

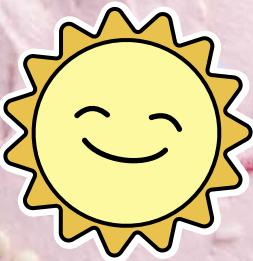
Saliha Özcan



KINDERLEICH!



BACKEN MIT KINDERN



MIT VIDEOANLEITUNGEN



GU



INHALTSVERZEICHNIS

Bildverzeichnis	6
Vorwort	11
Küchenregeln	13
Lebensmittelkunde	18
Werkzeuge	27
Sallys Back-1x1	32
Kuvertüre temperieren	35

Kuchen und Torten

Seite 36-69

Konfetti-Schnitte / mit Erdbeercreme	39
Saftiger Marmorkuchen / DER Kuchenklassiker	43
Blookie / Blondie trifft Cookie	45
Beerestarke Eistorte / mit Mandelboden	47
Blechkuchen / mit Nuss-Nougat-Creme	51
Süße Pizza / mit Marshmallowtopping	53
Blaubeer-Kuchen / mit fluffigem Joghurtteig	55
Schaumkuss-Party-Torte / mit Erdbeerstückchen	57
Softes Cookie-Bars / mit bunten Schokolinsen	63
Kuhflecken-Kuchen / nur andersherum	65
Schokoladenkuchen / mit cremiger Schokoladenglasur	67
Pudding-Bars mit Apfelfüllung / und knuspriger Zuckerkruste	69

Süße Kleinigkeiten

Seite 70-103

Chocolate Chip Cookies / unsere Lieblingskekse	73
Softes Pancakes / mit Apfelteig	75
Limonadenkuchen am Stiel / so einfach zubereitet	77
Crumble-Erdbeerbecher / cremig, fruchtig, knusprig	79
Smarties Muffins / bunt und lecker	81
Bunte Schokoladen-Cakepops / knuspert beim Reinbeißen	83
Lego-Bausteine / spielerisch backen	85

Die besten Waffeln / weil sie jeder liebt	89
Schokoladenmuffins / das beste Rezept	91
Maulwurf Cupcakes / mit Erdbeeren	93
Bunte Konfetti Kekse / für Ausstech-Spaß	95
Saftige Bananenmuffins / mit Schokolade	99
Zarte Zimtschnecken / aus dem einfachsten Teig	101

Süßes ohne Backen

Seite 104-131

Himbeermousse / eine süße Wolke im Glas	107
Lotus Cheesecake / der Liebling meiner Kinder	109
Schokoladeneis am Stiel / bunter Partyspaß	111
Popcorn-Wölkchen / ein süßes Träumchen	115
Himbeer-Torte / mit leckerer Puddingcreme	117
Regenbogen Cheesecake / im Glas	121
Party-Dessert / mit saftigen Kirschen	123
Weiße Schokoladenhappen / sooo knusprig	125
Mosaikkuchen / soft und schokoladig	127
Eiskonfekt / aus nur 3 Zutaten	129
Mandarinen-Sandwich / in luftiger Reiswaffel	131

Herhaftes Backen

Seite 132-155

Partybrötchen / mit buntem Salat	135
Vollkornbrötchen / ohne Kneten	137
Rührei Wrap / genialer Mitnehm-Snack	139
Flammkuchen / mal anders	143
Joghurtbrötchen / ganz einfach	145
Pizzahörnchen / aus blitzschnellem Hefeteig	147
Käsesticks / aus genial einfachem Teig	151
saftige Muffins / im Carbonara Style	153
Knusprige Waffeln / aus Gemüse	155

KUCHEN UND TORTEN



Konfetti-Schnitte



Blaubeer-Kuchen



Saftiger Marmorkuchen



Blookie

45



Beeren-Eistorte

47



Blechkuchen



Süße Pizza

53



Schaumkuss-Torte

55



Kuhflecken-Kuchen

57



Schokoladenkuchen



Pudding-Bars



Soft Cookie-Bars

63

SÜSSE KLEINIGKEITEN



Choc Chip Cookies 73



Soft Pancakes 75



Kuchen am Stiel 77



Crumble-Erdbeerbecher 79



Smarties Muffins 81



Schoko-Cakepops 83



Lego-Bausteine 85



Die besten Waffeln 89



Schokoladenmuffins 91



Maulwurf Cupcakes 93



Bunte Konfetti Kekse 95



Bananenmuffins 99



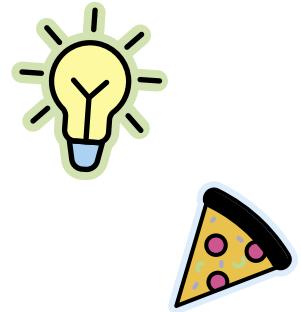
Zarte Zimtschnecken 101



SICHER IN DER KÜCHE MIT SALLY

ERWACHSENNEN-AUFSICHT

Falls du allein backst, solltest du dennoch einen Erwachsenen bitten, in deiner Nähe zu sein, damit dieser eingreifen kann, wenn du Hilfe benötigst. Gerade beim Umgang mit heißen Lebensmitteln, am Kochfeld oder am Backofen ist Vorsicht geboten.



