Zweites Koch- und Backbuch mit vielen, tollen Rezepten

Vorwort

Kochen

Das Kochen selbst bietet nicht nur die Möglichkeit
alle Sinne anzusprechen
(Hören, Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen),
sondern vielfältige Variationsmöglichkeiten zur Förderung
motorischer, sensorischer, emotionaler und kognitiver Fähigkeiten.

Lernen in sinnvollen komplexen Zusammenhängen,
die subjektiv erlebt werden:

Motorik:
Auge-Hand Koordination,
Hand-Hand Koordination,
Kraftdosierung,
Feinmotorik

Wahrnehmung:
Olfaktorisch,
gustatorisch, visuell,
auditiv, taktil,
propriozeptiv,
Eigenwahrnehmung

Kognition:
Aufmerksamkeit,
Konzentration,
Kreativität,
Ausdauer,
Aufgabenverständnis,
Frustrationstoleranz,
Umstellungsfähigkeit,
Kulturtechniken,
Mengenverständnis

Sieh mit deinen Augen,
rieche mit deiner Nase,
schmecke mit deiner Zunge,
fühle mit deinen Händen….
nichts ist verborgen.
Essen ist mehr
als bloße Nahrungsaufnahme
und Kochen

ADL:
Handlungsplanung
und Umsetzung,
Umgang mit
Strukturhilfen,
adäquater Umgang
mit Werkzeug,
Erprobung von
Hilfsmitteln,
Selbständigkeit und
Selbstversorgung

Soziale Kompetenz:
Erfolgserlebnisse,
soziale Kompetenz,
Stärkung des
Selbstbewusstseins,
Lernen am Modell

Sprache:
Sprachverständnis,
Verbalisieren von
Handlungsabläufen,
sprachlicher Ausdruck

Auch im 2. Koch-und Backbuch habe ich einfache Kochrezepte zusammengestellt, die ich zusammen mit den Kindern in der Therapie sehr oft gekocht habe und die jedem gelingen.

Ob Süßes oder Herzhaftes, für jeden ist bestimmt etwas dabei !

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit.

Susanne Ziegler

Ergotherapeutin

Erstellt für die Bayrische Landesschule.

Nur für den internen Gebrauch.

Inhalt

Vorwort 2
Herzhaftes 5
Lustige Brötchen 6
Katzenbrötchen 8
Käsespätzle 10
Fitmacher Nudelsalat 12
Kartoffelpuffer 14
Käse-Schinken-Hörnchen 15
Süßes 16
Dufte Schoko-Nuss-Kuchen 17
Apfel im Schlafrock 19
Bananen im Schlafrock 20
Apfeltaschen im Blätterteig 21
Zarter Schoko-Nuss-Kuchen 22
Blitzkuchen 23
Apfelmus-Tiramisu 24
Schwedische Zimtschnecken 25
Süßes Brötchen-Rad 27
Rote Grütze mit Schaumsahne 28
Muffins mit Smarties 29
Plätzchen 30
Marmeladenherzen 31
Orangenkekse 33
Waldtiere 35
Erdnusskonfekt 36
Schokokugeln 37
Schokocrossies 38
Sahnig-weiche Karamellbonbons 39
Kuchenlutscher 40
Haselnussgebäck 42
Ostern kommt bald 43
Osternestchen 44
Osterplätzchen 45
Henne Berta und ihre Küken 47

Herzhaftes

Lustige Brötchen

Lustige Brötchen

Für diese Brötchen brauchst du die Hälfte des Teigrezeptes von Seite 84 und für das Mini-Schokoladenbrot etwas Zucker und Kakao. Sie müssen 20 Minuten gehen und ungefähr 15 Minuten backen.

Teig formen

Teile den Teig in acht gleichmäßige Portionen auf und forme sie zu kleinen Kugeln. Heize den Ofen auf 220° C oder Gasstufe 4 vor.

Mini-Brote

Gib den Teig für das Kastenbrot in eine kleine, gefettete Brotform und rolle den Teig für den Kräuterbrotfladen aus.

Das brauchst du

für den Kräuterfladen

1 Eßl. grobes Meersalz

1 Rosmarinzweig

1 Knoblauchzehe

für die Dekoration der Mini-Brote

Korinthen

Sesamsamen

Mohn

Weizenschrot

Sesamknoten

Sesam

Bestreiche den Fladen vor dem Backen mit Öl, gib Salz, Knoblauch und Rosmarin darauf.

Kräuterfladen

1 Eßl. Pflanzenöl

Mini-Mohnbrot

Mohnkörner

Teigrollen

Um Brezeln und Knoten zu formen, mußt du den Teig zuerst mit den Handflächen zu langen, dünnen Würsten rollen.

Brezeln und Knoten

Wickle und schlinge die Teigrollen zu verschiedenen Figuren wie Schlangen, Brezeln, Knoten, Mäuseschwänzen und Schneckenhäusern.

Dekoration

Verziere die Brote mit den Korinthen, Mohn, Sesam und Weizenschrot, lege sie auf ein gefettetes Blech und backe sie 15 Minuten lang im Ofen.

Schrotbrezel

Schlange

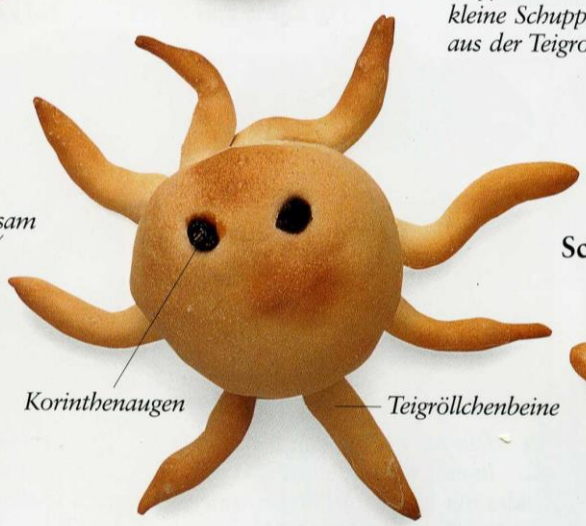
Mäuschen

Krokodil

Mini-Schokobrot

Teig mit etwas Zucker und Kakao

Tintenfisch

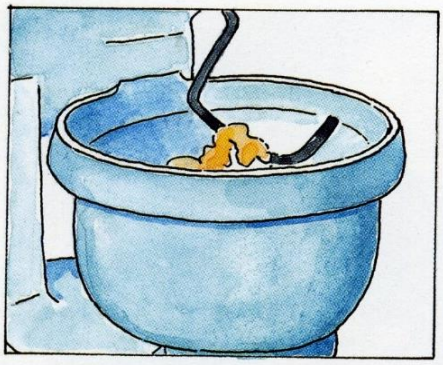


Schnecke

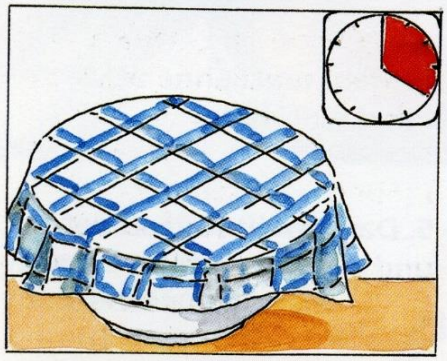
Forme eine Spirale und klebe sie mit Wasser auf den Körper.

Katzenbrötchen

Katzenbrötchen

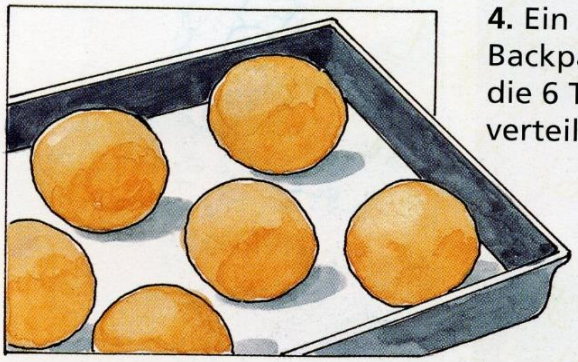


1. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben. Zuerst mit dem Knethaken des Rührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.



2. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Dann den Teig in 6 Portionen teilen.



4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die 6 Teigkugeln darauf verteilen.

