

ABC



SCHULBROTE

Rezepte für die große Pause



Mit Produkten
von Mestemacher

LUSTIGE TIERGESICHTER

mit Mango-Curry Aufstrich

ZUBEREITUNG

- Für den Aufstrich Mango schälen und die Paprika grob würfeln, diese zusammen mit allen anderen Zutaten mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- Für die Tiergesichter zunächst die Möhre schälen und mit den Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwei Möhrenscheiben zu Schwanzflossen schneiden, je zwei zu Affenohren halbieren und für die Fuchsohren diese in Dreiecke schneiden. Für die Augen dienen dünne Radieschen Scheiben mit kleinen Olivenpunkten, die aus den Oliven ausgestochen oder ausgeschnitten werden, dafür 18 Punkte ausstechen oder ausschneiden. Die Paprika für Löwennase und Fischmund in eine Herzform schneiden und einen Löwenmund ausschneiden, die Gurke in Scheiben schneiden und für die Affenschauze jeweils zwei Gurkenscheiben halbieren. Die Scheibe Cheddar in zwei Fuchsstirnen schneiden.
- Aus jeder der fünf Brotscheiben zwei Kreise ausstechen und diese mit dem Mango-Curry Aufstrich bestreichen.
- Die Brotscheiben nach der Serviervorlage belegen.

ZUTATEN FÜR 10 TIERGESICHTER

Für den Aufstrich ca. 400 g

1 Stk.	Gelbe Paprika
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Sonnenblumenkerne
1 TL	Currypulver
1 TL	Salz
90 ml	Pflanzenöl
•	Saft einer Zitrone

Für die Gesichter

5 Scheiben	Mestemacher Saftiges Korn
2 Stk.	Radieschen
1 Stk.	Möhre
1 Stk.	Olive
2 Scheiben	Gurke
1/4 Stk.	Rote Paprika
2 Stk.	Heidelbeeren
2 Stk.	Salatblätter
1 handvoll	Kürbiskerne
1 Scheibe	Cheddar Käse
•	Etwas Schnittlauch
•	Kreisausstecher



SAFTIGES KORN



1 2 3



BIO DREIKORN

CHEESECAKESTICKS

mit frischen Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 16 RIEGEL

Für den Boden

4 Scheiben	Mestemacher Bio Dreikorn
50 g	Butter

Für die Cheesecakemasse

300 g	Frischkäse
250 g	Quark
100 g	Zucker
100 g	Schmand
15 g	Stärke
1 Schote	frische Vanille
2 Stk.	Eier

Für das Erdbeermuster

100 g	Erdbeeren
50 g	Puderzucker
1 TL	Stärke
1 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Boden das Brot mit den Händen zerkrümeln und mit zimmerwarmer Butter zu einer Teigmasse kneten.
3. Für die Cheesecakemasse Frischkäse, Quark und Zucker in einer Schüssel mit einem Rührgerät vermengen, Schmand, Stärke und Vanille unter Rühren dazugeben, die Eier zum Schluss auf kleinster Stufe dazugeben.
4. Danach Erdbeeren putzen, pürieren und in einem Topf erhitzen. Puderzucker, Stärke und Zitronensaft zufügen und die Masse kurz aufkochen und abkühlen lassen.
5. Wenn vorhanden, den Boden in passende Formen geben oder in eine quadratische Springform füllen (der Kuchen wird dann erst nach dem Backvorgang in gleich große Riegel geschnitten), darauf die Cheesecakemasse gleichmäßig schichten und mit abgekühlter Erdbeersoße übergießen. Mit einem Spieß die Marmorierung unter die Oberfläche rühren.
6. Im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen und für mehrere Stunden nach dem Auskühlen kalt stellen.



A B C

DOPPELEI TOAST

mit BIO DINKEL TOAST

ZUBEREITUNG

1. Zunächst 4 Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und bis zum Stocken bei geringer Hitze röhren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch nach Vorliebe bestreuen.
2. In der Zwischenzeit zwei Eier in Wasser für 6:30 Minuten kochen, danach sofort in kaltem Wasser abschrecken.
3. Die Toasts im Toaster goldbraun toasten, mit Butter bestreichen und das Rührei auf allen Toastscheiben gleichmäßig verteilen. Danach die gekochten Eier pellen und auf zwei Toasts mittig platzieren, mit einer Toastscheibe mit Rührei zusammenklappen und in Butterbrot-papier einpacken. Das Brotpäckchen nun mit einem Messer in der Mitte für den gewünschten Anschnitt längs durchschneiden.



