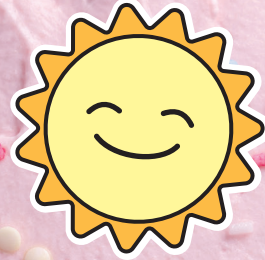


Saliha Özcan

# BACKEN MIT KINDERN

KINDERLEICHT!



MIT VIDEOANLEITUNGEN



GU

# INHALTSVERZEICHNIS

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Bildverzeichnis       | 6  |
| Vorwort               | 11 |
| Küchenregeln          | 13 |
| Lebensmittelkunde     | 18 |
| Werkzeuge             | 27 |
| Sallys Back-1x1       | 32 |
| Kuvertüre temperieren | 35 |

## Kuchen und Torten

Seite 36-69

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Konfetti-Schnitte / mit Erdbeercreme                        | 39 |
| Saftiger Marmorkuchen / DER Kuchenklassiker                 | 43 |
| Blookie / Blondie trifft Cookie                             | 45 |
| Beerenstarke Eistorte / mit Mandelboden                     | 47 |
| Blechkuchen / mit Nuss-Nougat-Creme                         | 51 |
| Süße Pizza / mit Marshmallowntopping                        | 53 |
| Blaubeer-Kuchen / mit fluffigem Joghurtteig                 | 55 |
| Schaumkuss-Party-Torte / mit Erdbeerstückchen               | 57 |
| Softe Cookie-Bars / mit bunten Schokolinsen                 | 63 |
| Kuhflecken-Kuchen / nur andersherum                         | 65 |
| Schokoladenkuchen / mit cremiger Schokoladenglasur          | 67 |
| Pudding-Bars mit Apfelfüllung / und knuspriger Zuckerkruste | 69 |

## Süße Kleinigkeiten

Seite 70-103

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Chocolate Chip Cookies / unsere Lieblingskekse        | 73 |
| Softe Pancakes / mit Apfelteig                        | 75 |
| Limonadenkuchen am Stiel / so einfach zubereitet      | 77 |
| Crumble-Erdbeerbecher / cremig, fruchtig, knusprig    | 79 |
| Smarties Muffins / bunt und lecker                    | 81 |
| Bunte Schokoladen-Cakepops / knuspert beim Reinbeißen | 83 |
| Lego-Bausteine / spielerisch backen                   | 85 |

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Die besten Waffeln / weil sie jeder liebt      | 89  |
| Schokoladenmuffins / das beste Rezept          | 91  |
| Maulwurf Cupcakes / mit Erdbeeren              | 93  |
| Bunte Konfetti Kekse / für Ausstech-Spaß       | 95  |
| Saftige Bananenmuffins / mit Schokolade        | 99  |
| Zarte Zimtschnecken / aus dem einfachsten Teig | 101 |

## Süßes ohne Backen

Seite 104-131

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Himbeermousse / eine süße Wolke im Glas       | 107 |
| Lotus Cheesecake / der Liebling meiner Kinder | 109 |
| Schokoladeneis am Stiel / bunter Partyspaß    | 111 |
| Popcorn-Wölkchen / ein süßes Traumchen        | 115 |
| Himbeer-Torte / mit leckerer Puddingcreme     | 117 |
| Regenbogen Cheesecake / im Glas               | 121 |
| Party-Dessert / mit saftigen Kirschen         | 123 |
| Weißer Schokoladenhappen / sooo knusprig      | 125 |
| Mosaikkuchen / soft und schokoladig           | 127 |
| Eiskonfekt / aus nur 3 Zutaten                | 129 |
| Mandarinen-Sandwich / in luftiger Reiswaffel  | 131 |

## Herzhaftes Backen

Seite 132-155

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Partybrötchen / mit buntem Salat            | 135 |
| Vollkornbrötchen / ohne Kneten              | 137 |
| Rührei Wrap / genialer Mitnehm-Snack        | 139 |
| Flammkuchen / mal anders                    | 143 |
| Joghurtbrötchen / ganz einfach              | 145 |
| Pizzahörnchen / aus blitzschnellem Hefeteig | 147 |
| Käsesticks / aus genial einfachem Teig      | 151 |
| saftige Muffins / im Carbonara Style        | 153 |
| Knusprige Waffeln / aus Gemüse              | 155 |