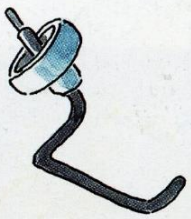
Zutaten für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei

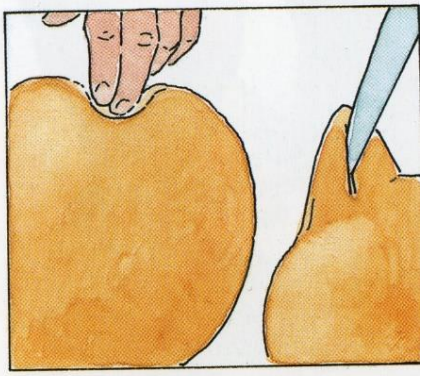
Zum Verzieren:

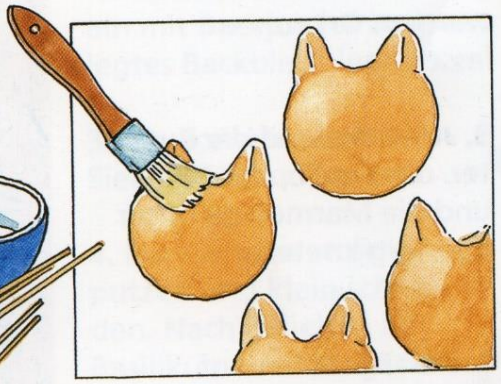
- Kondensmilch
- Rosinen
- geschälte Mandeln
- rohe Spaghetti

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



5. Aus jeder Portion einen Katzenkopf formen. Die Ohren mit einem Küchenmesser der Länge nach einschneiden.

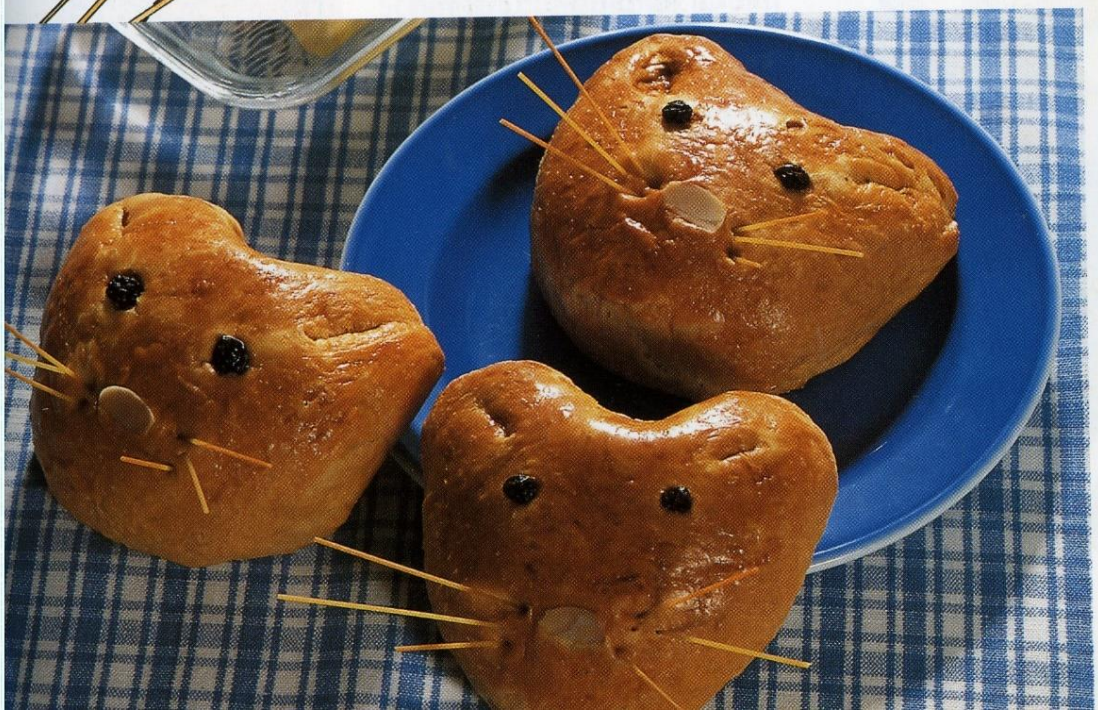




6. Die Katzenbrötchen mit Kondensmilch bepinseln.

7. Für die Augen nimmt man Rosinen, für das Mäulchen eine Mandel und für die Barthaare Spaghetti.

8. Auf der mittleren Schiene 15 – 20 Minuten backen.



Käsespätzle

Für 4 Portionen braucht man:

500 g Mehl (Type 405 oder 550)

4 Eier • Salz

etwas Öl für das Spätzlewasser

1 EL weiche Butter

200 g geriebenen Hartkäse

(z. B. Emmentaler oder Gouda)

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und mit dem Rührlöffel unter das Mehl rühren.

2. Ungefähr $^1/_4$ Liter Wasser in die Eier-Mehl-Mischung gießen und 1 TL Salz dazugeben. Den Teig mit dem Rührlöffel kräftig durchrühren, bis er zähflüssig ist. Falls er noch etwas zu fest ist, ein wenig Wasser nachgießen.

3. Inzwischen einen großen Topf mit reichlich Wasser auf die Herdplatte stellen und auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Einige Tropfen Öl und 2 TL Salz in das Wasser geben. Eine große Schüssel mit der weichen Butter einfetten.

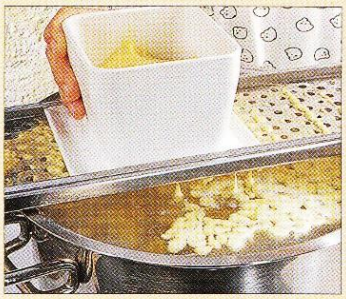
4. Wenn das Wasser kocht, den Spätzlehobel mit der ersten Portion Teig füllen und den Teig rasch in das Wasser hobeln (siehe rechts).

5. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, bis sie oben schwimmen und sich Schaum bildet (siehe rechts). Die Spätzle mit dem Schaumlöffel herausfischen, gut abtropfen lassen und in die gebutterte Schüssel geben. 2 EL Käse über die Spätzle streuen und die Schüssel warm stellen.

6. Nun den Spätzlehobel wieder mit Teig füllen und die nächste Portion Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf die vorherige Käsespätzle-Lage geben.

7. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Dabei abwechselnd Käse und Spätzle aufeinanderschichten. Zum Schluss den restlichen Käse darüberstreuen.

Spätzle kochen – so wird's gemacht:



1. Spätzlehobel füllen und den Teig ins kochende Wasser hobeln.

2. Spätzle einmal aufkochen lassen, bis sie nach oben steigen.

3. Dann mit einem Schaumlöffel die Spätzle herausfischen.

Fitmacher Nudelsalat

38 Fitmacher-Nudelsalat mit Joghurt-Dressing

Party-Hit

Für 4 Portionen

Was Du bereitstellen solltest:

- großen Topf
- großes Abtropfsieb
- Schneidbrett
- Küchenmesser
- große Salatschüssel
- Knoblauchpresse

Das brauchst Du:

200 g Nudeln (z. B. Spirelli, Farfalle oder Hörnchennudeln)
Jodsalz
1 kleine Dose Gemüsemais (140 g Abtropfgewicht)
150 g Vollmilch-Joghurt
2 EL Salat-Mayonnaise
1–2 EL Tomatenketchup
1 Knoblauchzehe
Pfeffer aus der Mühle
100 g TK-Erbsen
100 g mittelalter Gouda
100 g gekochter Schinken im Stück
150 g Kirschtomaten
1 rote Paprikaschote
evtl. 100 ml Gemüsebrühe

So wird es gemacht:

1 Koche zuerst ca. 2 l Wasser in einem großen, geschlossenen Topf auf. Füge Nudeln und 1 Teelöffel Salz zu. Lasse die Nudeln dann ohne Deckel bei mittlerer Hitze nach Packungsanleitung bissfest kochen, zwischendurch 4–5-mal umrühren, damit sie nicht kleben.

2 Lasse den Mais gut abtropfen. Verrühre Joghurt, Mayonnaise und Ketchup in der Salatschüssel. Pelle die Knoblauchzehe und drücke sie durch eine Knoblauchpresse in das Dressing. Schmecke das Dressing mit etwa ½ Teelöffel Salz und etwas Pfeffer ab. Mische nun Erbsen und Mais unter das Dressing.

3 Stelle ein Sieb in die Küchenspüle, gieße die Nudeln vorsichtig in das Sieb (lasse Dir dabei evtl. helfen). Spüle die Nudeln mit reichlich kaltem Wasser ab und lasse sie gut abtropfen.

4 Schneide Gouda und Schinken in feine Würfel. Spüle die Tomaten ab, reibe sie trocken, halbiere sie und schneide die grünen Stielansätze heraus. Spüle die Paprika ab, reibe sie trocken und halbiere die Schote. Schneide Stielansatz und Scheidewände heraus, würfele das Paprikafruchtfleisch.

5 Gib Nudeln, Käse, Schinken, Tomaten und Paprika in die Schüssel und mische alles gründlich mit dem Dressing. Nun etwas Geduld, denn der Nudelsalat schmeckt am besten, wenn Du ihn etwa 1 Stunde durchziehen lässt.

6 Schmecke den Salat vor dem Anrichten nochmals mit Salz und Pfeffer ab. Wenn Du den Salat schön saftig magst, rühre nun noch die Brühe unter.

Extra-Tipp:
Den bunten Salat kannst Du nach Lust und Laune auch anders zusammenstellen.
Schinken, Käse, Paprika, Tomaten, Erbsen oder Mais kannst Du nach Deinem Geschmack, z. B. durch blättrig geschnittene Champignons, Frühlingszwiebeln in Ringen, Gurkenstückchen, schwarze Oliven, Würstchenscheiben oder Würfelschinken austauschen.

