

KINDERKOCH BUCH



So lernst Du Kochen

Herausgegeben von der AG Kochen & Backen der Kita
„FunkeldunkelLichtgedicht“, 3. Ausgabe, Dresden, 2014

Inhaltsverzeichnis

1. Apfelkuchen einfach und lecker.....	03
2. Russische Buttermilch-Pfannkuchen (Oladji)	04
3. Pizzabrötchen.....	05
4. Waffeln mit Schlagsahne	06
5. Weihnachtsplätzchen	07
6. Jumbo-Pommes.....	08
7. Zaubersteine.....	09
8. Eier im Toastbrot mit Rosmarin - Butter.....	10
9. Zebra-Fladenbrot mit Hackfleisch.....	11
10. Cheesecake mit gezuckerter Kondensmilch.....	12

Apfelkuchen- einfach und lecker



Zutaten

3 Eier

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

6 Äpfel, am besten säuerlich

Zubereitung

1. Eier und Zucker cremig schlagen, Mehl dazugeben.
2. Die Äpfel klein schneiden und unterheben. Oder in Blättchen schneiden und auslegen.
3. Den Teig in eine gefettete 26-er Form geben und bei 180°-200° 20-25 min. backen.



Russische Buttermilch-Pfannkuchen (Oladji)



Zutaten für ca. 25 St.

- 1 Ei
- 500 ml Buttermilch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 320 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- Öl zum Anbraten



Zubereitung

1. Ei in einer großen Schüssel leicht verrühren und Buttermilch dazugießen.
2. Zucker, Salz, Mehl und zum Schluss Backnatron dazugeben und gut verrühren.
3. Den Teig am besten 15-20 Minuten ruhen lassen.
4. Die Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und mindestens 1 EL Öl hineingeben.
5. Einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Auf beiden Seiten goldbraun backen.
Oladji werden meistens mit süßen Beilagen wie Konfitüre, Marmelade, Honig, gezuckerter Kondensmilch, aber auch mit saurer Sahne bzw. Schmand gegessen.



Pizzabrötchen



Zutaten für 10 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 reinlegen.
3. Alles mit den übrigen Zutaten (Frischkäse, Crème fraîche, ca. 100 g geriebene Käse) mischen.
4. Die Masse nicht zu dick auf die halben Brötchen streichen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
5. Im Ofen bei 200°C, so lange, bis der Käse leicht gebräunt ist, backen (ca. 10 Minuten).



Waffeln mit der Schlagsahnecreme



Zutaten

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Schlagsahne

2 Pck. Waffeln, viereckig

1 Apfel

1 Banane

1 Birne

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und Schlagsahne schaumig schlagen.
2. Das Obst gründlich waschen, klein schneiden.
3. Die Waffeln auf niedrigster Stufe etwa 30 - 40 Sekunden toasten und mit der Creme verzieren.
4. Früchte nach Geschmack drauflegen.



Weihnachtspätzchen



Zutaten (ca. 3 Bleche)

- 500 g Mehl
- 250 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- ½ Backpulver

Zubereitung

1. Butter, Zucker und 2 Eier mit dem Mixer verrühren.
2. Dann das Mehl, vermischt mit 1/2 Päckchen Backpulver nach und nach unterrühren. (Wenn es möglich ist, den Teig ein paar Stunden stehen lassen, ist allerdings nicht zwingend notwendig.)
3. Nun den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen (ca. 0,5 cm dick), Figuren ausstechen.
4. Auf ein Backblech (Backpapier) legen und ca. 8 Minuten bei 200°C im Backofen backen (bis die Ränder leicht braun sind).

Nach dem Abkühlen noch garnieren.

Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und auf die abgekühlten Weihnachtspätzchen mit einem Pinsel auftragen.