BIO DINKEL TOAST

ZUTATEN FÜR 2 TOASTS

- | | |
|------------|---------------------------------|
| 4 Scheiben | Mestemacher
BIO DINKEL TOAST |
| 6 Stk. | Eier |
| • | Etwas Schnittlauch |
| • | Butter |
| • | Salz & Pfeffer |
| • | Butterbrot-papier |



10
9
8

7

6

5

4

KÜRBISKERN



RAKETENBROT

mit Himbeermarmelade

ZUTATEN FÜR 6 BROTE

- 6 Scheiben Mestemacher Kürbiskern
- Butter zum Bestreichen

Für die Marmelade

- | | |
|------|-------------------|
| 250g | Himbeeren |
| 125g | Gelierzucker |
| 1 TL | Zitronensaft |
| • | Raketenausstecher |
| • | Kreisausstecher |

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren säubern und mit Gelierzucker sowie Zitronensaft in einem geeigneten Kochtopf bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Für wenige Minuten köcheln lassen.
2. Aus jeder Brotscheibe zwei Raketen ausstechen und in jeweils eine Rakete zwei Gucklöcher stechen. Beide Raketscheiben mit Butter und die untere (ohne Gucklöcher) mit der Himbeermarmelade bestreichen. Beide Scheiben zusammenklappen.

3

2

1



TOASTBRÖTCHEN

mit Rote Beete Aufstrich

ZUBEREITUNG

- Für den Aufstrich alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren.
- Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke raspeln, die Avocados schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Toastbrötchen im Toaster knusprig toasten.
- Die Toastbrötchenhälften nun mit der Rote Beete Creme bestreichen und mit Kohlrabi Raspeln, Avocado Scheiben und Käse belegen und zusammenklappen.

$2+4=6$



BIO UNSER PURES TOASTBRÖTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 TOASTBRÖTCHEN

8 Scheiben Mestemacher Bio Unser Pures Toastbrötchen

Für den Aufstrich ca. 150g

100 g	Rote Beete, gekocht
25 g	Sonnenblumenkerne
1 EL	Meerrettich
1 EL	Apfelessig
1,5 EL	Olivenöl
• Salz und Pfeffer zum Abschmecken	

Für den Belag

1 Stk.	Kohlrabi
2 Stk.	Avocado
8 Scheiben	Käse nach Wahl



$5+5=10$



HIGH PROTEIN TOASTBRÖTCHEN

TOASTBRÖTCHEN

mit Speck und Bananen



ZUTATEN FÜR 2 TOASTBRÖTCHEN

Für den Boden

4 Scheiben	Mestemacher High Protein Toastbrötchen
2 Stk.	Bananen
150 g	Frühstücksspeck
4 EL	Erdnussbutter
2 EL	Honig

ZUBEREITUNG

1. Die Speckscheiben knusprig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Toastbrötchen knusprig toasten und die unteren Hälften mit Erdnussbutter bestreichen.
3. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden, die untere Hälfte des Toastbrötchens mit Bananen und Speck belegen, mit Honig beträufeln und zusammenklappen.



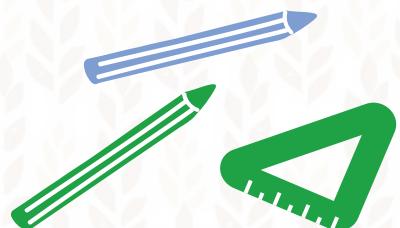
DREIECKSSCHNITTEN

mit Fitnessbrot

ABC

ZUBEREITUNG

- Das Gemüse abwaschen sowie die Möhren schälen und raspeln, Ober- und Unterseite der Radieschen abtrennen und in dickere Scheiben schneiden, einige Salatblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen.
- Alle Brote mit Frischkäse bestreichen. Nun jeweils zwei mit Schinkenwurst, zwei mit Möhrenraspeln und Radieschen und zwei mit Salatblättern belegen. Danach jeweils ein Brot mit Möhrenraspeln und Radieschen, eines mit Schinkenwurst und eines mit Salat zusammenklappen. Die Schnitten jeweils quer durchschneiden.
- Mit einem Fingerfood-Stick stabilisieren.



