

## Alles für ein Picknick

Gerade jetzt, wo es etwas wärmer wird und man ein bisschen Abwechslung braucht ist doch ein Picknick nicht schlecht. Und wenn man jetzt schon nicht richtig in die Natur fahren kann, dann zumindest im eignen Garten oder sogar in der Wohnung. Einfach eine Picknickdecke schnappen, die Rezepte nachkochen und -backen und schon kanns losgehen.

### **Cookies**

170 g Margarine

200 g Zucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei + 1 Eigelb

Aus allen Zutaten einen Teig rühren. Nach Belieben Schokostücken, Smarties, Kakao zugeben. Mit einem Löffel Kleckse auf ein Backblech setzen, dazwischen große Abstände lassen.

Bei 160° C ca. 10 min backen.



### **Brotstängel**

500 g Mehl

125 g weiche Butter

1 Teelöffel Salz

1/2 Würfel Hefe

1/4 l Milch

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verrühren und mindestens 30 min gehen lassen.

Aus dem Teig etwa 10-15 cm lange Stängel rollen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Käse, Salz, Mohn, Sesam bestreuen. Bei 250° C im Backofen ca. 10 min backen.

### **Kräuter-Dip**

250 g Quark (20%) mit Kräutersalz, Petersilie, Schnittlauch und Dill verrühren.

### **Ketchup-Dip**

Naturjoghurt mit Ketchup, Salz und Pfeffer verrühren.

### **Tomate-Mozarella-Spieße**

Partytomaten

Kleine Mozzarella-Kugeln

Basilikum-Blätter

Abwechselnd auf Zahnstocher stecken. Wer mag, kann die Spieße in Balsamico-Creme dippen oder sie damit beträufeln.

