

KinderKoch Buch



So lernst Du Kochen

Herausgegeben von der AG Kochen & Backen der Kita
„FunkeldunkelLichtgedicht“, 1. Ausgabe, Dresden, 2012

Inhaltsverzeichnis

1. Leckere Obst-Lawine	02
2. Blätterteig-Hasen	03
3. Mini-Pizza	04
4. Muffins	05
5. Quarkkeulchen	06
6. Weizenwaffeln mit Quarkcreme	07
7. Jumbo-Pommes	08
8. Erdbeertörtchen	09
9. Bunte Ausstechplätzchen	10
10. Brotgesichter	11
11. Russische Pfannkuchen (Blini) mit Quarkfüllung	12
12. Tomaten-Gurken-Schiffchen	13
13. Erdbeeren-Milchshake	14

Leckere Obst-Lawine



Zutaten für ca. 10 Portionen:

- 2 Bananen
- 2 Äpfel
- 10 Weintrauben
- 1 Orange
- 2 Pfirsiche
- 1 Zitrone (Saft auspressen)
- 2 TL Honig
- 2 TL Nüsse

Zubereitung:

Das Obst waschen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft, Honig und Nüsse zugeben, umrühren und servieren. Natürlich könnt Ihr auch andere Früchte nehmen. Probiert aus, was euch schmeckt.



Blätterteig-Hasen

Plätzchen zum Ausstechen für die Osterzeit



Zutaten für etwa 15 Stück:

- 1 Pck. Blätterteig (Rolle aus dem Kühlregal)
- 1 kleines Ei
- Tuben Schokodekor

Zubereitung

1. Den Blätterteig vorsichtig abrollen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten (auf dem weißen Papier belassen).
2. Mit Ausstechformen kleine Hasen (oder andere Tiere /Figuren) ausstechen, vom Papier lösen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben (auf Abstand achten).
3. Die Häschen mit gut verquirltem Ei bestreichen und in den auf etwa 180°C (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben.
4. Die Hasen ca. 10 Minuten backen bis sie aufgegangen und goldbraun sind.
5. Nach dem Backen auskühlen lassen, danach nach Belieben mit der Dekorschokolade verzieren (Augen, Pfötchen usw.).



Mini-Pizza



Zutaten

Pizza-Fertigteig aus dem Kühlregal

Tomatensauce oder passierte Tomaten

Verschiedene Sachen zum Belegen, zum Beispiel:

Kochschinken

Ananas

rote Paprika

Zwiebeln

Kirschtomaten

Champignons

geriebener Käse

Zubereitung

1. Pizzateig ausrollen und mit einem großen Glas oder einer Müslischale kleine Pizzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Tomatensauce bestreichen und mit Käse bestreuen.
2. Kochschinken klein schneiden. Ananas fein würfeln. Paprika putzen, entkernen und in lange dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pilze trocken abreiben, Stiel abschneiden und Pilzköpfe in Scheiben schneiden.
3. Belege die Pizzen nach Lust und Laune mit drei bis vier der oben angegebenen Zutaten. Man kann mit den Zutaten lustige Gesichter auf den Teig legen.
4. Backe die Pizzen nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen.

Muffins

Zutaten für 12 Portionen:

300 g Backmischung für den Teig

70 g Schokoladenstückchen

125 ml Speiseöl

75 ml Milch

2 Eier

Zubereitung

1. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Schokostückchen beiseitelegen, die übrigen unterrühren.
3. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.
4. Backzeit: etwa 20 Min.



Quarkkeulchen



Zutaten für den Teig (für ca. 12 Portionen):

80 g Mehl

2 Eier

500 g Magerquark

40 g Zucker

1 Prise Salz

Öl zum Braten

Zubereitung

1. Quark, Mehl, Eier, Zucker und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Teig nehmen und auf der Pfanne portionsweise ausbacken (5-6 kleine Quarkkeulchen pro Pfanne, etwa 5-6 cm in Diameter). Die Quarkkeulen von beiden Seiten braten.

Fertig gebackene Quarkkeulchen werden mit Marmelade serviert.



Weizenwaffeln mit Quarkcreme



Zutaten für den Teig (für ca. 12 Portionen):

250 g Weizenvollkornmehl

2 Eier

1 Teelöffel Weinsteinbackpulver

125 g Butter

1 Tasse Milch (1/4 Liter)

2 Esslöffel Honig (flüssig)

Zubereitung

3. Butter im Topf bei kleiner Hitze schmelzen, alle Zutaten verrühren: Der Teig soll noch flüssig sein.
4. Waffeleisen vorheizen, Teig mit der Kelle hineingeben, Eisen zuklappen und etwa 3 Minuten backen.

Quarkcreme

Zutaten:

250 g Quark

2 reife Bananen

Etwas Zitronensaft

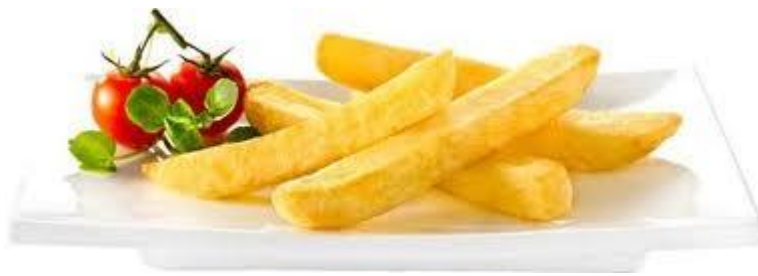
2 Teelöffel Honig

Zubereitung

1. Die Bananen zu Mus zerdrücken, mit Saft beträufeln
2. Quark, Bananenmus, Honig zu einer Creme rühren

Die Quarkcreme passt zu Waffeln.

