

ANNE-KATRIN WEBER

BACKEN FÜR KINDER

KÜCHENRATGEBER

Was kleine Krümelmonster lieben



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Happy birthday to you!

- 4 Backen für Kinder: kinderleicht!
- 6 Schmetterlings-Cupcakes
- 64 Himbeer-Eistorte

Umschlagklappe hinten:
Auf einen Becher Kuchen
Hilfe! Was tue ich, wenn ...

8 KLEIN & SÜSS

- 10 Schneckennudeln
- 12 Brownies
- 12 Blondies
- 13 Igel-Muffins
- 13 Rübli-Muffins
- 14 Nussecken
- 16 Schoko-Swirl-Küchlein
- 18 Himbeer-Streusel-Taler
- 19 Amerikaner-Gesichter
- 20 Müsliriegel
- 21 Hafer-Schoko-Cookies

22 GROSS & BELIEBT

- 24 Marmorkuchen
- 26 Apfel-Marzipan-Zupfbrot
- 28 Heidelbeer-Cheesecake
- 29 Frischkäsetorte mit Kirschen
- 30 Kuhflecken-Kuchen
- 32 Aprikosenkuchen mit Streuseln
- 34 Kalter Hund
- 35 Maulwurfshügel

36 FESTLICH & BESONDERS

- 38 Erdbeer-Himmelstorte
- 40 Linzer Herzen
- 41 Terrassenplätzchen
- 42 Crêpetorte mit Beerencreme
- 44 Schokoladentorte
- 46 Osterlamm mit Kokos
- 47 Osterkränze

48 HERZHAFT & KNUSPRIG

- 50 Mini-Pizzas mit buntem Belag
- 52 Mohnbagels
- 54 Spinatwaffeln mit Tomaten
- 55 Möhrenwaffeln mit Käse
- 56 Schinkenhörnchen
- 58 Kürbismuffins mit Schafskäse
- 59 Knuspertiere

- 60 Register
- 62 Impressum

GROSS & BELIEBT

Darf es ein bisschen mehr sein? Aber sicher! Denn bei saftigem Heidelbeer-Cheesecake, lustigem Kuhflecken-Kuchen oder fruchtigem Aprikosenkuchen mit Streuseln greift jeder gerne auch ein zweites Mal zu – oder freut sich, wenn für den nächsten Tag noch ein Stückchen übrigbleibt.



MARMORKUCHEN

Von diesem saftigen Marmorkuchen kann meine Familie gar nicht genug bekommen!
Durch den cremigen Schokoguss erhält der Klassiker den letzten Schliff.

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Salz

5 Eier (Größe M)

150 g Sahne

300 g Mehl

3 TL Backpulver

150 g Bitterschokolade

2 TL Kakaopulver

Für den Guss:

150 g Zartbitterkuvertüre

50 g Puderzucker (gesiebt)

50 g Sahne

30 g Butter (in Stückchen)

Außerdem:

Butter und Mehl für die Form

Beliebter Klassiker

Für 1 Kranzform von 24 cm Ø

(18 Stücke) |

45 Min. Zubereitung |

45 Min. Backen

Pro Stück ca. 395 kcal,

5 g EW, 25 g F, 36 g KH

1 Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz dazugeben und ca. 2 Min. schaumig rühren. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Die Sahne unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf niedriger Stufe unterrühren.

2 Die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kranzform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte die lauwarme Schokolade und den Kakao rühren.

3 Die Hälfte des hellen Teiges in die Form füllen, den Schokoladenteig daraufgeben und den übrigen hellen Teig darübergeben. Eine Gabel in kreisförmigen Bewegungen durch alle Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Kuchen im Ofen (unten) ca. 45 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

4 Für den Guss die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, Sahne und Butter unterrühren. Löffelweise auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

VARIANTE NUSSKUCHEN

225 g weiche Butter, 225 g Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. 6 Eier nacheinander unterrühren. 150 g Mehl, 2 TL Backpulver und 250 g gemahlene Haselnüsse mischen und unterrühren. In eine vorbereitete Kranzform füllen und im Ofen (unten) bei 180° ca. 50 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Zitronen- oder Schokoladenglasur überziehen.





KALTER HUND

50 g Mandeln | 50 g Haselnusskerne | 125 g Zucker | 250 g Bitterschokolade | 250 g Butter | ca. 40 g Kakaopulver | evtl. 1 TL Zimtpulver | ca. 150 g Butterkekse

Klassiker mit Knusperereffekt

Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (20 Stücke) | 40 Min. Zubereitung | mind. 4 Std. Kühlen
Pro Stück ca. 255 kcal, 3 g EW, 20 g F, 17 g KH

1 Die Mandeln und Haselnüsse möglichst gleichmäßig fein hacken. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, mit 25 g Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Dann auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2 Die Schokolade in Stückchen brechen, die Butter in Würfel schneiden und beides in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Übrigen

Zucker, 30 g Kakaopulver und nach Belieben den Zimt unterrühren. Mandeln und Nüsse unterrühren. Die Schokocreme etwas abkühlen lassen.

