

KÜCHENRATGEBER

PIA DEGES

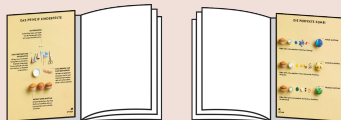
KINDERFESTE



INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:
KINDERFESTE



DIE PERFEKTE
KOMBI

Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
ZUCKERAUGEN



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
DEKORNIFFE

GU
CLOW

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 KUCHEN



26 SÜSSE KLEINIGKEITEN



42 HERZHAFTES

04 DIE AUTORIN
05 GESPENSTERKUCHEN
22 COVERREZEPT
60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) • 45 Min. Zubereitung • 2 Std. 30 Min. Kühlen •
Pro Stück ca. 345 kcal, 4 g E, 25 g F, 26 g KH

MONSTERKUCHEN 🍌

LUSTIG UND LECKER

FÜR DEN BODEN
200 g Vollkorn-Kekse
125 g Butter

FÜR DIE CREME
1 Pck. Götterspeise Waldmeister
200 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Zucker
300 g Sahne

FÜR DIE DEKO
grüner, weißer und roter Fondant
Zuckerauge
Schokolinsen

TIPP
Frischkäsetorte meets Wackel-pudding. Für ein rotes Monster kann man die Waldmeister-Götterspeise auch durch Himbeer-Götterspeise ersetzen.

BODEN: Die Vollkorn-Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mithilfe eines Esslöffels fest andrücken. Im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen.

CREME: Das Götterspeisenpulver mit 150 ml Wasser mischen und in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Anschließend abkühlen lassen.

Mit den Schneebesen des Handrührgeräts den Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Die flüssige Götterspeise hinzufügen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Waldmeistercreme auf dem Kuchenboden verteilen und die Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.

DEKO: Aus Fondant Arm, Zunge, Füße und Zähne formen. Für den Mund aus dem Kuchen seitlich ein Stück heraus-schneiden. Kurz vor dem Servieren Fondanteile auflegen bzw. einstecken. Mit Zuckerauge und Schokolinsen verzieren.



1



2



3

SCHMETTERLINGSKUCHEN 🦋

FRUCHTIG

Für 12 Stücke • 1 Std. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • Pro Stück ca. 165 kcal, 2 g E, 6 g F, 26 g KH

100 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
75 g Zucker
100 g Schmand
1 Biskuit-Tortenboden
50 g Himbeeren
50 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren
50 g grüne Weintrauben
1 kleine Dose Aprikosen (280 g
Abtropfgewicht)
1 Pck. Tortenguss (weiß)
2 EL Puderzucker
2 Schokosticks
1 Doppelkeks
2 Zuckeraugen
2 rosa Schokolinsen

1 Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei 1 Pck. Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen. Schmand mit übrigem Sahnesteif glatt rühren. Die Sahne unter die Schmandcreme heben.

2 Sahnecreme auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen (Bild 1). 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

3 Die Torte mit einem Messer so halbieren, dass zwei Halbkreise entstehen. Die Halbkreise mit der Rundung zueinander drehen (Bild 2). Für die Schmetterlingsflügel ein Stück unterhalb der Mitte rechts und links jeweils ein kleines Tortenstück herauserschneiden (Bild 3).

4 Das Obst waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden, die Weintrauben halbieren. Die Aprikosen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 4 Aprikosenhälften beiseitelegen. Übrige Aprikosen in Spalten schneiden. Die Flügel mit dem Obst verzieren (Bild 4).

5 Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Nach heiß esslöffelweise auf dem Obst verteilen und erkalten lassen.

6 Den Puderzucker in einem kleinen Schälchen mit wenigen Tropfen Wasser zu einem festen Zuckerguss verrühren. Die Schokosticks auf der Rückseite des Doppelkeks damit befestigen. Zuckeraugen und Schokolinsen auf die Vorderseite kleben (Bild 5). Den Kekskopf und die beiseitegelegte Aprikosenhälften auf den Kuchen legen (Bild 6).



4



5



6

PIRATENSCHIFF

SCHOKOLADIG

FÜR DEN SCHICHTKUCHEN

250 g Kokosfett
200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
80 g Kakaopulver
2 Eier (M)
250 g Butterkekse

FÜR DIE DEKO

100 g Zartbitter-Kuvertüre
Schokoriegel
7 Schokowaffelröllchen
Schokolinsen

AUSSERDEM

Fotokarton
2 Holzspieße

KUCHEN: Das Kokosfett grob hacken und bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Abkühlen lassen und in eine Rührschüssel füllen. Puderzucker, Vanillezucker und Kakaopulver hinzufügen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Schokoladenmasse und die Kekse abwechselnd in die Kastenform schichten. Den Schichtkuchen abgedeckt mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

DEKO: Den Kuchen aus der Form nehmen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Schokoriegel mit etwas Kuvertüre rings um den Kuchenrand kleben. Schokowaffelröllchen als Kanone und Aufbauten sowie Schokolinsen als Bullaugen seitlich mit Kuvertüre festkleben.

Aus Fotokarton vier Segel schneiden. Je zwei Segel auf einen Holzspieß stecken und die Segel in den Kuchen stecken.