Jumbo-Pommes



Zutaten für 12 kleine Portionen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten und schälen.
3. Die Kartoffeln nacheinander der Länge nach halbieren, die Hälften noch einmal längs halbieren.
4. Das Backblech mit 1 EL Öl fetten, $\frac{1}{2}$ TL Salz streuen.
5. Die Kartoffelschnitze nebeneinander auf das Backblech verteilen (nicht aufeinander). Dann mit $\frac{1}{2}$ TL Salz bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln.
6. Das Blech in den Backofen schieben und die Jumbo-Pommes etwa 30 Minuten lang backen, bis sie knusprig braun sind.
7. Das Blech (mit Topfhandschuhen) aus dem Backofen nehmen und die Jumbo-Pommes sofort servieren – zum Beispiel in einer selbst gebastelten Pommestüte.



Zaubersteine



Zutaten für ca. 30 Stück:

140 g Butter

70 g Zucker

100 g Weizenmehl

70 g Haferflocken

2 Eier

1 TL Backpulver

Zum Garnieren: Marmelade oder Belegkirschen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut durchkneten.
2. Kugeln formen und auf ein gefettetes Blech setzen.
3. Mit einem Teelöffel eine kleine Mulde in die Mitte drücken und mit dickflüssiger Marmelade oder einer halben Belegkirsche ausfüllen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten abbacken. (Ober-/Unterhitze: 180 C)



Eier im Toastbrot mit Rosmarin - Butter



Zutaten für 10 St.

- 100 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1/2 EL Rosmarin, fein gehackt
- 2 Prisen Salz
- 10 Eier, frisch
- 20 Scheiben Toastbrot
- 1/4 TL Salz

Zubereitung

Rosmarinbutter:

Butter und Knoblauch schaumig rühren und mit Rosmarin und Salz würzen.

Toaste:

1. Alle Brotscheiben mit Rosmarinbutter bestreichen.
2. Bei 10 Toastbrotscheiben je 1 Rondelle (ca. 7cm Durchmesser) ausstechen.
3. Toastrahmen auf die restlichen Brotscheiben legen, gut andrücken.
4. Toastscheiben und Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Je 1 Ei sorgfältig in die Vertiefung gleiten lassen.
6. ca. 10 min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.
7. Eier mit Salz würzen. Rondellen dazu servieren.



Zebra-Fladenbrot mit Hackfleisch



Zutaten für 10 Kinder:

3 Tomaten

4-5 Frühlingszwiebeln

1 EL Margarine

500 g Hackfleisch

2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

1 Fladenbrot

100-150 g Käse

Zubereitung

1. Heißes Wasser über die Tomaten gießen, sie 30 Sek. lang darin liegen lassen. Die Tomaten mit dem Schaumlöffel heraus heben und sie kurz unter kaltem Wasser halten. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen. Die Tomaten in Viertel teilen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe teilen.
3. Das Fett in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten.
4. Tomatenmark, Tomaten, Zwiebeln dazugeben und alles 3 Min. lang braten. Mit Salz, Pfeffer würzen.
5. Das Fladenbrot so durchschneiden, dass man 2 Böden erhält.
6. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
7. Die Brotböden auf das Backblech legen und das Hackfleisch gleichmäßig darauf verteilen.
8. Käsescheiben in schmale Streifen schneiden und die Brote damit belegen.
9. Ca. 10 Min. lang backen, bis der Käse schmilzt.
10. Fertiges Fladenbrot wie eine Torte aufschneiden.



Cheesecake mit gezuckerter Kondensmilch



Zutaten für 7-8 Portionen:

150-200 g gezuckerte Kondensmilch

3 Eier

500 g Quark

Zubereitung

1. Eier und Quark in einer großen Schüssel verrühren.
2. Gezuckerte Kondensmilch dazu geben und alles zu einem glatten Teig mixen.
3. Eine runde Kuchen-Backform mit etwas Butter einfetten und den Teig in die Form füllen, die Oberfläche glatt streichen.
4. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun ist.

Wenn der Kuchen fertig ist, noch ein wenig im warmen (ausgeschalteten!) Ofen abkühlen lassen, so fällt er nicht zusammen.