3 Die Kastenform mit Wasser ausspülen und so mit Frischhaltefolie auslegen, dass die Folie an beiden Seiten etwas übersteht. 2–3 EL Schokocreme in der Form verstreichen und mit Butterkekse bedecken. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen.

4 Den Kuchen mindestens 4 Std. oder am besten über Nacht kalt stellen. Mithilfe der Frischhaltefolie aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Den Kuchen mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben und mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.



MAULWURFHÜGEL

100 g Zartbitterschokolade | 100 g Haselnusskerne | 75 g weiche Butter | 175 g Zucker | 6 Eier (Größe M) | 2 EL Kakaopulver | 3 TL Backpulver | Salz | 400 g Sahne | 2 Pck. Sahnesteif | 400 g Kirschkompott (aus dem Kühlregal) | Butter und Mehl für die Form

Schokoladig-fruchtig

Für 1 Gugelhupfform von 20 cm Ø (12 Stücke) | 40 Min. Zubereitung | 2 Std. Abkühlen | 1 Std. Backen
Pro Stück ca. 410 kcal, 7 g EW, 28 g F, 32 g KH

1 Die Form einfetten und mit Mehl austreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit den Nüssen im Blitzhacker fein zerkleinern. Butter und 75 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe nach und nach

unter die Buttermischung rühren. Schoko-Nuss-Mischung, 1 EL Kakao und das Backpulver unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 75 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

2 Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen, 15 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und mindestens 2 Std. abkühlen lassen.

3 Vom Kuchen einen ca. 3 cm dicken »Deckel« abschneiden und mit den Fingern zerkrümeln. Unteren Kuchenteil auf eine Platte setzen. Sahne mit Sahnesteif und übrigem Zucker steif schlagen, ein Drittel davon unter das Kirschkompott heben. Die Mischung in das Loch in der Kuchenmitte füllen. Übrige Sahne auf den Kuchen häufeln, sodass er wie ein Maulwurfshügel aussieht. Mit Kuchenbröseln bestreuen und mit 1 EL Kakao bestäuben.

SCHINKENHÖRNCHEN

Der Teig für die pikanten Hörnchen ist zwar etwas aufwendig, dafür aber unglaublich mürbe und aromatisch. Wenn's schnell gehen soll, nehmen Sie fertigen Blätterteig.

Für den Teig:

275 g Magerquark

150 g Mehl

100 g Weizenvollkornmehl

Salz

250 g kalte Butter

Für die Füllung:

2 Zwiebeln (ca. 150 g)

1 Bund Petersilie

2 Tomaten

300 g gekochter Schinken

2 EL Butter

schwarzer Pfeffer

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

1 Eigelb und 2 EL Milch zum

Bestreichen

Kümmel- oder Sesamsamen
zum Bestreuen

Herrlich würzig

Für 16 Stück |

1 Std. Zubereitung |

20 Min. Abtropfen |

mind. 2 Std. Kühlen |

25 Min. Backen pro Blech

Pro Stück ca. 220 kcal,

9 g EW, 15 g F, 12 g KH

1 Ein Sieb in eine Schüssel hängen, mit einem sauberen Küchentuch auslegen und den Quark darin ca. 20 Min. abtropfen lassen (es werden 250 g trockener Quark benötigt). Beide Mehlsorten auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Quark, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Butter in Flockchen hineingeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, bis Krümel entstehen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. kalt stellen.

2 Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken reiben, vierteln und entkernen. Die Viertel klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Schinken würfeln. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, Schinken und Petersilie kurz mit dünsten. Mit Pfeffer würzen und die Tomaten untermischen.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 45 cm Ø ausrollen und wie eine Torte in 16 Stücke schneiden. Die kurzen Seiten der Stücke jeweils mittig 2 cm tief einschneiden.

4 Je ca. 2 EL Füllung auf die kurzen Seiten geben. Die Dreiecke zu Hörnchen aufrollen, dabei den Teig mit den Fingern etwas nach außen ziehen. Auf die Bleche legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Hörnchen mit Kümmel oder Sesam bestreuen und nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20 – 25 Min. goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen.





LECKER, KUNTERBUNT, KINDERLEICHT!

Sie haben auch ein kleines Krümelmonster zu Hause?
Dann wissen Sie ja: Backen ist das Beste, um Kinderherzen im Sturm
zu erobern! Kneten und Verzieren macht allen Spaß – und was
dann verführerisch duftend aus dem Ofen kommt, schmeckt nicht
nur den Kids, sondern der ganzen Familie!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Fantasievoll: neue Kinderhits und altbekannte Favoriten

So einfach geht's: Pannenhilfe und Tipps für Reste



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4465-2



9 783833 844652



PEFC
€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U