ZUTATEN FÜR 4 SCHNITTEN

- | | |
|------------|-------------------------|
| 6 Scheiben | Mestemacher Fitnessbrot |
| 150 g | Frischkäse |
| 4 Scheiben | Schinkenwurst |
| 3 Stk. | Möhren |
| 4 Stk. | Radieschen |
| 1/4 Stk. | Salat |
- Zahnstocher/Fingerfood-Sticks zum Anrichten



FITNESSBROT

Schachmatt

A5



C2

ITALIENISCHE BIO DINKEL WRAPS



BIO DINKEL WRAPS

mit Hähnchenbrust

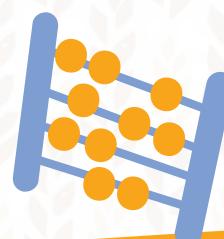
ZUTATEN FÜR 6 WRAPS

Für den Boden

- 6 Stk. Mestemacher ITALIENISCHE Bio Dinkel Wraps
- 3 EL Salatmayonaise
- 200 g Hähnchenbrust-aufschliff
- 1/4 Stk. grüner Salat
- 1 Stk. Orange
- 1/2 Dose Mais
- 50 g Pekannüsse
- Blumenausstecher

ZUBEREITUNG

1. Den Mais abtropfen und die Orange schälen und würfeln, Salatblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen.
2. Mit der Ausstechform Blumen in die Wraps stechen und diese mit der Salatmayonaise bestreichen sowie mit dem Hähnchenbrustaufschliff belegen. Mittig nun die Salatblätter, etwas Mais, Orangenstücke und Pekannüsse platzieren. Nun die Wraps zusammenrollen und die Seiten einklappen.



$2 \times 3 = 6$



BIO VOLLWERT-BROT



KARTOFFEL-DOPPELDECKER

mit Süßkartoffelpommes

ZUTATEN FÜR 4 BROTE

Für den Boden

4 Scheiben	Mestemacher Bio Vollwert-Brot
250 g	Süßkartoffelpommes
4 Stk.	Mini-Gurken
2 handvoll	Pflücksalat

Für die Kartoffelcreme (ca. 300 g)

2 Stk.	große Kartoffeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
½ Bund	frische Petersilie
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl

- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln putzen und mitsamt Schale weichkochen, pellen und mit einer Gabel zerstampfen. Kräuter waschen und wie den Knoblauch fein hacken. Kartoffelstampf, Knoblauch und Kräuter mit Olivenöl sowie Zitronensaft vermengen und zu einer cremigen Konsistenz mischen, nach Bedarf wenige Esslöffel Wasser hinzugeben, zum Schluss salzen und pfeffern.
2. Für die Brote zunächst die Süßkartoffelpommes nach Packungsanleitung zubereiten, in der Zwischenzeit den Pflücksalat und die Mini-Gurken waschen. Die Mini-Gurken mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden.
3. Die Langschnitten halbieren und jeweils vier Hälften mit der Kartoffelcreme bestreichen. Dann wie einen Burger mit den warmen Süßkartoffelpommes, Gurkenstreifen und Pflücksalat schichten und mit einer weiteren Brothälfte zusammenklappen.

$2+4=6$



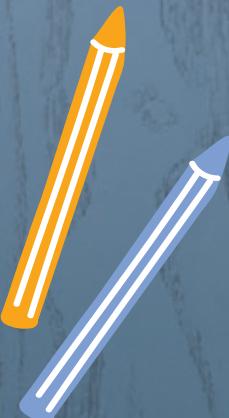

Mestemacher
the lifestyle-bakery

Mestemacher GmbH

Am Anger 16
33332 Gütersloh

+49 5241 87 09 - 0
info@mestemacher.de
www.mestemacher.de

DE-ÖKO-001



Verantwortlich für den Inhalt:
Prof. Dr. Ulrike Detmers
Juli 2025

 Noch mehr
Rezepte!

