

60 kinderleichte
Rezepte

Das

MEIN LOTTA-LEBEN BACKBUCH



CHRISTIAN



Inhaltsverzeichnis

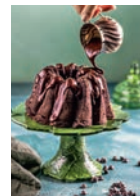
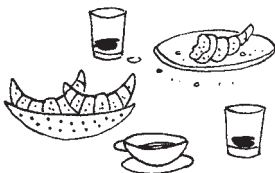
der Rezepte



Der
Zupfkuchen
S.12



Der
Butter-
kuchen
S.16



Der
Schoko-
kuchen
S.18



Der
Käse-
kuchen
S.20



Blätter-
teig-
Hörnchen
Süß /
herzhaft
S.22



TASSEN-
KUCHEN
aus der
Mikrowelle
S.24



SÜSSE
MUFFINS
mit
Versteck
S.26



Pfeffer-
kuchen-
haus
S.29



Minikuchen
mit
Waffel-
becher
S.32



Eigelb-
makronen
S.34



Lebkuchen
S.36



SCONES-
Englische
Brötchen
S.38



TOASTbrot
S.40



Herzhafte
Muffins
S.44



Laugen-
brezeln
S.46



NAAN-BROT
aus der
Pfanne
S.50



Vollkorn-
brot
S.52



Ganz
schnelles
Stockbrot
S.56



Glitzer-
Schiki-
Micki
Torte
S.60



Schwarz-
wälder-
Kirschtorte
kinderleicht
S.64



PLAULS
Spitzbuben
S.66



Bana-
nen-Ha-
fer-Kekse
S.68



Madeleins
S.70



COOKIS
mit bunten
Schokolinsen
S.72



**Gefüllte
SCHOKO-
KEKSE**
S.74



**ROCKER-
Schnitten
Bananen-
kuchen mit
Schokocreme**
S.76



**Zitronen-
kuchen**
S.80



Cake Pops
S.82



**Pudding-
schnecken**
S.84



**Herz-
törtchen**
S.86



**Lottas
Waffeln**
S.90



**Apfel-
Rührkuchen**
S.92



**Ameisen-
kuchen**
S.94



**Schwarz-
weiß
Gebäck**
S.96



Baiser
S.98



**Chinesische
Glückskekse**
S.100



Brownies
S.104



**Profite-
roles**
S.106



**Milch-
hörnchen**
S.110



**Müsli-
brötchen**
S.112



**Mini-Party
Quiches**
S.114



**Roggen-
schrotbrot**
S.118



BRIOCHE
S.122



**Saftiger
Karotten-
kuchen**
S.124



**Koala-
Cola-
Kuchen**
S.128



**Maulwurf-
kuchen**
S.130



**Kalte
Katze**
S.134



**Süßes
Osterlamm**
S.136



**Apfel-
Quark-
Hasen**
S.140



**HUNDE-
KEKSE**
S.142

Lotta und Ihre Familie
S.10

Lotta und Ihre Freunde
S.58

Lotta und die Tiere
S.122

**Wie kommt der Kuchen
aus der Form?**
S.144

Resgister S.146
Impressum S.152

Glitzer-Schicki-Micki-Torte

Eine Torte für die blöde Berenike mit ihrer hochnäsigen Nase?

Da muss jedenfalls total viel Glitzer drauf ... und ein goldenes Marzipanpferd, hihi! Und dann stapele ich sie so hoch wie Berenikes Nase ...Puh, ganz schön aufwendig, diese Torte. Die hat Berenike überhaupt **NICHT** verdient.

Ich glaub, ich esse sie lieber zusammen mit Cheyenne.

Die Torte reicht für 12 dämliche Lämmer-Girls – oder für Cheyenne und mich.



Zutaten

Für die Böden

- 400 g Weizenmehl Type 405
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 4 Eier
- 120 ml neutrales Pflanzenöl
- 200 ml Milch
- 200 g Zucker
- 1 Tube gelbe Lebensmittelfarbe

Bis alles fertig ist, habe ich 2 Stunden gerührt, gestapelt, geschmiert, verziert und bestreut. Dafür ist sie aber auch voll schön geworden!

Misst alle Zutaten ab. Bespannt den Boden der Springform mit Backpapier. Gebt euren Eltern Bescheid und heizt den Backofen auf 180 °C Ober- /Unterhitze.

Zuerst mischt ihr in einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, dem Natron und dem Salz. Nun schlägt ihr die Eier in eine Rührschüssel. Gebt das Öl, die Milch, den Zucker und 200 ml heißes Wasser (**gaaaanz vorsichtig!**) dazu. Mit dem Handrührer 3 Minuten aufschlagen.

Mehlmischung zum Eierschaum geben. Jetzt rührt ihr das Ganze auf kleiner Stufe kurz zusammen, und schlägt es anschließend noch 1 Minute auf höchster Stufe auf. **Färbt den Teig mit GELBER Lebensmittelfarbe.**

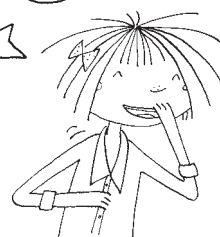
Verteilt den Teig auf beide Formen (oder nur eine, wenn ihr die Hälfte zubereitet habt.) Die Springform in den Ofen schieben (fragt Mama, ob sie euch hilft), mittlerer Einschub. 30 Minuten backen.