Kartoffelpuffer

Für 4 Portionen braucht man:

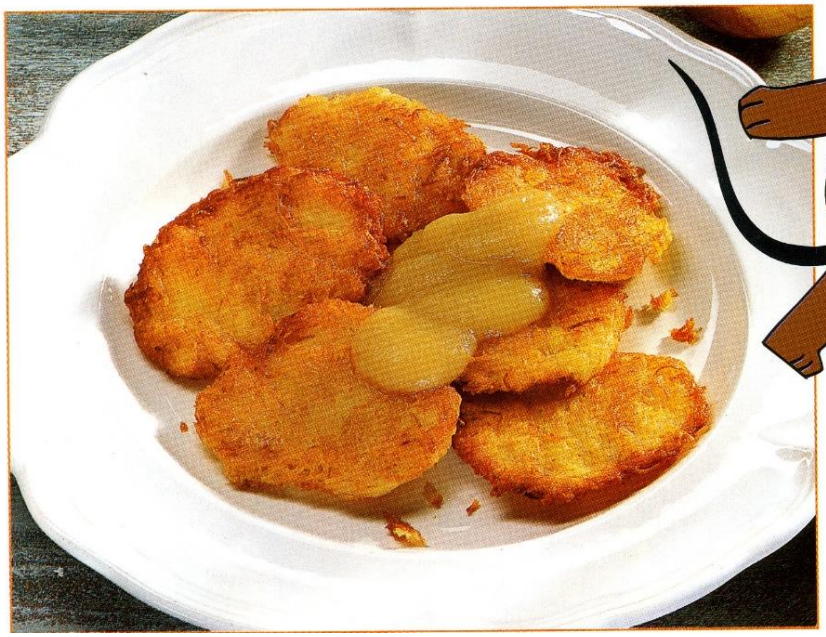
1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 Eier
½ TL Salz
Öl oder Butterschmalz zum Braten
1 großes Glas Apfelmus

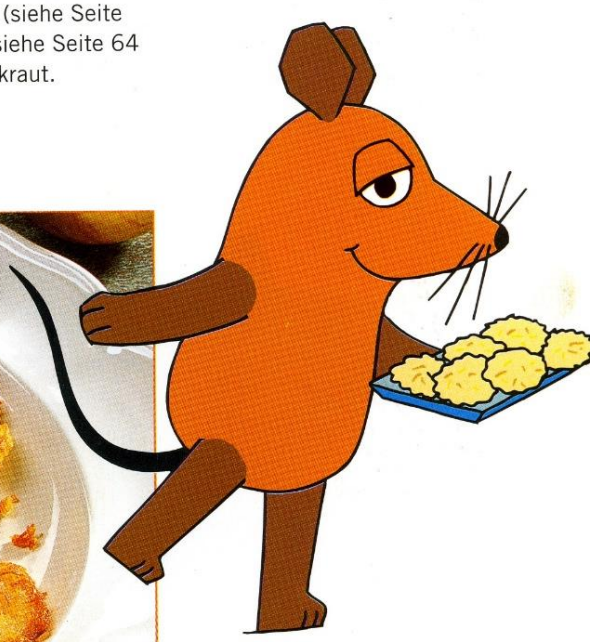
1. Die gewaschenen Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.
2. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in die Schüssel reiben.
3. Die Eier eins nach dem anderen aufschlagen und in den Kartoffelteig rühren. Mit Salz abschmecken (probieren!).
4. 2 Esslöffel Öl oder ein großes Stück Butterschmalz auf mittlerer Stufe in einer großen Pfanne – am besten einer beschichteten – erhitzen.
5. Wenn das Fett heiß genug ist (siehe Seite 7), pro Kartoffelpuffer einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und zu einem Puffer flach streichen.
6. Auf der Unterseite in 3 Minuten knusprig braun braten. Dann die Kartoffelpuffer mit einem Pfannenwender umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls in drei Minuten knusprig braun braten.

- Die Kartoffelpuffer unbedingt sofort essen – frisch und knusprig, direkt aus der Pfanne schmecken sie am besten.
- Zu Kartoffelpuffern (oder Reibekuchen oder Reiberdatschi) schmeckt sehr gut Apfelmus (siehe Foto). Man kann sie aber auch einfach mit Zucker bestreuen oder Rübenkraut oder Preiselbeeren dazu essen.
- Gut schmecken Kartoffelpuffer auch mit Kräuterquark (siehe Seite 24) und einem Salat (siehe Seite 64 bis 67) oder mit Sauerkraut.

Keine Angst vor zu viel Fett!

Für Kartoffelpuffer darf man auf keinen Fall zu wenig Fett nehmen und es muss sehr heiß sein: Denn nur dann bildet sich schnell eine Kruste, die die Kartoffelpuffer erstens knusprig macht und zweitens verhindert, dass zu viel Fett in die Puffer eindringt. Wenn man dagegen zu wenig Fett nimmt oder das Fett nicht heiß genug ist, dann werden die Puffer genau so, wie sie nicht sein sollen: weich und fettig!





Käse-Schinken-Hörnchen

Käse-Schinken-Hörnchen

Für Kinder

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
125 g Magerquark
4 EL Milch, 1 Ei (Größe M)
4 EL Speiseöl
1 gestr. TL Salz

Für die Füllung:
10 Scheiben gekochter Schinken
10 Scheiben mittelalter Gouda

Zum Bestreichen:
Kondensmilch

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Insgesamt: E: 190 g, F: 192 g, Kh: 230 g, kJ: 15120, kcal: 3613

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Ei, Öl und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

2 Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. 10 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden. Die Quadrate in Dreiecke schneiden.

3 Für die Füllung Schinken und Käse in Größe der Dreiecke schneiden, jedes Teigdreieck mit je 1 Käse- und Schinkenscheibe belegen. Die Teigecken zu Hörnchen aufrollen. Hörnchen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen, mit Kondensmilch bestreichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten

Käse-Schinken-Hörnchen

Süßes

Dufte Schoko-Nuss-Kuchen

Dufte Schoko-Nuss-Kuchen

Geburtstagsknüller/
braucht etwas Geduld

Für 1 Kuchen (etwa 16 Stücke)

Was Du bereitstellen solltest:

- Kastenform (30 x 11 cm)
- Backpinsel
- Küchenwaage
- Rührschüsseln
- Backhandschuhe
- Kuchenrost
- Handrührgerät mit Rührbesen

Das brauchst Du:

etwas weiche Butter oder Margarine für die Form
175 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack
2 gestr. EL Kakaopulver
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
50 g gehackte Walnusskerne
50 g geraspelte Haselnusskerne
50 g Kokosrapsel oder gehackte Mandeln
225 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
100 ml Kakaodrink (fettarm)

Für den Guss:

1 Beutel (100 g) Kuchenglasur
Vollmilch

So wird es gemacht:

1 Streiche die Form mit dem weichen Fett sorgfältig aus. Mische Mehl, Pudding-Pulver, Kakao und Backpulver in einer Schüssel. In einer weiteren Schüssel mischt Du nun die Nüsse und Kokosraspel, bis auf 2 Esslöffel zum Bestreuen.

2 Heize den Backofen auf:
- Elektroherde auf 170 Grad einstellen
- Bei Gasherden die Stufe 2–3 einstellen
- Herde mit Umluft auf 150 Grad schalten.

3 Für den Teig werden Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel gegeben. Verrühre zunächst alles mit den Rührbesen des Handrührgerätes auf niedrigster Stufe, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Rühre dann alles so lange auf höchster Stufe, bis sich die Zuckerkörner aufgelöst haben.

4 Jetzt jedes Ei in einer Tasse aufschlagen und etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Nun die Mehlmischung und den Kakaodrink in jeweils 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rühre zuletzt die Nussmischung kurz unter.

5 Verstreiche den Teig in der Form und schiebe die Form auf dem Rost für etwa 50 Minuten in den Backofen.

6 Ziehe Dir die Backhandschuhe über und stelle den Kuchenrost bereit. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und stelle ihn auf den Rost. Jetzt etwa 10 Minuten Geduld, dann geht es weiter.

7 Fahre mit einem Messer rundherum innen am Rand der Kuchenform entlang und löse so den Teig von der Form. Kippe die Form vorsichtig seitlich auf den Rost, so dass sich der Kuchen dabei et-

was aus der Form löst (lasse Dir dabei evtl. von einem Erwachsenen helfen). Ziehe nun die Form vorsichtig vom Kuchen ab. Lasse den Kuchen gut auskühlen.

8 Schmelze die Kuchenglasur in einem Topf mit Wasser oder in der Mikrowelle wie auf dem Beutel angegeben. Träufle die Glasur von der Mitte aus über den gesamten Kuchen, bis er ganz überzogen ist. Lasse die Glasur etwas antrocknen, streue dann die restlichen Kokosraspel darüber.

Apfel im Schlafrock

Apfel im Schlafrock

Du brauchst dafür:
250 g Mehl (möglichst Vollkornmehl)
120 g Butter oder Margarine
70 g Zucker oder Honig
1 Prise Salz
1 Ei
4 EL Rosinen
4 EL gehackte Nüsse
4 EL Zucker oder Honig
4 EL Butter
4 gleich große Äpfel (je 150 g)

1. Vermische das Mehl mit der Butter oder Margarine, dem Zucker oder Honig, dem Salz und dem Ei und verknete alles zu einem Teig. Stelle den Teig 1-2 Stunden kalt.

2. Vermische die Rosinen mit den gehackten Nüssen und dem Zucker oder Honig.

3. Wasche die Äpfel, schäle sie und höhle sie in der Mitte aus, das geht am besten mit einem Apfelausstecher.

4. Den Backofen vorheizen.

5. Teile den Teig in vier Portionen und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus. Setze auf jedes Teigstück einen Apfel. Verteile die Füllung in die Äpfel und gib die Butter darauf. Schlage nun den Teig über die Äpfel und drücke ihn fest. Die Äpfel müssen von dem Teig ganz bedeckt sein.