# KUCHEN UND TORTEN



Konfetti-Schnitte 39



Saftiger Marmorkuchen 43



Blookie 45



Beeren-Eistorte 47



Blechkuchen 51



Süße Pizza 53



Blaubeer-Kuchen 55



Schaumkuss-Torte 57



Softe Cookie-Bars 63



Kuhflecken-Kuchen 65



Schokoladenkuchen 67



Pudding-Bars 69

# SÜSSE KLEINIGKEITEN



Choc Chip Cookies 73



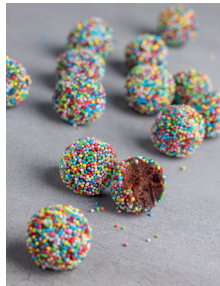
Softe Pancakes 75



Kuchen am Stiel 77



Smarties Muffins 81



Schoko-Cakepops 83



Crumble-Erdbeerbecher 79



Lego-Bausteine 85



Die besten Waffeln 89



Schokoladenmuffins 91



Maulwurf Cupcakes 93



Bunte Konfetti Kekse 95



Bananenmuffins 99



Zarte Zimtschnecken 101



# SICHER IN DER KÜCHE MIT SALLY



## ERWACHSENEN-AUFSICHT

Falls du allein backst, solltest du dennoch einen Erwachsenen bitten, in deiner Nähe zu sein, damit dieser eingreifen kann, wenn du Hilfe benötigst. Gerade beim Umgang mit heißen Lebensmitteln, am Kochfeld oder am Backofen ist Vorsicht geboten.

## UMGANG MIT DEM BACKOFEN

Backofenhandschuhe solltest du verwenden, wenn du Backformen in den Ofen schiebst oder diese wieder herausnimmst.

## KLEIDUNG

Lange Ärmel oder zu weite Kleidung solltest du in der Küche vermeiden, da sie sich in Ofentüren oder auch an Pfannengriffen verfangen können. Verwende am besten eine Küchenschürze, um dich und deine Kleidung zu schützen.

## MESSER UND SCHARFE GEGENSTÄNDE

Lass dir von einem Erwachsenen zeigen, wie du Messer richtig verwendest. Lege sie immer sicher wieder auf der Küchentheke ab und nie zu nah am Rand, damit das Messer nicht versehentlich auf den Boden fällt.



# SCHAUMKUSS- PARTY-TORTE

mit Erdbeerstückchen



1 Std.



25 Min.



180 °C



ø 25 cm



4 Std.

## Biskuit

4 Eier  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
100 g Mehl  
30 g Backkakao  
1 TL Backpulver  
30 g Schokoladenraspel

## Schaumkuss-Creme

200 g Erdbeeren  
(ohne Grün)  
15 Mini-Schaumküsse  
500 g Magerquark  
30 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
400 g Sahne  
9 TL Sahnestandmittel  
30 g Schokoladenraspel

Die Zutaten für die  
Ganache und Deko-  
ration findest du auf  
der nächsten Seite.

**1. Ofen vorheizen:** Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

**2. Biskuit zubereiten:** Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 3-4 Minuten cremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao und Backpulver dazu und hebe es zusammen mit den Schokoladenraspel kurz unter.

**3. Biskuit backen:** Fülle den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerem Einschub für etwa 25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn in der Form vollständig abkühlen.

**4. Schaumkuss-Creme zubereiten:** Schneide die Erdbeeren in kleine Würfel. Trenne die Waffelböden der Mini-Schaumküsse ab und lege sie zur Seite. Verrühre den Quark gemeinsam mit den Mini-Schaumküssen, dem Puderzucker und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig. Gib die Sahne und das Sahnestandmittel dazu und schlage die Creme steif. Hebe die Erdbeerwürfel und die Schokoladenraspel mit einem Teigschaber unter die Creme.

**5. Torte schichten:** Löse den Boden aus der Form und halbiere ihn einmal waagrecht. Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte und stelle einen sauberen Tortenring darum. Fülle die Creme darauf und streiche sie glatt. Lege den zweiten Boden darauf und stelle die Torte abgedeckt in den Kühlschrank.

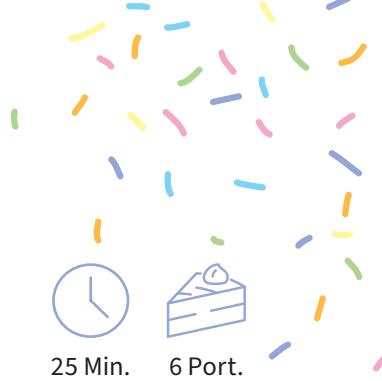
Die Videoanleitung und die Zubereitung der Ganache und Dekoration findest du auf der nächsten Seite.





