

# SweetFamily®

Nordzucker

Für die süßen Augenblicke im Leben

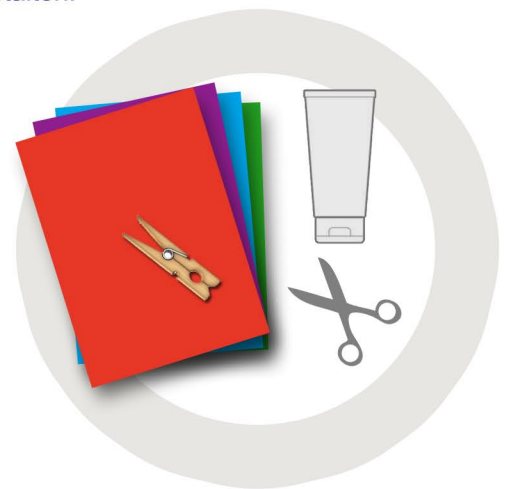
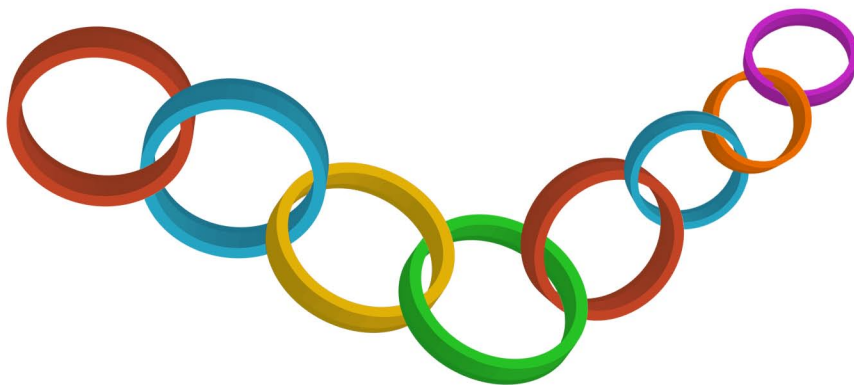


## Deko-Tipps

### Girlanden selbst gemacht

Bunt und einfach soll es sein! Sie benötigen buntes Tonpapier, Schere und flüssigen Kleber.

Nun schneiden Sie das Papier in dünne Streifen. Aus einem Streifen formen Sie einen Papierring und kleben diesen am Ende zusammen. Einen weiteren Streifen durch den Ring ziehen und daraus den nächsten formen. Mit Hilfe einer Wäscheklammer lassen sich die Enden problemlos und ohne Kraftaufwand zusammensetzen. Diese Kettengirlande lässt sich individuell in verschiedenen Grössen gestalten.





## Spiele-Tipp

### Blumenpflücken

Mit Hilfe einer Wäscheleine und runden Blüten-Kringel-Keksen können Sie kinderleicht den Partyspaß erhöhen. Einfach die Kekse an eine Wäscheleine oder einen dicken Faden hängen, so dass die Kinder sie gerade noch auf Zehenspitzen erreichen können. Wenn das Startsignal ertönt, beginnt ein Kind so schnell wie möglich ohne Hilfe der Hände drei Kekse ab zu essen. Die Zeit wird gestoppt.

**Tipp:** Für die Blüten-Kringel-Kekse kann das Rezept „Hanseaten“ (unter „Rezepte“) verwendet werden.

Zur Verzierung kann dem Puderzuckerguss statt Johannisbeergelee auch Lebensmittelfarbe zugefügt werden.



# SweetFamily®

Nordzucker

Für die süßen Augenblicke im Leben



## Gaumenschmaus

### Schoko-Muffins

Für den Teig, die Butter mit einem Handrührgerät und einem Rührbesen auf höchster Stufe zu einer glatten Masse rühren. Nach und nach den Zucker und das Vanillemark und die Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die geraspelte Schokolade unterrühren. Den Teig in eine Muffinform füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180° C, Heißluft: etwa 160° C.

### Schoko-Muffins ( Für 12 Muffins)

**Zutaten:** 150 g Butter  
100 g Sweet Family Brauner Zucker  
200 g Mehl  
25 g Kakaopulver  
Schalenabrieb einer Bioorange,  
Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Salz, 2 gestr. TL Backpulver  
2 Eier (Klasse M),  
120 ml Milch  
100 g geraspelte Schokolade ( Zartbitter)



# SweetFamily®

Nordzucker

Für die süßen Augenblicke im Leben



## Kindercocktail

### Flower Power

Die Eiswürfel in eine Bowlengefäß geben, dann die Säfte und den Puderzucker nacheinander darüber geben und verrühren. Anschließend das Bowlengefäß mit Ginger Ale auffüllen und zum Schluss die Grenadine und den Blue Curacao langsam am Glasrand herunterlaufend in die Bowle geben.



### Flower Power

**Zutaten:** 20 - 30 Eiswürfel  
1 l Apfelsaft  
1/2 l Orangensaft  
15 TL SweetFamily Puderzucker  
1 l Ginger Ale  
4 cl Grenadine  
4 cl Blue Curacao (alkoholfrei)