6. Setze die Äpfel in eine gefettete Auflauf- oder Backform.
Backe sie etwa 35 Minuten bei 200 Grad oder Gasstufe 3.
Du kannst sie heiß oder kalt essen.

Bananen im Schlafrock

Dieses Rezept hat Felix aus Australien, dem Land der Kängurus und Koalabären, mitgebracht. Die Bananen im Schlafrock sind fix gemacht und Sophie isst sie genauso gerne wie der reiselustige Kuschelhase.

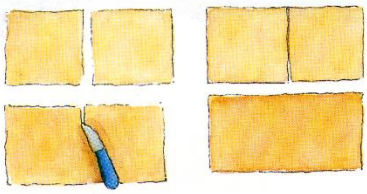
BANANEN IM SCHLAFROCK (BANANA CRESCENTS) AUS AUSTRALIEN

DAZU BRAUCHST DU

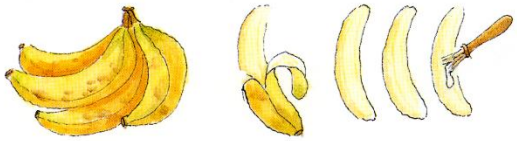
1 Packung (450 g) Tiefkühlblätterteig, 8 kleine reife Bananen, Saft von 1 Zitrone, 1 Ei, 1 EL Milch, 3 EL Erdbeermarmelade (oder deine Lieblingsmarmelade), 6 EL Mandelblättchen.

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Nun legst du die Blätterteigscheiben auf das Backpapier, schneidest sie in acht Quadrate und lässt sie etwa 10 Minuten auftauen.

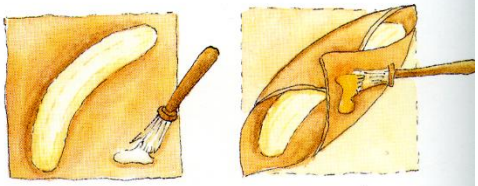


3. In der Zwischenzeit schälst du die Bananen und bestreichst sie mit dem Zitronensaft.



4. Als Nächstes trennst du das Ei in Eiweiß und Eigelb (auf Seite 66 steht, wie's geht!).

5. Nun bekommen die Bananen ihren „Schlafrock": Dazu legst du auf jedes Quadrat eine Banane. Mit dem Eiweiß bepinselst du die Ränder der Teigquadrate, die freien Teigecken klappst du über die Banane und drückst sie mit den Fingern fest.



6. In einer kleinen Tasse verrührst du das Eigelb mit der Milch. Jetzt bepinselst du den Teig mit der Eigelbmischung und schiebst anschließend das Backblech für 20 Minuten in den heißen Backofen hinein.
7. Zum Schluss gibst du die Marmelade in einen kleinen Topf und lässt sie bei kleiner Hitze flüssig werden. Nach Ende der Backzeit bestreichst du dann die noch warmen Bananen im Schlafrock (Vorsicht: Topfhandschuhe benutzen, denn das Backblech ist ganz heiß!) und bestreust sie mit Mandelblättchen.

TIPP: Die Bananen im Schlafrock schmecken warm besonders gut!

Apfeltaschen im Blätterteig

Apfeltaschen aus Blätterteig

Zutaten (9 Stück)

TK-Teig:

450 g Blätterteig (6 Scheiben)

Füllung:

500 g Äpfel
1 TL Zitronensaft
1 EL Zucker
etwas Zimt
1 EL Rosinen
1 EL Mandelstifte

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung

Blätterteigplatten auftauen lassen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt, Rosinen und Mandelstiften mischen.

Die Teigplatten einzeln etwas ausrollen und dritteln. Neun Teilstücke zur Seite legen, sie werden als Teigdeckel verwendet.

Auf jedes andere Teigstück ca. 2 EL der Apfelmischung geben, dabei auf allen Seiten ca. 1 cm Rand frei lassen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen.

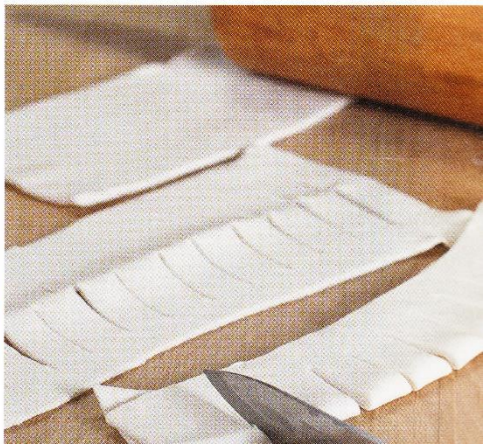
Die Teigdeckel jeweils einmal der Länge nach falten und mit einem Messer oder Teigroller einschneiden – *siehe Arbeitsfoto.*

Wieder aufklappen und auf die Teigstücke mit der Apfelfüllung legen, gut andrücken.

Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberseite ebenfalls mit Ei bestreichen und backen.

Backzeit: 25 Min. bei 190 °C (170 °C)

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



Zarter Schoko-Nuss-Kuchen

Zarter Schoko-Nuss-Kuchen

Für 1 Springform, etwa 26 cm Durchmesser, braucht man:

Butter und Mehl für die Form
100 g weiche Butter (siehe S. 166)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker • 2 Eier
125 g Mehl • 1 TL Backpulver
3 EL Kakao
50 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Backform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Rührgeräts cremig rühren. Zucker und Vanillezucker dazu-

Blitzkuchen

Blitzkuchen

Du brauchst dafür:
200 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen, -stifte oder Kokosflocken
100 g Butter

1. Rühre die Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig. Gib dann die Eier und das mit Backpulver vermischte Mehl dazu.

2. Den Backofen vorheizen.

3. Streue den Zucker und die Mandelblättchen, -stifte oder die Kokosflocken gleichmäßig über den Teig. Verteile die Butter in Flöckchen darüber.

4. Backe den Kuchen 20-25 Minuten bei 200 Grad oder Gasstufe 3.

Dieser Kuchen ist ganz schnell gezaubert.

Apfelmus-Tiramisu

Zutaten: 1 EL Zucker, 50 g Mandelblättchen

Creme: 500 g Magerquark, 2 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft

200 g Löffelbiskuit, 70 ml Apfelsaft, 500 g Apfelmus

Zubereitung: Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen lassen. Die Mandelblättchen darin karamellisieren. Abkühlen lassen und evtl. zerstoßen.
Quark, Zucker und Zitronensaft zu einer Creme verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form oder Gläser geben und mit dem Apfelsaft tränken, dann die Hälfte des Apfelmuses einfüllen und darauf die Hälfte der Creme geben. Den Vorgang wiederholen. Abschließend das Karamell über die Cremeschicht geben. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schwedische Zimtwecken

Für 32 Zimtwecken braucht man:

270 ml Milch • 1/2 Würfel frische Hefe (21 g) oder 1 Päckchen Trockenhefe • 1 Prise Zucker • 100 g Butter 500 g Mehl • 100 g Zucker 1/2 TL Salz • Mehl für die Arbeitsfläche 100 g sehr weiche Butter 3 EL Zimtzucker • 4 EL Rosinen

1. Die Milch leicht erwärmen. Aufpassen: Sie darf nur lauwarm sein!
2. Wer frische Hefe nimmt: Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, die Prise Zucker hinzufügen, zudecken und die Hefe etwa 10 Minuten gehen lassen. Wer Trockenhefe nimmt: Die Trockenhefe mit der Milch vermischen.
3. Inzwischen die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

4. Mehl, Zucker, Salz, Butter und Hefemilch in einer Schüssel mit den Knethaken des Rührgeräts 10 bis 15 Minuten kneten, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt.

5. Den Backofen wieder ausstellen. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und den Teig im Backofen etwa 1 Stunde gehen lassen.

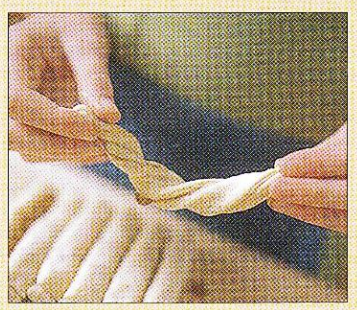
6. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal mit den Händen durchkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen.

7. Eine Hälfte des ausgerollten Teigs mit Butter bestreichen. Zimtzucker und Rosinen daraufstreuen, die Rosinen leicht in den Teig drücken. Die andere Hälfte darüberklappen. Den Teig quer in 4 Teile und jedes Teil in 8 Streifen schneiden. Die Streifen gegeneinanderdrehen, dann einen Knoten machen (siehe rechts) und auf das Blech legen.

8. Das Backblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Zimtwecken etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Zimtwecken – so wird's gemacht:

1. Jedes der 4 Teigteile quer in 8 Streifen schneiden.



2. Die Streifen wie eine Spirale gegeneinanderdrehen.

3. Die Spiralen vorsichtig zu einem Knoten schlingen.

Süßes Brötchen-Rad

Süßes Brötchen-Rad

Für 20 Brötchen
Form: Backblech
Backzeit: ca. 20 Min.
Standzeit: ca. 60 Min.

