

# KINDERKOCH BUCH



## *So lernst Du Kochen*

Herausgegeben von der AG Kochen & Backen der Kita  
„FunkeldunkelLichtgedicht“, 2. Ausgabe, Dresden, 2013

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Minuten – Apfelkuchen.....</b>	<b>03</b>
<b>2. Nudelsalat.....</b>	<b>04</b>
<b>3. Pizzabrötchen.....</b>	<b>05</b>
<b>4. Schinkenhörnchen.....</b>	<b>06</b>
<b>5. Quarktaschen mit Quarkfühlung.....</b>	<b>07</b>
<b>6. Erdbeer – Schlemmer – Creme.....</b>	<b>08</b>
<b>7. Kaltes Erdbeer – Süppchen.....</b>	<b>09</b>
<b>8. Kindertraum.....</b>	<b>10</b>
<b>9. Muffins.....</b>	<b>11</b>

## 5 – Minuten – Apfelkuchen



### Zutaten für 10 kleine Portionen

1 Pck. Teig (Croissantteig, Kühlregal)

2 Äpfel

200 g Quark

100 g Pudding (Vanille)

n. B. Zucker

Zimt und Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Den Teig aus der Packung nehmen und in die markierten Dreiecke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Den Quark mit dem Vanillepudding verrühren und nach Belieben mit Zucker süßen.
3. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
4. Nun die Vanille-Quark-Masse auf die Teigecken streichen und mit den Apfelspalten belegen. Alles mit Zimt und Zucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ungefähr 15 Min. lang backen.



## Nudelsalat



### Zutaten für 12 Portionen

500 g Hörnchennudeln

1 rote und 1 gelbe Paprika

200 g gekochter Schinken oder ein halber Ring Fleischwurst

5 Gewürzgurken

Mayonnaise

### Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe garen.
2. Die Paprika entkernen und fein würfeln.
3. Den Schinken oder die Fleischwurst in feine Streifen schneiden.
4. Gewürzgurken würfeln.
5. Alle Zutaten mit dem fertig gegarten und etwas abgekühlten Nudeln vermengen.
6. Mayonnaise geben und gut umrühren.



## Pizzabrötchen



### Zutaten für 12 Portionen

200 g Käse (Gouda oder Edamer), gerieben

200 g Salami

200 g Schinken (Kochschinken)

100 g Paprikaschoten, frisch

150 g Frischkäse

1 Becher Crème fraîche

10 Brötchen zum Aufbacken

### Zubereitung

1. Brötchen vom Vortag halbieren.
2. Schinken, Paprika und Salami in kleine Würfel schneiden und sie in eine Schüssel tun.
3. Alles mit den übrigen Zutaten (Frischkäse, Crème fraîche, ca. 100 g geriebene Käse) mischen.
4. Masse nicht zu dick auf die halben Brötchen streichen, mit etwas geriebene Käse bestreuen.
5. Im Ofen bei 200°C so lange, bis der Käse leicht gebräunt ist, backen (ca. 10 Minuten).





## Schinkenhörnchen



### Zutaten für 12 Schinkenhörnchen

1 Packung tiefgefrorenen Blätterteig

3-4 Scheiben gekochten Schinken

50-70 g Hartkäse (z. B. Emmentaler oder Gouda)

Mehl zum Ausrollen

### Zubereitung

1. Den Blätterteig aus der Packung nehmen, einzeln auslegen und 20 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen.
2. Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
3. Den Käse fein reiben.
4. Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Die Teigplatten quer halbieren und mit dem Nudelholz zu länglichen Rechtecken ausrollen. Jedes Rechteck einmal diagonal teilen. Diese Teigdreiecke an einer Ecke etwas in Form ziehen, damit ein gleichmäßiges Dreieck entsteht.
6. Jedes Teigdreieck mit etwas Wasser bepinseln. 1 Schinkenstück darauflegen und etwa  $\frac{1}{2}$  TL geriebenen Käse in die Mitte setzen. Dann den Teig von der schmalen Seite her aufrollen, die Enden gut zusammendrücken und zu einem Hörnchen biegen.
7. Die Schinkenhörnchen auf der mittleren Schiene des Backofens 15 bis 20 Minuten backen, bis sie schön braun sind.



## Teigtaschen mit Quarkfüllung



### Zutaten für ca. 30 Teigtaschen

**Teig:** 500 g Mehl

½ TL Salz

250 ml Wasser

**Quarkfüllung:** 300-350 g Sahnequark

60 g Zucker

100 g Erdbeeren

### Teigzubereitung

1. Aus dem Mehl, Wasser, Ei und einer Prise Salz den Teig bereiten (wie Nudelteig).
2. Kneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, die nicht kleben darf. Sollte der Teig noch zu dünn sein, vorsichtig etwas mehr Mehl hinzugeben. Sollte er zu fest sein, einen EL kaltes Wasser hinzugeben.
3. Den Teig auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen.
4. Mit einer Ausstechform oder einem Trinkglas Teigkreise von etwa 7 – 8 cm Durchmesser ausstechen.

### Quarkfüllung

1. In andere Schale Quark rein legen.
2. Dann geben wir Eier, Zucker und klein geschnittene Erdbeeren.
3. Mit einem TL etwas Füllung auf die eine Hälfte des Kreises geben.
4. Die andere Seite darüber klappen und mit den Händen die Ränder gut fest drücken, dabei halbmondförmige Teigtaschen formen.
5. 10-12 Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze kochen.



## Erdbeer-Schlemmer-Creme



### Zutaten

- 1 Beutel Gelatine
- 4 Esslöffel Wasser
- 1 Beutel Vanille-Soßenpulver
- 90 g Zucker
- ½ L Milch
- 500 g Erdbeeren

### Zubereitung

1. Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen
2. Vanillesoße nach Vorschrift bereiten
3. Die Gelatine dazugeben, so lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat
4. Sobald die Masse dick wird, die mit dem restlichen Zucker vermischten Erdbeeren darunter mengen
5. Abkühlen lassen





## Kaltes Erdbeer-Süppchen



### Zutaten

1 Liter Milch

400 g Erdbeeren

120 g Puderzucker

### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen, anschließend in einem Mixer pürieren
2. Den Puderzucker hinzugeben und die Mischung schaumig schlagen
3. Währenddessen die Milch in einem Topf aufkochen lassen und sie in die Erdbeermischung rühren
4. Die Erdbeersuppe nur noch erkalten lassen

*... ein herrlicher Sommergenuss, zu dem knusprige Kekse gereicht werden können !!!*



## Kindertraum



### Zutaten für 12 Portionen

250 g Magerquark

1/6 Liter Milch

Saft einer Zitrone

70 g Zucker

60 g Blütenzarte Köllnflocken

Obst (z. B. 1 Apfel, 1 Birne, 1 Pfirsich, 1 Banane, Weintrauben)

### Zubereitung

1. Quark mit Milch glattrühren und mit Zitronensaft sowie Zucker abschmecken.
2. Blütenzarte Köllnflocken einrühren.
3. Obst waschen, klein schneiden und in einer Schale anrichten.
4. Auf bunte Cocktailspießen oder Zahnstocher spießen und durch die Creme ziehen.

Das Dessert sollte gleich nach dem Anrichten verzehrt werden.



## Muffins



### Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

50 g Butter

60 g Zucker

150 ml Milch

2,5 TL Backpulver

2 Eier

Salz

### Zubereitung

1. Mehl, Butter, Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.
3. Backzeit: etwa 20 Min.