... hier gehts weiter

Zitronenkuchen

PAULS absoluter Lieblingskuchen



An Pauls Geburtstag gab es **seinen** Lieblingskuchen: Zitronenkuchen nämlich. Boah, ich wusste ja gar nicht, dass Zitrone so lecker sein kann! **Aber den Kuchen ist so gut ...** den muss ich unbedingt auch für Papa backen, wenn er Geburtstag hat!

Für 20 super-saftig-zitronig-saure Kuchenstücke. Dafür habe ich 30 Minuten in der Küche gestanden. Und vielleicht bringe ich sogar Frau Kackert ein Stück vorbei. **Sauer soll ja lustig machen, hih!**

Das braucht ihr dafür

Küchenwaage,
feine Reibe,
Zitronenpresse,
Rührschüssel,
Handrührer mit
Schneebesen,
1 Kastenform
(25 cm Länge),
Teigschaber

Zutaten für den Teig

150 ml neutrales
Pflanzenöl + 2 TL für
die Form
2 unbehandelte
Zitronen
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Weizenmehl
Type 405
1 Pck. Backpulver
150 g Joghurt
200 g Puderzucker

Messt alle Zutaten ab und stellt sie bereit. Fettet die Backform ein. Backofen einschalten, 180 °C Ober-/Unterhitze.

Wascht die Zitronen gründlich mit warmem Wasser, trocknet sie ab und reibt die Schale ganz dünn (**nur das Gelbe, NICHT das Weiße**) mit einer feinen Küchenreibe ab. Halbiert die Zitronen auf einem Schneidbrett und presst den Saft aus. **Gibt 3 EL vom Zitronensaft in eine kleine Schale und stellt sie beiseite.**

Für den Teig gebt das Öl mit dem Zucker, der Zitronenschale, dem Zitronensaft, einer Prise Salz und den Eiern in eine Rührschüssel. **Verrührt alles mit dem Schneebesen.** Dann mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver, gebt es in die Schüssel. **JOGHURT** noch dazu und rührt alles unter. Jetzt füllt ihr die Masse in die vorbereitete Kuchenform. Schiebt den Kuchen auf den mittleren Einschub in den Ofen (am besten nicht allein). 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Für den Guss verrührt ihr den Puderzucker mit dem beiseitegestellten Zitronensaft und verteilt alles über dem Kuchen. Dann festwerden lassen und in Stücke schneiden.

Ja, klar kriegst du noch ein zweites Stück, Papa!



Maulwurfkuchen



Ich liebe Tiere!

Aber Opa hat sich gerade voll aufgeregt, nur weil er ein paar Maulwurfshügel im Garten hatte.

Dabei sind Maulwürfe total süß! Und deshalb backe ich heute meinen eigenen Maulwurfkuchen – weil Tierschutz nämlich voll wichtig ist!

Opa kriegt ein Stück ab, damit er sich wieder beruhigt. Und Oma natürlich auch.

Heute gibt es den Maulwurfkuchen in rund. Auch super: MAULWURFKUCHEN auf dem Backblech, dann werden es mehr Stücke. Ungefähr 25 nämlich. Cool, oder?

Der Kuchen braucht 1 Stunde und ist die **total leckere Kombi aus Schoko, Banane und Sahne!**

Misst alle Zutaten ab und stellt sie bereit. Backofen vorheizen, 180 °C Ober-/Unterhitze. Streicht die Springform mit Butter ein oder bespannt den Boden der Form mit Backpapier.

Für den Teig rührt ihr die Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel geschmeidig. **Schlagt die Eier nacheinander auf und gebt sie zur Butter-Zucker-Mischung.**

Das braucht ihr
Küchenwaage,
Handrührer mit
Schneebecken,
Rührschüssel,
Teigschaber,
hoher Mixbecher,
Messer,
Schneidbrett,
Springform
(24 cm
Durchmesser),
Backpapier



... hier gehts weiter

Lass das mal die **LOTTA** backen!

Ein Muss für alle **Lotta-Fans**: – aus nunmehr 17 Bänden des Lotta-Lebens wissen die Mädels und Jungs, welche süßen Sachen Lotta, Cheyenne, Rémi, Paul und die anderen gerne mögen. Endlich können diese **KUCHEN, TORTEN, MUFFINS UND CAKES** nachgebacken werden: Die passenden Rezepte liefert Lottas Backbuch, in dem vom „Ameisenkuchen“ über „Muffins mit Versteck“ bis zu Hundekekse für Polly alle Leckereien aus Lottas Welt versammelt sind. **SOOO LECKER!**

- 60 kinderleichte Backrezepte aus dem Lotta-Universum
- Der lang erwartete Nachfolger des erfolgreichen Lotta-Kochbuchs
- Das perfekte Geschenk und ein Muss für alle **Lotta-Fans**



Mein Lotta-Leben: Das Backbuch

60 kinderleichte Rezepte von Ameisen- bis Zitronenkuchen
160 Seiten | ca. 65 Abbildungen | 16,8 x 24,1 cm
Hardcover mit Leseband
€ 17,99 [D] | € 18,50 [A] | sFr 25,50
ISBN 978-3-95961-589-1 | WG 457
ET: März 2022

 **CHRISTIAN**



LOTTA-LEBEN Das Backbuch

CHRISTIAN