Hefeteig
500 g Weizenmehl
1 Msp. Salz
1 Ei
60 g Zucker
50 g Butter
250 ml Milch
1 Würfel (42 g) Hefe

5 Varianten
50 g getrocknete Soft-Aprikosen
50 g gehackte Mandeln
50 g Rosinen
30 g Hagelzucker
50 g backfeste Schokotröpfchen

Außerdem
Weizenmehl zum Bearbeiten
1 Eigelb und 1 EL Sahne zum Bestreichen

1. Für den Hefeteig Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken sieben und mit Salz, Ei, Zucker, Butter, Milch und Hefe ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Die Soft-Aprikosen klein schneiden. Den Teig in 5 Portionen teilen. In je eine davon jeweils die Mandeln, Rosinen, Hagelzucker, Schokotröpfchen und Aprikosenstückchen unterkneten. Aus jedem dieser Teigstücke vier runde Brötchen formen. Auf dem vorbereiteten Backblech dicht nebeneinander zu einem Kreis legen.

4. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Mein Tipp
Das Brötchen-Rad lässt sich super für Feste vorbereiten und dann einfrieren. Dann hat man überhaupt keinen Stress mehr, wenn die Gäste kommen! Toll ist das Brötchen-Rad auch als herzhafte Variante! Einfach den Teig des Rezepts der Tontopf-Brote von Seite 140 zubereiten und mit allerlei Zutaten wie z. B. Nüsse, Samen, getrockneten Tomaten usw. verkneten und dann wie beschrieben backen.

Fruchtiges

Rote Grütze mit Schaumsahne

Eigentlich
wird Rote Grütze aus den roten Früchten gemacht, die im Hochsommer reif sind: zum Beispiel aus Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen. Tiefgekühlte Beeren sind jedoch eine gute Alternative, so dass man Rote Grütze zu jeder Jahreszeit genießen kann.

Für 4 Portionen braucht man:

1 Packung tiefgekühlte gemischte Waldbeeren (250–300 g)
1 Glas Sauerkirschen
75 g Zucker
3 EL Speisestärke (30 g)
4 EL Wasser
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker

1. Die Waldbeeren, die Sauerkirschen mit Saft sowie den Zucker in einen nicht zu kleinen Topf geben und alles auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Auf mittlere Stufe herunterschalten und die Mischung einige Minuten köcheln lassen.

2. Die Speisestärke mit kaltem Wasser in einer Tasse gut verrühren, so dass keine Klümpchen mehr zu sehen sind, und zu der heißen Fruchtmischung geben. Alles noch einmal zum Kochen bringen und drei Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Aufpassen: Rote Grütze kocht leicht über!

3. Die Rote Grütze in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

4. Die Sahne in eine Rührschüssel geben, den Vanillezucker hinzufügen und alles mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis die Sahne schaumig ist. Die Schaumsahne in eine Kanne geben und zu der Roten Grütze reichen.

● Rote Grütze schmeckt auch sehr gut mit kalter Milch, Vanillesoße (aus Soßenpulver, siehe Seite 105, oder selbst gemacht, siehe Seite 18) oder Vanilleeis.

Muffins mit Smarties

Muffins mit Smarties

Zutaten für 12 Stück

	Butter für die Form
250 g	Mehl
2 ½ Tl	Backpulver
½ Tl	Natron
75 g	Smarties
1	Ei
60 g	Zucker
60 ml	Öl
200 ml	Joghurt
	Puderzucker

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Vertiefungen des Muffins-Blechs einfetten.

2. Mehl, Backpulver, Natron und 50 g Smarties mischen.

3. Das Ei verquirlen. Zucker, Öl und Joghurt dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterheben und rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

4. Den Teig gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffins-Blechs füllen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 20–25 Minuten backen.

5. Muffins noch ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Herausheben und mit den restlichen Smarties und Puderzucker garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
533 kcal/ 2237 kJ
E 9 g, F 23 g, KH 71 g

Plätzchen

Plätzchen 31
Zutaten
300 g
Mehl
150 g
Zucker
250 g
weiche Butter, gewürfelt
1 großes Eigelb
½ TL
Salz
10 Tropfen
Vanillearoma
So geht's:
1 Butter und Zucker
in einer Schüssel kremig rühren.
2 Eigelb und Vanillearoma
zugeben und alles gut verrühren.
3 Dann Mehl und Salz
zugeben und wieder gut durchrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4 Den Teig zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

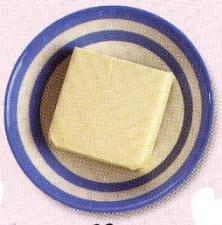
34 Plätzchen 20

Marmeladenherzen

Mit diesen leckeren Keksen kannst du jemandem zeigen, dass du ihn sehr lieb hast.

Zutaten

dein Plätzchenteig


60 g weiche Butter (+ Butter zum Einfetten)

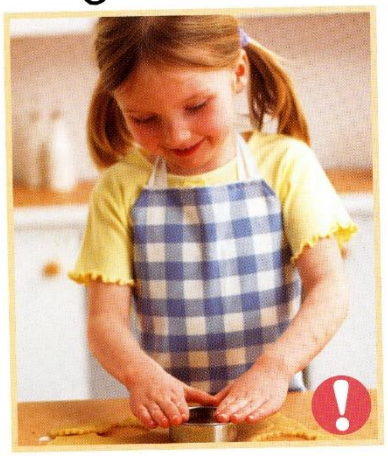
90 g Puderzucker, gesiebt

Marmelade

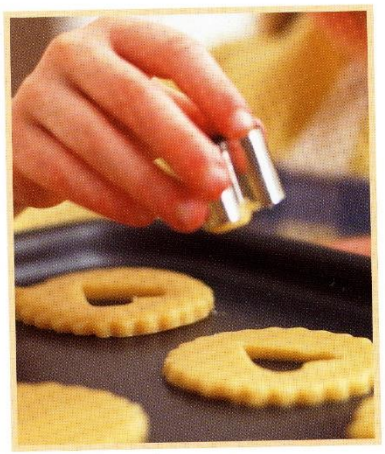
2 Tropfen Vanillearoma

1 TL Wasser

So geht's:



1 Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig ½ cm dick ausrollen. Mit einer 6-cm-Form Kreise ausstechen.



2 Die Kreise auf eingefettete Backbleche legen. Stich mit einer Mini-Herzform aus der Hälfte der Kreise kleine Herzen aus.

3 Die Plätzchen 12 Minuten goldbraun backen. Dann ganz abkühlen lassen.

4 **Für die Füllung** die Butter glatt rühren. Nach und nach Puderzucker, Wasser und Vanillearoma unterrühren. Die ganzen Plätzchen (ohne Herz-Loch) mit der Butterfüllung bestreichen.

5 **Jetzt in die Mitte** der Butterfüllung immer einen Klecks Marmelade setzen. Die Plätzchen mit Herz-Loch daraufsetzen – schon fertig zum Probieren!

Orangenkekse

schwierig 3 • **Zubereitungszeit:** 15 Minuten • **Kalt stellen:** 1½ Stunden • **Backzeit:** 7–9 Minuten

Orangenkekse

Diese aromatischen Kekse zergehen im Mund! Und mit der Orangenglasur sind sie richtige Leckerbissen – sie schmecken aber auch ohne.

Du kannst die Glasur auch mit einem Löffel auf die Kekse träufeln.

Das brauchst du

- ❑ Sieb
- ❑ 2 Teigschüsseln
- ❑ Messer
- ❑ Klarsichtfolie
- ❑ 2 Backbleche
- ❑ scharfes Messer
- ❑ Ofenhandschuhe
- ❑ Kuchengitter
- ❑ Holzlöffel
- ❑ Spritzbeutel mit Tülle oder Teelöffel

Zutaten für 20–24 Kekse

125g Mehl, vermischt mit 1TL Backpulver

60g Butter (gewürfelt) + Butter zum Einfetten

60g brauner Zucker

1TL abgeriebene Orangenschale

½ Eigelb, verquirlt

1EL klarer, flüssiger Honig

Für die Glasur

225g Puderzucker (gesiebt)

3EL frisch gepresster Orangensaft

Zur Abwechslung
Für die Glasur kannst du auch 1 TL Zitronenschale oder gemahlenen Ingwer statt Orangenschale nehmen. Den Orangensaft kannst du durch 3 EL Wasser ersetzen.

schwierig 3

1. Heize den Ofen auf 180°C (Gas Stufe 2–3) vor. **Siebe** das mit Backpulver vermischte Mehl in eine Schüssel und reibe die Butter bröselig darunter.

2. Rühre Zucker, Orangenschale, Honig und Ei mit einem Messer unter die Mehl-Butter-Masse, bis sich große Streusel bilden.

3. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und **knete** ihn kurz durch, dann bestäube die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

4. Forme den Teig zu einer Rolle von etwa 5cm Durchmesser und 10cm Länge. Wickle sie in Frischhaltefolie und stelle sie 1½ Stunden kalt, bis sie ganz fest ist.