Jumbo-Pommes



Zutaten für 12 kleine Portionen:

1 kg festkochende Kartoffeln

2 EL Öl

Salz

Zubereitung

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



Erdbeertörtchen



Für 12 Erdbeertörtchen braucht man:

- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanillecremepulver (zum Kaltanrühren)
- 300 ml Milch
- 12 fertige Biskuittörtchen
- 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Erdbeeren kurz unter fließendem Wasser waschen, die Blütenansätze abzupfen oder mit einem kleinen Messer abschneiden. Die Früchte vierteln.
2. Die Vanillecreme nach den Anweisungen auf der Packung mit der Milch anrühren.
3. Je 1 EL Creme auf die fertigen Törtchen geben und mit einem Messer glatt streichen. Die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf der Creme verteilen.
4. Den Puderzucker in ein kleines Sieb geben und die Erdbeertörtchen damit bestäuben.



Bunte Ausstechplätzchen

Knusprige Plätzchen zum Ausstechen für die Weihnachtszeit



Zutaten für etwa 60 Stück:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Butter-Spritzgebäck

150 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Zubereitung

Teig:

1. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
3. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

4. Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuchenglasur Hell

etwa 2 EL Dr. Oetker Zuckerstreusel

1. Plätzchen nach Belieben mit Glasur versehen und mit Zuckerstreuseln bestreuen.
2. Glasur fest werden lassen.



Brotgesichter

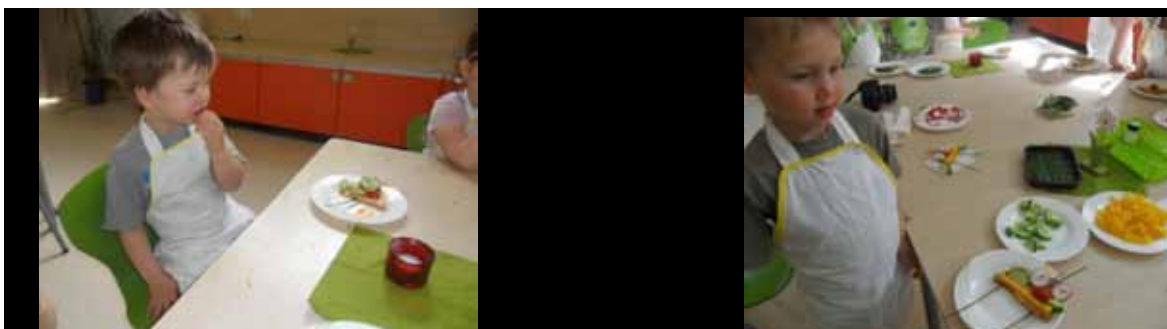


Zutaten (für 12 Portionen):

- 12 Scheiben Schwarzbrot
- 1 Frischkäse
- 4 mittlere Tomaten
- ½ Salatgurke
- 1 Paprika
- 3 Radieschen
- Petersilie, Dill oder Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Brotscheiben dünn mit dem Frischkäse bestreichen
2. Die Tomaten, Gurke, Radieschen waschen Sie und schneiden in Scheiben
3. Die gewaschene Paprika schneiden Sie in Streifen
4. Brot mit Gemüse dekorieren, so das Gesichter entstehen



Russische Pfannkuchen (Blini) mit Quarkfüllung



Die russischen Pfannkuchen heißen Blini (oder liebevoll Blintschiki)

Zutaten für den Teig (für ca. 12 Portionen):

300 g Weizenmehl

500 ml Milch

2 Eier

2 TL Zucker

½ TL Salz

Öl zum Braten

Quarkfüllung für Blini

300g Quark

2 EL Zucker

5-6 Erdbeeren

Zubereitung

5. Mehl, Eier, Milch, Zucker und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Der Teig jedes Mal sehr sorgfältig vermischt wird (es dürfen kleine Klümpchen drin bleiben).
6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpflöffel den Teig nehmen und dünn auf der Pfanne verteilen. Die Pfannkuchen von beiden Seiten braten.
7. Quark mit Zucker verreiben, klein geschnittene Erdbeeren hinzufügen und alles gut durchmischen.
8. Mit einem Esslöffel in die Mitte des Pfannkuchens geben, den Pfannkuchen wie ein Umschlag falten und von beiden Seiten anbraten.



Tomaten-Gurken-Schiffchen



Zutaten:

- 2 kleine Salatgurken
- 3 Tomaten
- Zahnstocher
- 1 Prise Salz
- Stiele Schnittlauch

Zubereitung

1. Salatgurke waschen, mit dem Küchenpapier abtupfen und in Fingerdicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe ein Dreieck schneiden.
2. Tomaten waschen und vierteln.
3. Die Gurkendreiecke mit je einem Zahnstocher als Mast auf die Tomatenviertel stecken – wie Segel.
4. Etwas salzen und mit sehr kleinen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Welches Schiffchen schwimmt gern auf dem Trockenen? Auf einem Klecks Kräuterquark sieht's noch schöner aus.



Erdbeeren-Milchshake



Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml Milch
- 2 TL Zucker
- 200 g Vanilleeis

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen und schneiden.
2. Erdbeeren in einen Mixbecher geben. Vanilleeis, Zucker zufügen und kalte Milch zugießen, fein auf höchster Stufe pürieren, bis sie cremig wird.
3. Den Erdbeeren - Milchshake in ein hohes Glas füllen und mit einem Strohhalm servieren.

Andere Obstsorten gehen natürlich auch: Bananen, Himbeeren, Heidelbeeren, Mangos usw. sind ideal und natürlich auch Mischungen aus mehreren Obstsorten.

