

Backen macht Freude für Kinder

Der **TOPSELLER** jetzt
auch für **KIDS**

An die Schneebesen, fertig, los!

Backen macht echt Spaß! Mit diesem Buch können Mädchen und Jungen ab 8 Jahren endlich selber in der Küche mit kleinen Händen große Gebäcke zaubern und viel über den Umgang mit Lebensmitteln erfahren. Mit dem neuen Buch "Backen macht Freude für Kinder" führt Dr. Oetker kleine Backfeen und Hobbybäcker durch die wunderbare Welt des Backens.

Schritt für Schritt wird jedes Kind vom Lehrling zur Meisterbäckerin und lernt nicht nur, Schokomuffins zu backen, sondern auch anspruchsvollere Gebäcke wie Erdbeer-Poke-Cake oder Spaghetti-Kuchen, einfache Quarkbrötchen oder Börek mit Spinat-Feta-Füllung zuzubereiten – super leckere Rezepte, für die es nur wenige Zutaten braucht und die in wenigen Schritten zubereitet werden können. So sind viel Spaß und schnelle Erfolge beim Backen garantiert.

Selber backen ist für Kinder ein tolles Erlebnis, das ihnen spielerisch das Bewusstsein für gesunde Lebensmittel und eine vernünftige Ernährung näherbringt. Einfache Sprache, übersichtliche Zutaten, viele Fotos und eine kindgerechte Gestaltung machen Lust auf die ersten Schritte am Backofen. Eine spielerische Einführung in die Back-Grundausrüstung, verschiedenen Zutaten und ein kleines Backofen-1x1 sorgen zusätzlich dafür, dass auch bereits die ersten Rezepte erfolgreich umgesetzt werden können. „Backen macht Freude für Kinder“ verwandelt jede Küche in eine kunterbunte Backstube.



Backen Macht Freude für Kinder
192 Seiten

Format 18 x 23 cm
19,99 € [D] | 20,60 € [A]
ISBN: 978-3-7670-1860-0

ET: 06. September 2022

DER VERLAG

Dr. Oetker Verlag

»Qualität ist das beste Rezept« lautet das Credo von Dr. Oetker und das seit 130 Jahren. Schon das erste Dr.-Oetker-Kochbuch von 1891 enthielt nicht nur Rezepte, sondern auch Tipps für die »Kunst, glücklich zu sein«. Diesem Anspruch folgt Dr. Oetker bis heute. Denn Rezepte, die sicher gelingen, machen einfach glücklich. Seit Januar 2016 erscheinen die Bücher der Marke Dr. Oetker Verlag als Lizenz im ZS Verlag. Die neuen Dr.-Oetker-Bücher bewahren die Tradition und setzen gleichzeitig Trends. Die Rezepte sind zuverlässig wie stets. Die Themen aktuell und der Look modern.

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch »Kochen — die neue große Schule« mit dem roten Löffel und die »Erfindung« der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Unternehmensgruppe der Edel SE & Co. KGaA in Hamburg.

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt, Geschäftsführer ZS Verlag

Wünsch-dir-was-Kuchen

Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

Zum Vorbereiten:

2 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht 175 g)

Für den Rührteig:

4 Eier (Größe M, zimmerwarm)
250 g Butter (zimmerwarm)
200 g Zucker
200 g saure Sahne
300 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

Für Guss und Sterne:

300 g weiße Kuvertüre
Zuckersterne, Zuckerblümchen
oder Zuckerstreusel
200 g Modellerschokolade
oder Rollfondant
(in beliebigen Farben)

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
Butter und gehobelte Mandeln
für die Form
1 Topf und Edelstahlschüssel (für
ein Wasserbad, siehe Seite 14)
Stern-Ausstechform(en)
Cake-Pop-Stiele

1. Zum Vorbereiten Mandarinen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Form fetten, Boden der Form mit gehobelten Mandeln bestreuen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C; Heißluft: etwa 160 °C
2. Für den Teig Eier trennen (siehe Seite 13). Eiweiß in einem sauberen hohen Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Butter und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Saure Sahne und Mandarinen untermischen, die Früchte dürfen zerfallen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Mischung in die Schüssel geben und nur kurz unterrühren. Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.
3. Teig in die Form füllen. Form mit Ofenhandschuhen auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben. Kuchen **etwa 50 Minuten backen**. Form mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen erkalten lassen.
4. Für den Guss Kuvertüre auf einem Schneidebrett vorsichtig mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Kuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen (siehe Seite 14). Kuchen mit Kuvertüre überziehen: Kuvertüre langsam auf die Mitte des Kuchens gießen und mit einem langen Messer oder einer Palette vorsichtig zu allen Seiten hin verteilen. Mit Zuckerdekor bestreuen und die Kuvertüre etwas antrocknen lassen.
5. Inzwischen Modellerschokolade oder Rollfondant etwa ½ cm dick ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Sterne mit Zuckerstreuseln bestreuen, diese etwas festdrücken. Einige Sterne vorsichtig auf Cake-Pop-Stiele speißen und in verschiedenen Höhen in den Kuchen stecken.
6. Mehrere kleine Sterne (vielleicht etwas dünner ausgerollt) auf die nicht ganz getrocknete Kuvertüre drücken. Kleine Zettel mit „Wünsch dir was“ beschriften und an die Lollis kleben.



Buttermilch-Käse-Muffins

Zutaten für 12 Stück

Für den Rührteig:

250 g Weizenmehl (Type 405)
3 gestr. TL Backpulver
½ TL Salz
3 Eier (Größe M)
125 g Buttermilch
75 ml Olivenöl
1 TL Paprikapulver edelsüß
200 g ger. Emmentaler

Außerdem:

1 Muffinform (für 12 Muffins)
Fett für die Form
Mehl für die Form

1. Mulden der Muffinform gründlich fetten und mit Mehl austauben. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C; Heißluft: etwa 180 °C
2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Eier, Buttermilch und Olivenöl hinzufügen.
3. Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Paprikapulver und Käse hinzufügen und kurz unterrühren.
4. Teig gleichmäßig mit einem Löffel in den Mulden der Muffinform verteilen. Form mit Ofenhandschuhen auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben. Muffins **etwa 25 Minuten backen**.
5. Form mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Muffins etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann die Muffins vorsichtig aus der Form lösen. Warm genießen oder auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp

Mische zusätzlich 50 g gehackte Walnüsse oder 75 g fein gewürfelte Oliven oder 50 g fein geschnittene, getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt, abgetropft) unter den Teig.