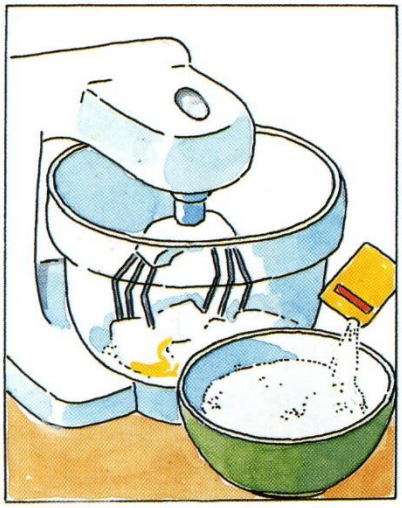
Profi-Tipp
Wenn du den Teig bei Schritt 5 in Scheiben schneidest, rolle ihn nach jedem Schnitt um 90° von dir weg, damit die Kekse schön rund werden.

5. Fette die Backbleche mit Butter ein. **Schneide** die Rolle in 20–24 dünne, runde **Scheiben**, verteile sie auf die Bleche und backe sie 7–9 Minuten.

6. Lass die Kekse kurz abkühlen und lege sie dann auf das Kuchengitter. **Schlage** den Puderzucker und den Orangensaft zu einer glatten Masse.

7. Fülle die Glasur in einen Spritzbeutel und **träufle** sie auf die abgekühlten Kekse – beim Muster kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen!

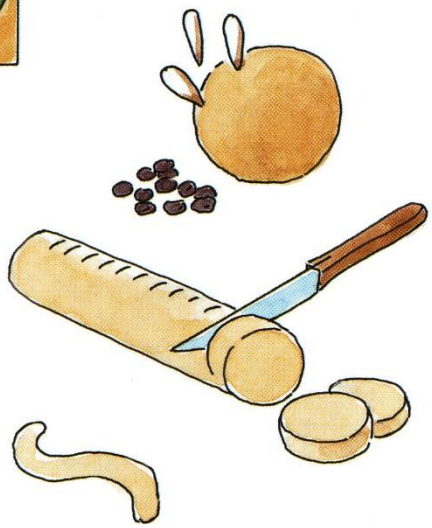
Waldtiere



1. Den Speisequark mit dem Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz gut verrühren.

2. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles gut durchkneten.

3. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 15 gleiche Teile schneiden. Aus den Teigteilen die Waldtiere formen: Igel, Hase, Käfer, Schnecke, Schlange, Vogel.



Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

- 150 g Speisequark (Flüssigkeit weggießen)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 EL Öl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zum Verzieren:

für Füße, Augen, Ohren, Schuppen

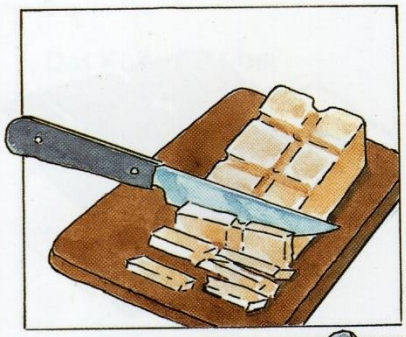
- Mandelstifte
- Haselnüsse, Walnüsse
- Rosinen
- Sonnenblumenkerne

Den Backofen auf 200 °C vorheizen

4. Die fertigen Tiere auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Erdnusskonfekt

Erdnusskonfekt



1. Die Schokolade zerstückeln.

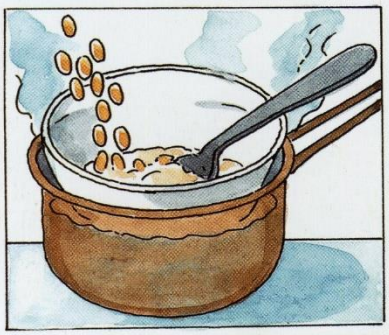
2. Wasser in einem großen Topf erhitzen. Schokolade in eine feuerfeste Schale geben und in den großen Topf stellen.

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g ungesalzene Erdnüsse

3. Unter Rühren die Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen. Kein Wasser in die Schokolade kommen lassen. Sie wird sonst nicht fest!

Tipp:
Besonders hübsch sieht das Konfekt in kleinen Backformen aus Papier.



4. Die Erdnüsse unter die Schokolade rühren.

5. Teller mit Backpapier auslegen.

6. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen.

7. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Schokokugeln

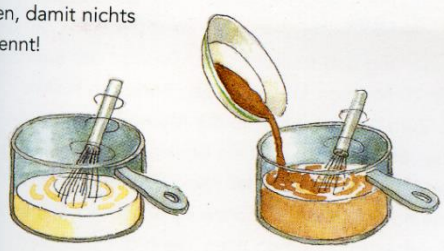
DAZU BRAUCHST DU

300 g Vollmilchkuvertüre, 1/2 Becher (= 100 g) Sahne, 1 Päckchen Schokostreusel, Pralinenförmchen aus Papier (gibt es im Supermarkt beim Backzubehör).

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Fülle Wasser in einen Topf und stelle einen Suppenteller darauf. Lass das Ganze bei kleiner Hitze langsam warm werden.
2. Lege die Kuvertüre in den Teller und lass sie schmelzen.

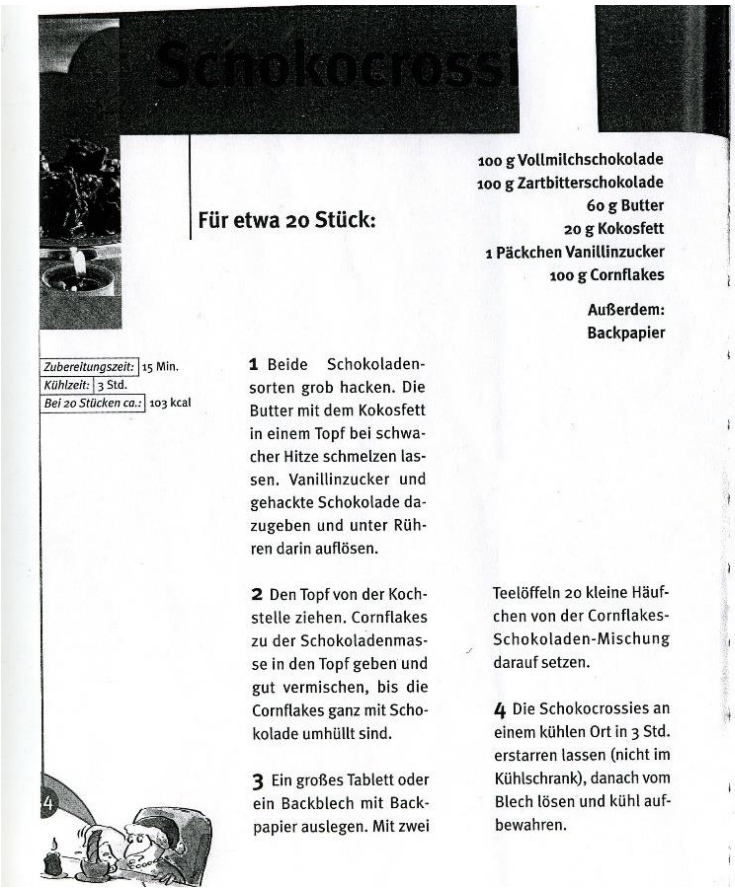
3. Wenn die Schokolade nach ungefähr 5 Minuten flüssig ist, nimmst du den Topf und den Teller vom Herd (Achtung, heiß: Topfhandschuhe benutzen!).
4. Nun bringst du die Sahne in einem anderen kleinen Topf zum Kochen. Dabei musst du die ganze Zeit mit einem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt!



5. Wenn die Sahne kocht, stelle den Herd auf die niedrigste Temperatur ein, gieße vorsichtig die flüssige Kuvertüre dazu und rühre sie in die Sahne ein. Nicht zu kräftig schlagen, sondern nur so lange umrühren, bis sich alles zu einer glatten Schokoladenmasse vermengt hat.
6. Lass die ganze Masse kalt werden und stelle sie für einige Stunden – am besten über Nacht – zugedeckt in den Kühlschrank.
7. Am nächsten Tag füllst du die Schokostreusel in einen Suppenteller.
8. Jetzt kannst du mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Schokomasse aus dem Topf holen, sie mit den Händen zu walnussgroßen Kugeln formen und in die Schokostreusel legen. Das muss ganz schnell gehen, damit die Schokolade nicht wieder schmilzt.
9. Die Kugeln wendest du dann ein paar Mal in den Schokostreuseln und legst sie in die Pralinenförmchen. Bewahre sie im Kühlschrank auf, damit sie wieder richtig fest werden.

TIPP: Die Brigadeiros sind auch ein tolles selbst gemachtes Geschenk für kleine und große Naschkatzen!

