

ANNE-KATRIN WEBER

BACKEN FÜR KINDER

Was kleine Krümelmonster lieben

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



BACKE, BACKE KUCHEN

Haben Sie auch so schöne Kindheitserinnerungen an das gemeinsame Backen? Ich durfte glücklicherweise schon früh zu Hause in der Küche helfen – auch wenn ich sicherlich oft keine allzu große Hilfe gewesen bin –, habe mit Hingabe Teig gerührt, Plätzchen geformt, ausgestochen und mit buntem Zuckerguss verziert. Egal wie das Ergebnis aussah, ich jedenfalls war mächtig stolz und zufrieden – und geschmeckt hat es mir auch immer!

Heute sind es meine beiden Kinder, die mit Begeisterung Brownies backen, Hefeteig kneten oder eine Torte verzieren. So gerne wir auch zusammen in der Küche werkeln und so sehr ich mich über ihre Backfortschritte freue, eine Ausnahme gibt es: Am Abend vor ihrem Geburtstag darf keiner in die Küche kommen. Denn der Geburtstagskuchen soll schließlich eine Überraschung sein – so war es schon, als ich noch ein Kind war, und so ist es auch in meiner Familie Tradition.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen für und mit Ihren Kindern!

Anne-Liatin Weber

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

HAPPY BIRTHDAY TO YOU!

Da kann der Geburtstagskuchen noch so gut schmecken: So richtig perfekt wird die Kinderparty erst, wenn auch die Tisch- und Zimmerdekoration etwas hermacht und für gute Stimmung sorgt!

STROHHALME

Schöne Strohhalme sind gerade nirgends aufzutreiben? Dann wickeln Sie farbige Dekoklebebänder (tapes) um schlichte weiße Halme oder verzieren Sie die Strohhalme mit farbigen Klebepunkten.



HIMBEERLIMO IN FLASCHEN

Für 1 l Limo 250 g Himbeeren (frisch oder aufgetaut) mit 100 ml Holunderblütensirup und 3 EL Zitronensaft verrühren, die Beeren zerdrücken. 2–3 Std. stehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Das Püree mit 800 ml kaltem Wasser aufgießen, in Fläschchen abfüllen.

WIMPELKETTE

Für eine Wimpelkette von 50 cm Länge aus festem weißem Papier 25 Fähnchen schneiden (kleine von etwa 2 cm Länge, größere von etwa 3 cm Länge). Mit der Nähmaschine zu einer Kette zusammennähen, dabei zwischen den Fähnchen jeweils $\frac{1}{2}$ cm Platz lassen.



PLATZKARTEN

Statt »erwachsener« Platzkärtchen: Stempeln Sie die Namen der kleinen Geburtstagsgäste auf Papieretiketten und befestigen diese mit einem Band an den Flaschen.



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 austreuen. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte die lauwarmer 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 Marmorermuster 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 Haselnuskerne | 125 g Zucker | 250 g Bitterschokolade | 250 g Butter | ca. 40 g Kakaopulver | evtl. 1 TL Zimtpulver | ca. 150 g Butterkekse

Klassiker mit Knuspereffekt

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.



MAULWURFSHÜGEL

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 ausstreuen. 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-Nussmischung, 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, ½ TL Salz und Butter in Flöckchen 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.



... EIN KUCHEN NICHT AUS DER FORM GEHT

Lassen Sie Kuchen stets mindestens 15 Min. in der Form abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form lösen oder stürzen wollen. Hängt er an der Form fest, versuchen Sie ihn mit einem kleinen Küchenmesser zu lösen. Wenn er immer noch nicht herauskommen will, wickeln Sie ein feuchtes Küchentuch um die Form, warten ein paar Minuten und versuchen es dann erneut. Damit ein Kuchen gar nicht erst in der Form hängen bleibt, zukünftig eckige Formen mit Backpapier auslegen oder alle Formen sehr gründlich mit weicher Butter ausstreichen und anschließend dünn mit Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl wieder aus der Form herausklopfen.



