



Kinderlied nach: "Ein Vogel wollte Hochzeit machen"

Mein Papi ist ein toller Mann,
bin froh, dass ich bei ihm sein kann.
Fidirallala ...

Mein Papi gerne sporteln tut,
das ist für seine Muskeln gut.
Fidirallala ...

Das Autofahren macht ihm Spaß,
drum drückt er oft ganz fest aufs Gas.
Fidirallala ...

Zur Arbeit geht er auch ganz froh,
denn das gehört sich nun mal so.
Fidirallala ...

Und kommt er abends müd' nach Haus,
zieht er sich gleich die Schuhe aus.
Fidirallala ...

Am Sonntag dann, wenn alles ruht,
mit mir er auch gern spielen tut.
Fidirallala ...

Den Papi hab ich ganz fest lieb,
dass ich ihm oft ein Bussi gib.
Fidirallala ...



Vatertag

Als offizieller Feiertag hat er seine Wurzeln in den USA. Dort ist der Vatertag Ehrentag für Väter. Zurückzuführen ist der Feiertag auf Louisa Dodd, deren Vater im Sezessionskrieg 1861–1865 gekämpft hatte. 1910 rief sie eine Bewegung zur Ehrung von Vätern ins Leben. Präsident Richard Nixon erhob ihn 1974 in den Rang eines offiziellen Feiertages.

Der volkstümliche Vatertag wird in Deutschland am christlichen Feiertag „Christi Himmelfahrt“, dem zweiten Donnerstag vor Pfingsten gefeiert.

Er wird auch als Männertag oder, vor allem im ehemaligen Ostdeutschland, als Herrrentag bezeichnet.

Die heutige Form des Vatertagfeierns erfreut sich bei Männern immer noch großer Beliebtheit.

Früher war dabei das Kernelement die „Einweihung“ der Jüngeren in die Sitten und Unsitten von "Männlichkeit".

Heute wird der Vatertag zunehmend als Familienfest gefeiert, etwa um gemeinsame Tagesausflüge zu gestalten, auch um über das verlängerte mit der Familie in Kurzurlaub zu fahren.



Das ist der Weg zum Frohsein:

dass wir reden miteinander,
dass wir hören aufeinander,
dass wir da sind füreinander.

Quark - Kräuter - Dip: 1 Hand gemischte, fein gehackte frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Pimpinelle, Basilikum... (oder eine TK-Kräutermischung)) 250 g Magerquark, 2 Essl. Sahne, 1 Knoblauchzehe, ½ TL Salz, 2 Msp. Pfeffer verrühren und abschmecken.

Ideal zum Dippen: Gemüsesticks, Kleine Partyfrikadellen, pikantes Gebäck, gebratene Streifen aus Hähnchenbrustfilet.

Öl-Essig-Kräutermarinade:

(10 Portionen) ... zu Blattsalaten und bunter Gemüserohkost. Alle Zutaten gut mit einander verrühren und abschmecken: 30 Essl. Kalt gepresstes Rapsöl, 15 Essl. Essig (Sorte nach Belieben), 13 Schalotten fein gewürfelt, 5 zerdrückte Knoblauchzehen, 8 EL Gartenkräuter fein geschnitten (evt. Auch Thymian und Majoran), etwas Salz und frischen gemahlene schwarzen Pfeffer, je nach Geschmack etwas Senf unterrühren und evt. auch vorsichtig süßen.



KreislandFrauenverband Paderborn - Büren

Väter mögen ´s deftig

- Kinder packen ´s an!



Quarkbrötchen

Zutaten: 200 g Mehl, 50 g Vollkornmehl, 2 TL. Backpulver, 125 g Quark, 5 Essl. Öl, 4 Essl. Zucker, 1 Prise Salz, evtl. 2-3 Essl. Milch.

Pikante Quarkbrötchen

Zutaten: 200g Mehl, 50 g Vollkornmehl, 2 TL. Backpulver, 125g Quark, 5 Essl. Öl, ½ TL. Zucker, 1 gestr. TL. Salz, 40g gewürfelte Schinken, 15 g Röstzwiebeln, evtl. 2-3 Essl. Milch.

Zunächst das Backpulver unter das Mehl mischen, dann aus den übrigen Zutaten jeweils einen Teig herstellen. Eine Rolle daraus formen und in 12 Teigstücke teilen. Aus den Teigstücken Brötchen rollen und sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Brötchen bei 180 Grad ca. 20 min. backen.

Käsefüße

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g alter - Gouda, 200 g Butter, 2 Eigelb, 1 Ei, je 2 Essl. Kümmel, Mohn, Sesam und gehackte Pistazien.

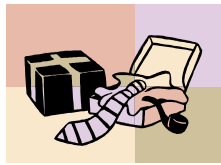
Mehl, frisch geriebenen Gouda, klein geschnittene Butter und Eigelb in eine Schüssel füllen. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem festen Mürbeteig verkneten. In Folie eingewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl einen halben Zentimeter dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und das Gebäck auf ein gebuttertes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Mit Kümmel, Mohn, Sesam und Pistazien bestreuen und mit den Mandeln belegen. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Tipp: Statt Plätzchen ausstechen, beliebige Formen schneiden. Das Gebäck hält sich luftdicht verpackt 4-5 Wochen.