Schokocrossies



Schokocrossi

Für etwa 20 Stück:

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
20 g Kokosfett
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Cornflakes

Außerdem:
Backpapier

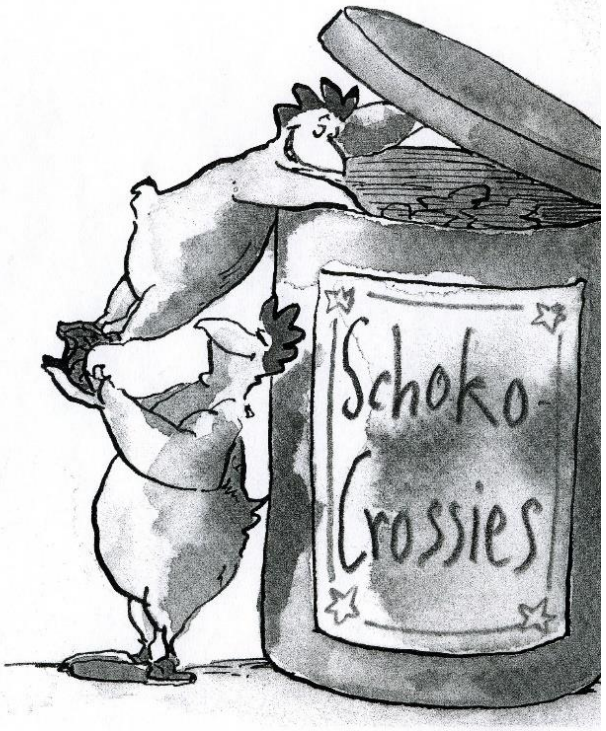
Zubereitungszeit: 15 Min.
Kühlzeit: 3 Std.
Bei 20 Stücken ca.: 103 kcal

1 Beide Schokoladensorten grob hacken. Die Butter mit dem Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vanillinzucker und gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren darin auflösen.

2 Den Topf von der Kochstelle ziehen. Cornflakes zu der Schokoladenmasse in den Topf geben und gut vermischen, bis die Cornflakes ganz mit Schokolade umhüllt sind.

3 Ein großes Tablett oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln 20 kleine Häufchen von der Cornflakes-Schokoladen-Mischung darauf setzen.

4 Die Schokocrossies an einem kühlen Ort in 3 Std. erstarren lassen (nicht im Kühlschrank), danach vom Blech lösen und kühl aufbewahren.

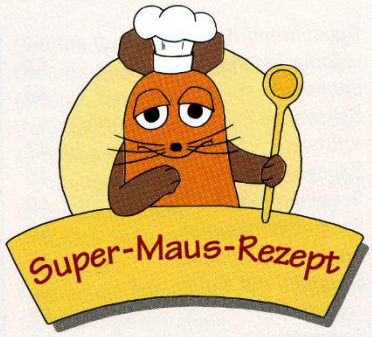


Tipp

Die fertigen Schokocrossies in eine gut verschließbare Dose füllen und kühl stellen. So halten sie sich etwa 2 Wochen frisch.

Sahnig-weiche Karamellbonbons

Sahnig-weiche Karamellbonbons

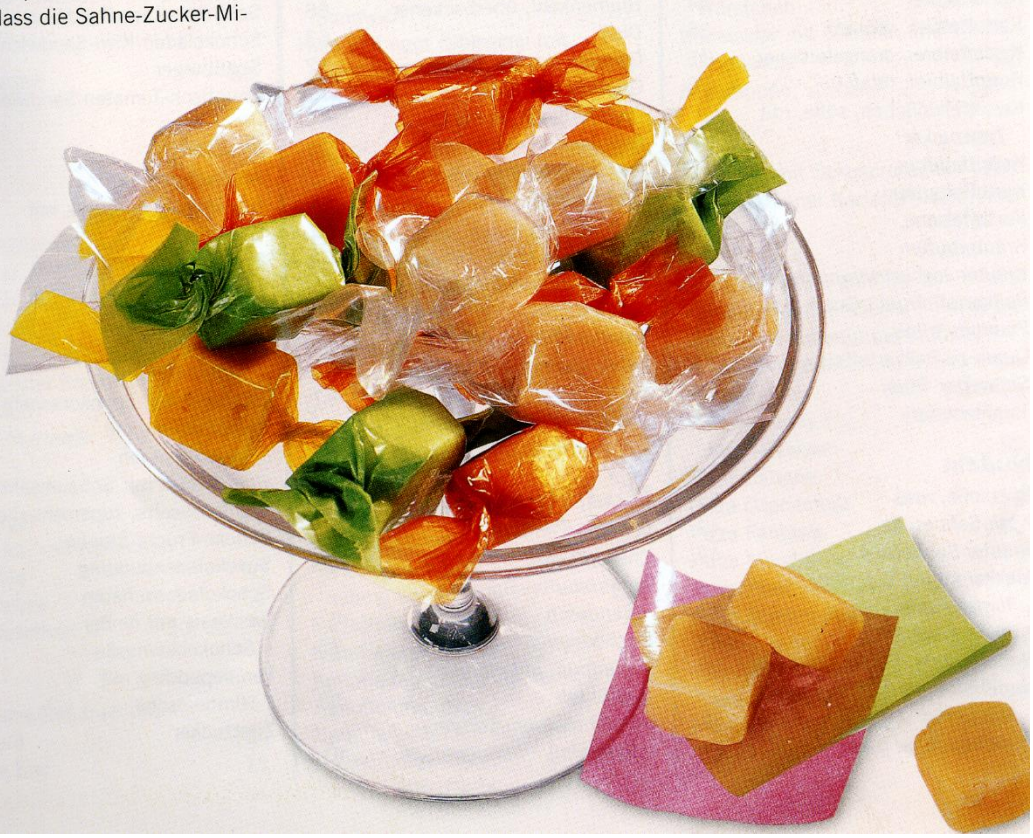


Für 4 Portionen braucht man:

2 TL Sonnenblumenöl
500 g Sahne
500 g Zucker
4 Tropfen Backaroma Vanille

1. Eine große, flache Porzellanplatte mit Öl einfetten (das geht am besten mit einem Backpinsel).
2. Sahne, Zucker und Vanille-Aroma in einem großen Topf verrühren. Wichtig: Der Topf sollte mindestens 3 Liter fassen, da die Masse spritzen kann. Außerdem sollte er einen extrem dicken und schweren Boden haben.
3. Die Mischung auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen.
4. Die Temperatur herunterschalten, so dass die Sahne-Zucker-Mischung noch gut köchelt. Aufpassen: Bei einem Elektroherd dauert es eine Weile, bis sich die Temperatur reguliert hat. So lange kocht die Masse leicht über!
5. Jetzt braucht man Geduld: Die Mischung so lange einkochen lassen, bis sie dick wird, dabei immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren! Das kann eine halbe Stunde und länger dauern! Je dicker die Masse wird, desto mehr muß man rühren, zum Schluss am besten ständig.
6. Wenn die Mischung im Topf außerdem hellbraun wird (wie Sahnebonbons), den Topf von der Herdplatte ziehen.
7. Die Bonbonmasse auf die Porzellanplatte gießen und abkühlen lassen, bis sie noch handwarm ist.
8. Mit einem Messer die Bonbonmasse in 2 x 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würfel ganz erkalten lassen.

● Man kann die Karamellbonbons einzeln in Zellophanpapier einwickeln. Dann eignen sie sich prima zum Verschenken!



Kuchenlutscher

Lebkuchenteig vorbereiten (siehe S. 24)

- Glas zum Ausstechen (ca. 7 cm ø)
- Holzstäbchen (Eisstäbchen)

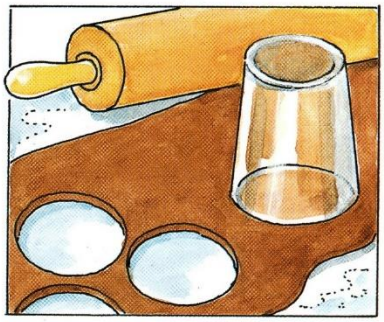
Zum Verzieren:

- weiße und braune Kuvertüre
- 250 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Süßigkeiten zum Dekorieren

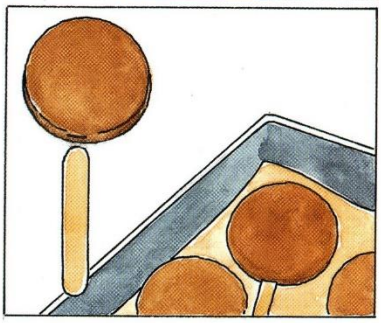
Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

1. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und mit dem Glas Kreise ausstechen.

2. Je ein Eisstäbchen in den unteren Rand der Kreise schieben und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



3. Auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen.



4. Die Lutscher nach dem Abkühlen mit Zuckerguss (siehe S. 10), Süßigkeiten und Kuvertüre verzieren.

Lebkuchen-Grundteig

1. Den Honig in einem Topf langsam erwärmen.

2. Mehl, Zimt und Natron in eine große Schüssel geben und vermischen.

3. Die Butter und den Zucker dazugeben und unterrühren.

4. Honig und Ei zur Mehlmischung geben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. (Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzufügen.)

Zutaten für den Lebkuchenteig:

- 3 EL Honig
- 350 g Weizenmehl
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Natron
- 100 g Butter
- 175 g brauner Zucker
- 1 Ei

Tipp:
Aus Lebkuchenteig kannst du tolle Sachen machen, zum Beispiel Kuchenlutscher (S. 25) und die Bärengirlande (S. 26).

