anleitung:

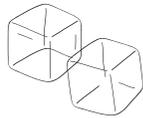
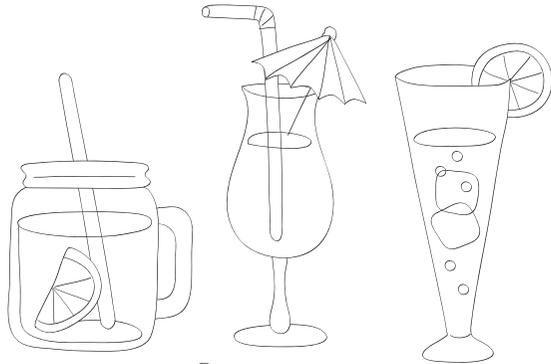
Für die Eiscreme: Die eisige Bananeneiscreme benötigt etwas Vorbereitung. Dazu solltet ihr eine Banane und 75 g Erdbeeren am besten einen Tag vorher eingefroren haben.

Die gefrorene Banane, Erdbeeren und Mandelmilch in den Mixer geben und zerkleinern. Nach Geschmack noch einen Schuss Ahornsirup dazu geben, um es für kleine Naschkatzen noch etwas süßer zu machen. So lange mixen, bis es cremig ist.

Für die Space-Sticks: Als Deko passen besonders gut die Space-Sticks zum Eis. Dafür Erdbeeren und Banane in Scheiben schneiden. Für den Antrieb könnt ihr aus einer Scheibe ein Dreieck ausschneiden, sodass zwei Zacken entstehen. Dieses Stück als erstes, hochkant, auf den Holzspieß schieben, damit die Spitzen nach unten zeigen. Nun immer abwechselnd Erdbeere und Banane aufspießen und mit einem spitzen Stück Erdbeere abschließen.

Die Tonie-Family-Party!

Tonie-Tränke



Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

BEI EUREN COCKTAIL-GEFÄSSEN
KÖNNT IHR GERN KREATIV WERDEN!



Tonie-Saft

Zutaten:

Saft von einer Orange, 2 cl Grenadine,
100 – 150 ml Mineralwasser

Anleitung:

Schnappt euch ein hohes Glas und füllt ein paar Eiswürfel ein. Nun gießt zunächst den Saft einer Orange (oder 100 ml Orangensaft) ein. Füllt mit Mineralwasser auf und zuletzt gebt ihr noch vorsichtig 2 cl Grenadine-Sirup dazu. Mit einem Strohhalm und einer Scheibe Orange garnieren, fertig ist der prickelnde Tonie-Saft.



Bibis Zaubertrank

Zutaten:

2 cl Limettensirup, 8 cl Kirschnektar,
kaltes Gingerale und Eiswürfel

Anleitung:

In ein hohes Glas Eiswürfel füllen. Zunächst Kirschsaft und Limettensaft hinzugeben. Nun müsst ihr das Glas nur noch mit leckerem Gingerale auffüllen. Mit Schirmchen und Melone kommt pures Partyfeeling auf.



Kokosnuss-Trunk

Zutaten:

6 cl Ananassaft, 6 cl Maracujasaft, 3 cl Kokosmilch, 1 cl Kokossirup, 1 cl Sahne und Eiswürfel

Anleitung:

Ananassaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Kokossirup und Sahne gut vermischen. Am meisten Spaß macht es, wenn ihr einen Shaker zuhause habt und alles gut durchschütteln könnt. Eiswürfel ins Glas und euren Kokosnuss-Trunk darüber schütten. Mit einem Stück Ananas und einer Kirsche verzieht, sieht er besonders exotisch aus.



Olchie-Gebräu

Zutaten:

2 cl Waldmeistersirup, 100 ml Mineralwasser; 100 ml Apfelsaft und Eiswürfel

Anleitung:

Die Eiswürfel in ein schönes Glas füllen. Das Glas nun zur Hälfte mit Apfelsaft füllen und anschließend mit prickelndem Mineralwasser aufgießen. Zum Schluss kommen noch 2 cl Waldmeistersirup hinzu, damit euer Drink in zartem Grün erstrahlt.



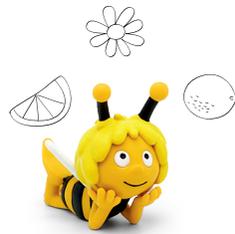
Majas Pollenglück

Zutaten:

2 Limetten, 100 ml Orangensaft, 2 EL Agavendicksaft, Zucker, Crushed Ice

Anleitung:

Schneidet zunächst eine Limette in Scheiben. Jetzt wird das Glas vorbereitet. Streut etwas Salz auf einen Unterteller. Der Boden sollte gut bedeckt sein. Feuchtet den Rand des Glases mit einem Stück Limette gut an und dreht ihn nun ein paarmal im Salz. Die andere Limette auspressen und mit dem Orangensaft und Agavendicksaft gut vermischen. Etwas Crushed Ice in ein Glas geben und Majas Pollenglück darübergießen. Zur Deko könnt ihr eine übrige Scheibe Limette nutzen.



Wickis Wikinger-Wasser

Zutaten:

halbe (Bio-)Limette, 2 EL Rohrzucker, 4 cl Maracujasaft, 8 cl Gingerale und Crushed Ice

Anleitung:

Zunächst wird die Limette ordentlich gewaschen und geviertelt. Jetzt kommt es auf die Reihenfolge an, um Wickis Wikinger-Wasser zum Erlebnis zu machen. Zunächst auf den Boden des Glases 2 EL braunen Rohrzucker geben und zwei Limetenviertel draufsetzen. Diese mit einem Stößel oder Löffel kräftig quetschen, damit der Saft rausläuft. Nun das Glas mit Crushed Ice füllen und 4 cl Maracujasaft vorsichtig dazugeben. Alles mit Gingerale aufgießen und genießen.



Elsas blaue Milch

Zutaten:

20 cl Blue-Curaçao-Sirup (alkoholfrei);
100 ml Vollmilch, eine Kugel Vanilleeis;
Zucker für den Rand

Anleitung:

Als Erstes wird das Glas (oder auch eine Tasse) vorbereitet. Streut etwas Zucker auf einen Unterteller. Der Boden sollte gut bedeckt sein. Feuchtet den Rand eines Glases an und dreht ihn nun ein paarmal im Zucker. Jetzt fehlt nur noch „die blaue Milch“. Mischt zunächst 100 ml Vollmilch mit 2 cl Blue-Curaçao-Sirup. Schüttet dies vorsichtig in das vorbereitete Glas und krönt es mit einer Kugel Vanilleeis.



Die Tonie-Family-Party!

Lieblings- Rezept



1. Zutaten:

2. Anleitung:



Hier ist Platz für dein eigenes Rezept für das leckerste Partyhäppchen oder den spritzigsten Kinder-Cocktail. Und weil wir natürlich neugierig sind, was du dir da so einfallen lässt, freuen wir uns immer über Bilder, die uns erreichen.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei der Zubereitung und guten Appetit!**

#meintoniemoment