

60 kinderleichte  
Rezepte

Das

# MEIN LOTTA-LEBEN BACKBUCH

von Ameisen-  
bis Zitronen-  
kuchen

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 /  
herhaft  
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



Herzhafe  
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



Bananen-  
Hafer-  
Kekse  
S.68



Madeleins  
S.70



COOKIES  
mit bunten  
Schokolinsen  
S.72



Inhalt



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



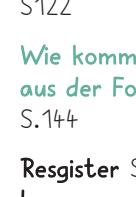
Apfel-  
Quark-  
Hasen  
S.140



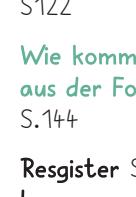
HUNDE-  
KEKSE  
S.142



Lotta und Ihre Familie  
S.10



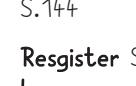
Lotta und Ihre Freunde  
S.58



Lotta und die Tiere  
S.122



Wie kommt der Kuchen  
aus der Form?  
S.144



Register S.146  
Impressum S.152



# Glitzer-Schicki-Micki-Torte

Eine Torte für die blöde Berenike mit ihrer hochnasigen Nase?

Da muss jedenfalls total viel Glitzer drauf ... und ein goldenes Marzipanpferd, hih! 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!

Messt 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 röhrt 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 \*



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, hihil!

**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

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!

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. **Gebt 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 röhrt 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 verröhrt 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



# MEIN LOTTAA-LEBEN Das Backbuch

CHRISTIAN

## 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 Hundekeksen 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