POCAHONTAS-KUCHEN

FINGERFOOD

FÜR DEN KUCHEN

1 Bio-Zitrone
250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier (M)
250 g Mehl
2 TL Backpulver

FÜR DIE DEKO

400 g Zartbitter-Kuvertüre
20 Schokosticks
20 Schokotropfen
20 rosa Schokolinsen
10 Fruchtgummistreifen
rote und grüne Zuckerschrift

AUßERDEM

10 Eisstiele
Fotokarton

KUCHEN: Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Ein tiefes Backblech (40 × 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, Oberfläche glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und in ca. 8 × 13 cm große Stücke schneiden.

DEKO: Die Kuvertüre klein hacken und über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Backpapier auslegen. Kuchenstücke jeweils mit einer der schmalen Seiten und schräg an beiden langen Seiten in die Kuvertüre tauchen und auf das Backpapier legen. Eine Seite der Eisstiele in die Kuvertüre tauchen und dann unten in das Kuchenstück stecken. Jeweils 2 Schokosticks in die Kuvertüre tauchen und seitlich in den Kuchen stecken.

Schokotropfen, Schokolinsen und Fruchtgummistreifen mit etwas Kuvertüre ankleben. Feinheiten mit Zuckerschrift aufmalen. Aus dem Fotokarton Federn ausschneiden und oben in die Köpfe stecken.



GU
CLOU

Kleingkeiten am Stiel sind für Kinder perfekt. Die Portionen sind überschaubar, man braucht kein Besteck und die Finger bleiben sauber.



Für 8 Stück • 40 Min. Zubereitung • 15 Min. Backen • Pro Stück ca. 310 kcal, 17 g E, 15 g F, 27 g KH

MONSTERPIZZA

KINDERLIEBLING

200 g *passierte Tomaten* (aus der Dose)

2 EL *Tomatenmark*

2 TL *Pizzagewürz*

Salz, Pfeffer

75 g *Champignons*

4 kleine *Cabanossi*

schwarze Oliven

je 1 rote und grüne *Paprika*

1 Scheibe *Kochschinken*

4 *Kirschtomaten*

125 g *Mini-Mozzarella*

1 Handvoll *Rucola* (nach Belieben)

2 EL *Mais* (aus der Dose)

1 fertig ausgerollter *Pizzateig* auf Backpapier (400 g; aus dem Kühlregal)

150 g *geriebener Gouda*

50 g *geriebener Cheddar*

1 Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Passierte Tomaten, Tomatenmark und Pizzagewürz verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Cabanossi und Oliven jeweils in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, waschen und wie den Kochschinken in Streifen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Mais bereitstellen.

3 Den Pizzateig auf der Arbeitsfläche entrollen. Mithilfe einer umgedrehten Schüssel (12 cm Ø) und eines scharfen Messers Kreise aus dem Teig ausschneiden und auf das Blech legen. Teigplatten gleichmäßig mit Tomatensauce bestreichen. Aus den verschiedenen Zutaten Monstergesichter formen.

4 Pizza mit Käse bestreuen und 10–15 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen. Nach Belieben mit Rucola garnieren.

GU
CLOU

Diese lustigen Pizzas passen in jede Kinderhand. Man kann Kinder auch bei der Gestaltung mitwirken lassen.



Für 6 Stück • 45 Min. Zubereitung • 30 Min. Ruhen • 15 Min. Backen • Pro Stück ca. 385 kcal, 21 g E, 19 g F, 32 g KH

SCHILDKRÖTENBRÖTCHEN

SCHNELL

FÜR DEN TEIG

5 g frische Hefe
300 g Mehl und Mehl zum
Arbeiten
1 TL Backpulver
Salz
2 EL Pflanzenöl
1 Eigelb
1 EL Joghurt

FÜR DIE DEKO

3 kleine Snackgurken
Eisbergsalat
Remoulade (Fertigprodukt; Tube)
6 Scheiben Gouda
6 Scheiben Kochschinken
12 Zuckeraugen

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hefe in 175 ml warmem Wasser auflösen. In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver und 1 TL Salz vermischen. Den Hefemix, den Mehlmix und das Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten.

2 Mit bemehlten Händen sieben Teigkugeln formen und etwas platt drücken. Eine Teigkugel zu vielen kleinen Kugeln formen und diese als Panzer auf der Oberfläche der übrigen Brötchen festdrücken. Brötchen auf das Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Eigelb und Joghurt verrühren. Brötchen mit der Eigelb-Joghurt-Mischung einpinseln und im Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Snackgurken waschen, abtrocknen und längs in 4–5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben halbieren und für die Schildkrötenköpfe beiseitelegen. Aus der anderen Hälfte Beine schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern.

4 Die Brötchen in zwei Hälften schneiden. Mit Remoulade bestreichen und mit Gouda, Kochschinken und Salatblättern belegen. Gurkenscheiben einstecken und die Zuckeraugen auf den Schildkrötenkopf setzen.

COOLE IDEEN FÜR KINDERPARTYS



Kochen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Party für Kinder – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern und das Wichtigste
beim Kochen immer im Blick

Geringer Aufwand, maximaler Effekt: lustige Kuchen, leckeres Gebäck und
herzhafte Snacks mit kreativen Motiven



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-7297-6



9 783833 872976



www.gu.de