Haselnussgebäck

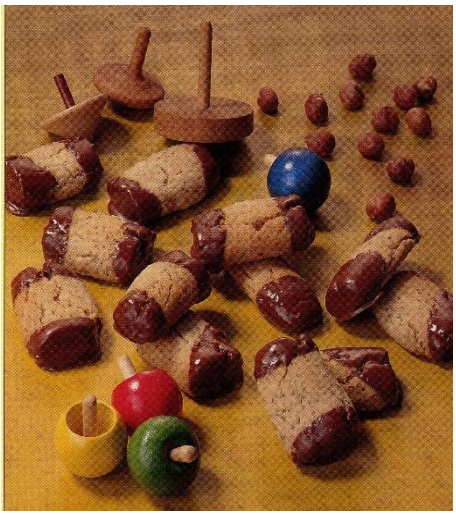
HASELNUSSGEBÄCK

Zutaten:
220 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter

Dekoration:
100 g Vollmilch-Kuvertüre

Back-Trennpapier

Zubereitung:
Aus Mehl, Haselnüssen, Zucker, Vanillezucker und Butter einen Knetteig zubereiten. Nach dem Ruhen den Teig in 1 cm dicke Rollen formen und diese in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Rollen werden auf ein, mit Back-Trennpapier ausgelegtes, Backblech gelegt und bei 200 Grad ca. 15 Minuten gebacken.
In der Zwischenzeit läßt man die Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
Nach dem Backen werden beide Enden des Nußgebäcks in die Kuvertüre getaucht und zum Abtrocknen auf ein Kuchengitter gelegt.



Ostern kommt bald

Osternestchen

Osternestchen

Grundrezept Quark-Öl-Teig vorbereiten (siehe S. 18)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

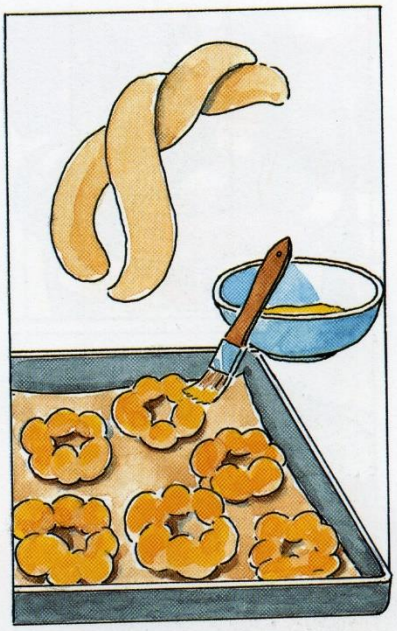
Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

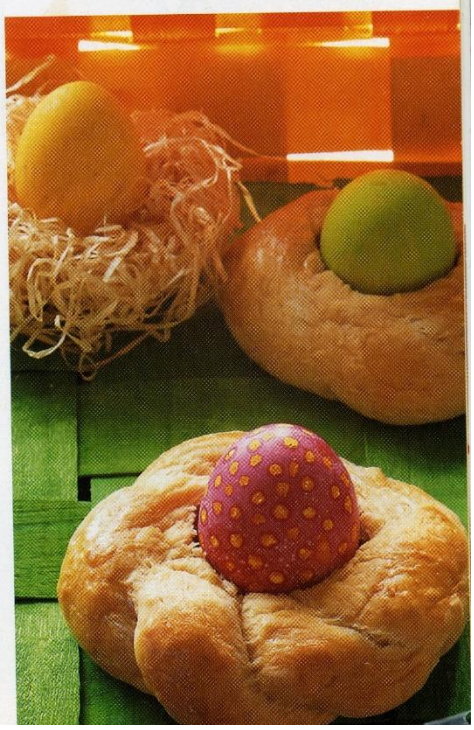
1. Aus dem Teig fingerdicke, ca. 20 cm lange Rollen formen. Je 2 Rollen umeinander schlingen und zu einem Kranz schließen.

2. Auf ein gefettetes Backblech legen.

3. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Nestchen damit bestreichen.

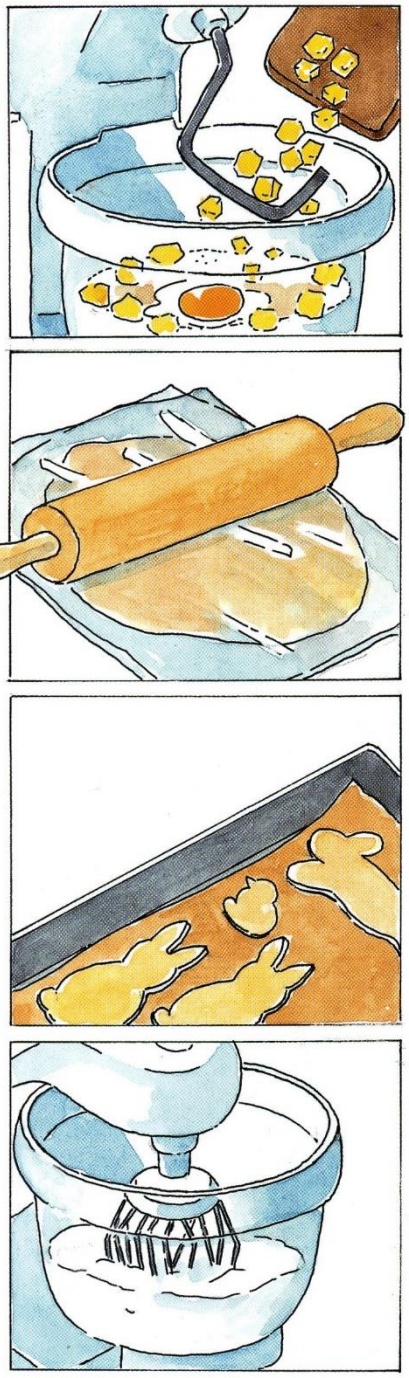
4. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten backen.





Tipp:
Für den Ostertisch legst du in jedes Nestchen ein gekochtes und eingefärbtes Ei.

Osterplätzchen



1. Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 185 °C vorheizen.

3. Teig zwischen Folie ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit Plätzchenausstechern ausstechen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Auf der zweiten Schiene von unten 13–15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

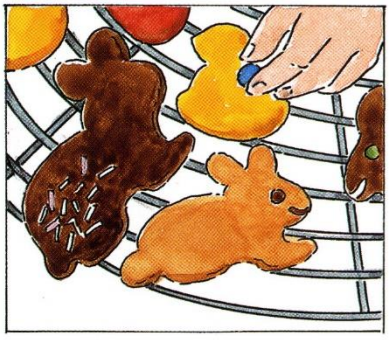
5. Puderzucker und Eiweiß verrühren und mit den Lebensmittelfarben einfärben.

Zutaten für den Mürbeteig:

- 225 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Marzipanrohmasse (fein gewürfelt)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter

Für die Verzierung:

- 250 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Lebensmittelfarben
- Streusel und Zuckerperlen
- weiße und braune Kuvertüre



Tipp:
Aus Teigresten kannst du kleine Überraschungseier, die mit Schokolade oder Streuseln gefüllt sind, formen, backen und bunt verzieren.

6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (siehe S. 10).

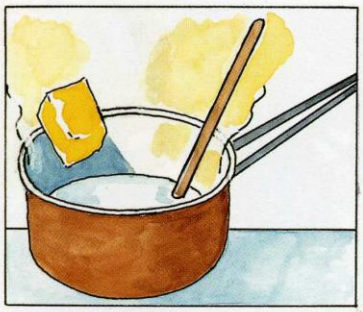
7. Kekse mit Kuvertüre, buntem Zuckerguss (siehe S. 10) und Streuseln verzieren, fest werden lassen.

Wenn du eine kleine Osterwiese verschenken möchtest, füllst du eine Zellophantüte mit Ostergras und setzt Hasen, Hahn und Enten hinein. Mit einer hübschen Schleife zugebunden, ist es eine tolle Osterüberraschung.

Achtung:
2 Stunden Wartezeit!

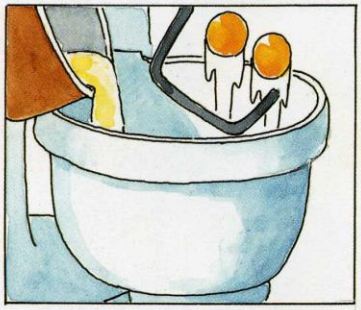
Henne Berta und ihre Küken

Henne Berta und ihre Küken



1. Die Milch und die Butter in einen Kochtopf geben und erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

2. Trockenhefe, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.



3. Die Eier und die Milch mit der Butter hineingeben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

4. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig noch einmal gut durchkneten und halbieren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

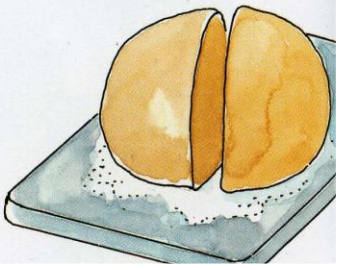
Zutaten für den Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 300 g Weizenmehl
- 300 g Vollkornmehl
- 100 g Zucker
- 2 TL Salz
- 2 Eier
- Kondensmilch

Zum Verzieren:

- halbierte Mandeln
- Rosinen

Tipp:
Das ist ein tolles Rezept für einen festlichen Ostertisch!



6. Aus der einen Teighälfte Henne Berta, aus der anderen die 6 Küken formen. 2 Kugeln aufeinander setzen. Kamm, Flügel und Schwanzfedern herauszupfen. Für den Schnabel 2 Mandeln und für die Augen 2 Rosinen einsetzen.

7. Berta und die Küken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Kondensmilch bestreichen.

8. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Die Küken vom Blech nehmen und Henne Berta weitere 20 Minuten backen.

Ich hoffe, es war lecker und das Kochen hat euch Spaß gemacht !

Susanne Ziegler