... MÜRBETEIG SICH NICHT AUSROLLEN LÄSST

Wenn der Teig auf der Arbeitsfläche klebt, geben Sie noch etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und aufs Nudelholz. Wenn der Teig reißt, kneten Sie ihn nochmals rasch zusammen, kühlen ihn 30 Min. und rollen ihn dann zwischen zwei Lagen Backpapier aus. Wenn auch das nicht geht, drücken Sie ihn in die Form.

HILFE! WAS TUE ICH, WENN ...

... KUCHEN ÜBRIG IST

Viele Kuchen lassen sich prima einfrieren – am besten schon in Stücke geschnitten. Wenn Sie die aufgetauten Stücke für ca. 5 Min. im vorgeheizten Backofen erwärmen, schmecken Sie fast wie frisch gebacken! Oder Sie verschenken Ihre Köstlichkeiten an liebe Nachbarn, nette Erzieher oder Kindergarten- bzw. Schulfreunde.



... DER KUCHEN ZU BRAUN GEWORDEN IST

Schneiden Sie alle braunen Stellen großzügig ab. Schlagen Sie leicht gesüßte Sahne steif oder rühren Sie eine Creme aus Frischkäse, Quark oder Mascarpone an und bestreichen Sie den Kuchen damit großzügig. So verschwinden unschöne Stellen – und keiner wird diese kleine Mogelei bemerken!

AUF EINEN BECHER KUCHEN

Spontan-Zuckerbäcker aufgepasst: Diese süßen Törtchen sind im Nu gerührt, in ofenfeste Becher gefüllt und rasch gebacken – und genauso schnell vernascht! Wetten? Wer keine Becher hat, nimmt stabile Tassen oder Marmeladengläser. Also: Auf die Becher, fertig, los!

1. BECHERKUCHEN MIT MOHN

Für 4 Stück: Den Backofen auf 200° vorheizen. 100 g weiche Butter, 80 g Zucker und 1 Prise Salz gut schaumig rühren. 2 Eier (Größe M) nacheinander unterrühren. 30 g Crème fraîche, ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale und 40 g gemahlene Mohn unterrühren. 80 g Mehl mit ½ TL Backpulver mischen und zuletzt unterrühren. 4 große, ofenfeste Becher oder Tassen mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

2. BECHERKUCHEN MIT HIMBEEREN

Für 4 Stück: Den Backofen auf 200° vorheizen. 50 g Butter in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. 1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen) mit 100 ml Milch verrühren. Butter, 250 g Magerquark, 2 Eier (Größe M), 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale unterrühren. 150 g Himbeeren (frisch oder TK) unterrühren. 4 große, ofenfeste Becher oder Tassen mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.





3. BECHERKUCHEN MIT SCHOKOLADE

Für 4 Stück: Den Backofen auf 200° vorheizen. 200 g Bitterschokolade in Stücke brechen. Mit 100 g Butter in Würfeln in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. 3 Eier (Größe M) und 100 g Puderzucker mit dem Schneebesen gut verrühren. Schoko-Butter-Mischung, 60 g Mehl und 1 EL Kakaopulver gut unterrühren. 4 große, ofenfeste Becher oder Tassen mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) 15 – 20 Min. backen (die Küchlein sollen im Innern noch sehr weich sein). Herausnehmen und noch warm löffeln.

4. CREMIGES SCHOKOTOPPING

Für 4 Portionen: 25 g Bitterschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. 50 g weiche Butter und 50 g Puderzucker gut schaumig rühren. Lauwarme Schokolade unterrühren. Die Creme ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann jeweils einen Klecks auf die Küchlein geben. Schmeckt super auf den Becherkuchen mit Mohn oder Schokolade.

5. FRUCHTIGES FRISCHKÄSETOPPING

Für 4 Portionen: 100 g Mascarpone mit 100 g Magerquark und 2 – 3 gehäuften EL Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre verrühren. Jeweils einen Klecks auf die Becherkuchen geben und nach Belieben mit frischen Beeren verzieren. Schmeckt toll auf den Becherkuchen mit Himbeeren.





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 **tliebblingsrezepte**

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



9 783833 844652



PEFC

€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

