

## So wird der Kindergeburtstag ein voller Erfolg

Während sich Eltern vor einem anstehenden Kindergeburtstag oft den Kopf zerbrechen, wie der Tag zu einem ganz besonderen Erlebnis wird, haben Kinder dagegen meist klare Vorstellungen, wie ihr Festtag aussehen soll.

Zur heißen Schokolade gehören nach Meinung der Kids auch ein Schokoladenkuchen und viele Süßigkeiten. Als Nachtisch steht Eis meist ganz oben auf dem Programm. Abgerundet soll die Feier durch Pommes mit Ketchup werden.

Neben den Wünschen der Kinder sollte berücksichtigt werden, dass nur Speisen angeboten werden, die auch allen Gästen schmecken. Besonders hoch im Kurs stehen mit Gummibärchen verzierte Muffins sowie Marmor- oder Sandkuchen mit Zuckerglasur, Smarties und bunten Fähnchen. Diese sind leicht und schnell zu machen, kommen dafür aber umso besser an. Bei Kindern ist die Verzierung oftmals wichtiger als der Kuchen selbst. Vor allem schön bunt muss es zugehen. Daher sollte die Gestaltung mit besonders viel Mühe gemacht sein. Auf Sahne oder Cremes sollte nach Möglichkeit verzichtet werden.

Pizza, Würstchen oder Nudeln sind beim Abendessen der Renner. Sie stehen schnell auf dem Tisch und lassen sich schon vorher gut zubereiten. Bei den Getränken stehen bunte Brause und Fanta weit oben auf der Liste.

Wenn Sie gesunde Nahrungsmittel anbieten wollen, empfiehlt sich, das Fest mit einem Motto zu versehen. Bei Jungs sind vor allem Ritter oder Pirat sehr gefragt, bei Mädchen Fee oder Prinzessin.

Aus Radieschen lassen sich sowohl Ritterköpfe als auch Marienkäfer gestalten, aus Salatgurken kann der behelmte Kopf eines Ritters geformt werden. Mit Mini-Würstchen oder Tomaten und ein etwas Fantasie sind leicht Figuren zusammengesteckt. So können sogar ganze Themenwelten geformt werden.

Da ein Geburtstagsfest für die Kleinen oft sehr aufregend ist, sollte darauf geachtet werden, dass kindgerechte und kleine Portionen gereicht werden, die direkt von der Hand in den Mund wandern können.