Herzhaftes von Herzen



Knusperoliven

Zutaten: 150 g Mehl, 125 g Butter, 250 g alter Gouda, 1 Prise Salz und Paprika, 200 gefüllte Oliven.

Aus Mehl, Butter, geriebenen Gouda, Salz und Paprika einen Mürbeteig zubereiten. In Folie gewickelt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Oliven abtropfen lassen. Den Teig zu Rollen mit dem Durchmesser eines Fünfmärkstücks formen. In 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine Olive eindrücken, den Teig darumlegen und zu einer kirschgroßen Kugel rollen. Auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vor geheizten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen.

Tipp: Oliven durch Käse- oder rohe Schinkenwürfelchen ersetzen.

Käsebrötchen

Hefeteig: 375 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant, 1 TL Salz, 120 ml Milch, 2 Eier (Größe M), 100 g weiche Butter oder Margarine. **Außerdem:** 150 g Crème fraîche, 100 g geriebener Gouda.

Backblech einfetten. Den Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad, Heißluft: etwa 180 Grad. Backzeit: etwa 15 Minuten.

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teil verarbeiten. Den Teig in 9 gleich große Stücke schneiden und jedes Teigstück oval formen. Die Brötchen auf das Backblech legen, die Oberseite mit der Hälfte Creme fraîche bestreichen und den geriebenen Käse aufstreuen. Die Brötchen 15 Min. ruhen lassen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Die gebackenen Brötchen auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen. Käsebrötchen der Länge nach einschneiden. Ober- u. Unterhälften mit der übrigen Creme fraîche bestreichen, mit Salatblättern, Putenbrust und Radieschenscheiben belegen.

1. „Mini - Pizzen“ - kinderleicht mit Hefeteig Garant

250 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig-Garant, 150 ml Wasser, 1 Essl. Speiseöl, 1 TL Salz.

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem Teig verkneten. Teig ausrollen, kleine Pizzaböden ausstechen, mit gewürztem Tomatenmuss (Oregano, Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer) bestreichen, dann je nach Rezept/ Geschmack vielseitig belegen und sofort backen. Ofen vorheizen: 220 Grad Ober-/Unterhitze, 200 Grad Umluft. Backzeit ca. 30 Min.

2. „Mini - Pizzen“ - Quark-Öl-Teig

250g Weizenmehl, 3 gestrichene TL Backpulver, ½ gestrichener TL Salz, 125g Speisequark (Magerstufe), 50 ml Milch, 50 ml Speiseöl, 1 Ei.

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzugeben, alles mit dem Knethaken, zuerst auf niedriger, dann auf höchster Stufe, zu einem glatten Teig verarbeiten. Weitere Verarbeitung siehe „Mini-Pizzen 1“.

KreislandFrauenverband Paderborn - Büren

Käse-Schinken-Knabberstangen

Zutaten: 2 Pck. Blätterteig aus der Kühltheke, 1 Pck. Schinken (Serrano oder Parmaschinken), 1 Stück Parmesan, 1 Ei.

Eine Rolle Blätterteig aufrollen und mit Schinkenscheiben belegen. Den Parmesan reiben und darauf verteilen. Die zweite Rolle Blätterteig ebenfalls aufrollen und mit verquirltem Ei einstreichen. Diese Blätterteigplatte auf den anderen Blätterteig mit dem Schinken legen. Mit einem scharfen Messer in dünne Streifen (2 cm breit, 10 cm lang) schneiden. Die Streifen spiralförmig gedreht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Knabberstangen bei 220°C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Käsespiralen

Zutaten: 300 g Blätterteig, 100 g alter Gouda, grober Pfeffer, 1 Eigelb, Kümmel.

Blätterteig nach Anweisung auftauen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche ca. 40 x 40 ausrollen. In der Kühltheke bekommt man auch bereits ausgerollten Blätterteig. Den Käse reiben und auf die eine Hälfte des Teiges streuen. Pfeffern. Die andere Hälfte darüber legen und einige Male mit dem Nudelholz überrollen. Die Platte mit einem Teigrädchen in 2 cm breite Streifen schneiden. Jeweils spiralförmig aufdrehen und auf ein mit Wasser abgespültes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Bei 220 Grad ca. 12 Min. backen.

Käsecken

Hefeteig: 250 g Weizenmehl, 1 Pck. Trockenhefe, 1 TL Salz, 150 ml warmes Wasser, 150 ml Speiseöl, 100 g geriebener Käse.

Belag: 500 g Äpfel, 125 g Blauschimmelkäse, 100 g Ziegenkäse, 100 g geriebener Emmentaler, Pfeffer.

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen, in dünne Ringe schneiden und auf dem Boden verteilen. Blauschimmelkäse und Ziegenkäse in Scheiben schneiden, auf den Äpfeln verteilen. Emmentaler und Pfeffer darauf streuen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen geben und ca. 30 Min. backen. Das fertige Gebäck in gleichmäßig große Ecken schneiden.

