

Melonentorte



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Eine Melonentorte ist die wohl gesündeste Torte zum Kindergeburtstag in unserer Sammlung. Sie eignet sich sowohl zum 1. Kindergeburtstag als auch als Mitgebsel in den Kindergarten. Wir haben sie zum ersten Mal gemacht, als einer unserer Räuber seinen Abschied in der Kinderkrippe gefeiert hat. Die Kinderaugen haben geleuchtet und selbst die Kleinsten konnten es sich ohne Bauchschmerzen schmecken lassen.

Zutaten für eine Melonentorte:

- eine große längliche Melone
- verschiedenes Obst wie Heidelbeeren, Himbeeren, Weintrauben, Erdbeeren, Kiwi, Physalis, etc.
- Party-Picks
- 1 langes Holzstäbchen

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Zuerst schneidet ihr eure Melone so zurecht, dass ihr 3 Teile erhaltet, die ihr später wie eine mehrstöckige Torte übereinander stapeln könnt. Das Mittelstück der Melone bildet dabei den untersten Teil, da es das größte Stück ist.

Aus den abgeschnittenen Melonenstückchen könnt ihr Herzen, Sterne oder andere Figuren ausstechen, die ihr mit Hilfe der Partypicks an der Melonentorte befestigt.

Das restliche Obst wäscht ihr vorsichtig und bildet dann kleine Fingerfoodspieße, mit der ihr die Melonentorte rundum dekoriert.

Ich habe auch auf einen langen Holzspieß im oberen Drittel Obst gespießt und dann in die Mitte meiner Torte gesteckt. Dadurch hielten auch die einzelnen „Tortenböden“ aneinander fest.

Zum Schluss könnt ihr noch etwas Obst auf der Tortenplatte rund um eure Melonentorte verteilen. Am besten stellt ihr sie dann bis zum Verzehr ganz kalt!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>