# REGENBOGEN CHEESECAKE

im Glas



- Creme**  
400 g Sahne  
200 g Frischkäse  
500 g Magerquark  
100 g Puderzucker  
1 Prise Tonkabohnenabrieb

- Zum Einfärben**  
gelbe, blaue & rosa  
Lebensmittelfarbpaste

- Dekoration**  
2 Baiserdrops

**1. Creme zubereiten:** Schlage die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts in einem hohen Gefäß steif. Verrühre in einer großen Schüssel den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker und Tonkabohnenabrieb. Hebe die Sahne mit dem Teigschaber unter.

**2. Farbige Cremes herstellen:** Richte dir 5 kleine Schüsseln und gib jeweils 1 EL der Creme in die Schüsseln. Gib jeweils 1-2 Tropfen der einzelnen Lebensmittelfarbpasten zur Creme dazu und verrühre sie. Aus der blauen und rosa Lebensmittelfarbpaste kannst du lila mischen, aus blauer und gelber entsteht grüne Farbe. Mische die Farben etwas dunkler an, da gleich noch weitere Creme dazu kommt. Verteile die restliche Creme gleichmäßig in die jeweiligen Farb-Schüsseln und verrühre diese, bis sie sich vollständig vermischt haben. Rühre aber nicht zu lange, damit die Sahne nicht grisselig wird.

**3. Regenbogen Cheesecake fertigstellen:** Fülle esslöffelweise Creme von jeder Farbe in die Gläser. Wiederhole dies mit jeder Farbe so oft, bis die Gläser gefüllt sind. Achte dabei darauf, dass sich die Farben immer abwechseln, um ein schönes Muster zu bekommen. Stelle die Gläser abgedeckt bis zum Sevieren in den Kühlschrank. Zerbröse zur Dekoration etwas Baiser darüber.



Du kannst die Creme auch in 6 Portionen teilen und aus rosa und gelber Lebensmittelfarbpaste noch eine orange Creme mischen.





# RÜHREI WRAP

genialer Mitnehm-Snack



15 Min.



1 Port.

## Rührei-Wrap

- 1 kleine Spitzpaprika (rot)
- 1 kleine Gurke
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 0,5 TL Butter
- 1 Vollkorn-Wrap
- 1 EL Käse (gerieben, Gouda oder Cheddar)
- 2 Scheiben Hähnchenbrust-Aufschnitt
- 10 Blätter Babyspinat

**1. Rührei-Wrap vorbereiten:** Schneide die Spitzpaprika in feine Ringe und entferne die Kerne. Schneide die Gurke in dünne Scheiben. Verühre die Eier mit dem Salz und Pfeffer.

**2. Rührei-Wrap zubereiten:** Schmilz die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib das verquirlte Ei dazu und lege den Wrap darauf. Lasse die Masse für etwa 2 Minuten fest werden und wende den Wrap dann vorsichtig. Verteile den Käse und die Paprikaringe darüber und schalte den Herd ab. Lege die Hähnchenbrustscheiben, Gurkenscheiben und den Babyspinat darauf und falte den Wrap zweimal zusammen. Nimm ihn aus der Pfanne heraus und serviere ihn warm.

*Du kannst den Wrap auch wunderbar einpacken und als Pausensnack mitnehmen.*





Ich bin Sally, Mama von zwei tollen Töchtern und leidenschaftliche Bäckerin! Seit Jahren teile ich meine Liebe zum Kochen und Backen mit Millionen von Menschen auf meinen Social Media Kanälen – und jetzt auch in diesem besonderen Buch, das speziell für kleine und große Bäcker und Bäckerinnen gemacht ist!

Über 40 kreative und einfache Rezepte, die perfekt sind, um gemeinsam mit Kindern zu backen oder sie auch alleine in der Küche werkeln zu lassen. Backen wird zur gemeinsamen Familienzeit voller Freude, Leckereien und unvergesslicher Momente – vom ersten Rühren bis zum letzten Naschen. Jedes Rezept ist ein Erlebnis, welches Kinderaugen leuchten lässt. Von schokoladigen Muffins über fruchtige Desserts bis hin zu herzhaften Snacks, die auch perfekt für die Pausenbox geeignet sind, ist für jeden etwas dabei. Zu jedem Rezept gibt es zudem eine einfache Videoanleitung – so kann wirklich jeder backen!



Sally

WG 457 BACKEN

ISBN 978-3-8338-9856-3



9 783833 898563

[www.gu.de](http://www.gu.de)