UMGANG MIT DEM BACKOFEN

Backofenhandschuhe solltest du verwenden, wenn du Backformen in den Ofen schiebst oder diese wieder herausnimmst.

KLEIDUNG

Lange Ärmel oder zu weite Kleidung solltest du in der Küche vermeiden, da sie sich in Ofentüren oder auch an Pfannengriffen verfangen können. Verwende am besten eine Küchenschürze, um dich und deine Kleidung zu schützen.

MESSER UND SCHARFE GEGENSTÄNDE

Lass dir von einem Erwachsenen zeigen, wie du Messer richtig verwendest. Lege sie immer sicher wieder auf der Küchentheke ab und nie zu nah am Rand, damit das Messer nicht versehentlich auf den Boden fällt.





SCHAUMKUSS-PARTY-TORTE

mit Erdbeerstückchen



1 Std.



25 Min.



180 °C



Ø 25 cm



4 Std.

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl
30 g Backkakao
1 TL Backpulver
30 g Schokoladenraspel

Schaumkuss-Creme

200 g Erdbeeren
(ohne Grün)
15 Mini-Schaumküsse
500 g Magerquark
30 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
400 g Sahne
9 TL Sahnestandmittel
30 g Schokoladenraspel

Die Zutaten für die Ganache und Dekoration findest du auf der nächsten Seite.

1. Ofen vorheizen: Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

2. Biskuit zubereiten: Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 3-4 Minuten cremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao und Backpulver dazu und hebe es zusammen mit den Schokoladenraspel kurz unter.

3. Biskuit backen: Füll den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerem Einschub für etwa 25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn in der Form vollständig abkühlen.

4. Schaumkuss-Creme zubereiten: Schneide die Erdbeeren in kleine Würfel. Trenne die Waffelböden der Mini-Schaumküsse ab und lege sie zur Seite. Verrühre den Quark gemeinsam mit den Mini-Schaumküßen, dem Puderzucker und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig. Gib die Sahne und das Sahnestandmittel dazu und schlage die Creme steif. Hebe die Erdbeerwürfel und die Schokoladenraspel mit einem Teigschaber unter die Creme.

5. Torte schichten: Löse den Boden aus der Form und halbiere ihn einmal waagrecht. Lege den ersten Boden auf eine Tortenplatte und stelle einen sauberen Tortenring darum. Füll die Creme darauf und streiche sie glatt. Lege den zweiten Boden darauf und stelle die Torte abgedeckt in den Kühlschrank.

Die Videoanleitung und die Zubereitung der Ganache und Dekoration findest du auf der nächsten Seite.



REGENBOGEN CHEESECAKE

im Glas



Creme

400 g Sahne
200 g Frischkäse
500 g Magerquark
100 g Puderzucker
1 Prise Tonkabohnenabrieb

Zum Einfärben

gelbe, blaue & rosa
Lebensmittelfarbpaste

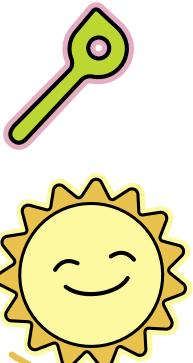
Dekoration

2 Baiserdrops

1. Creme zubereiten: Schlage die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts in einem hohen Gefäß steif. Verrühre in einer großen Schüssel den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker und Tonkabohnenabrieb. Hebe die Sahne mit dem Teigschaber unter.

2. Farbige Cremes herstellen: Richte dir 5 kleine Schüsseln und gib jeweils 1 EL der Creme in die Schüsseln. Gib jeweils 1-2 Tropfen der einzelnen Lebensmittelfarbpasten zur Creme dazu und verrühre sie. Aus der blauen und rosa Lebensmittelfarbpaste kannst du lila mischen, aus blauer und gelber entsteht grüne Farbe. Mische die Farben etwas dunkler an, da gleich noch weitere Creme dazu kommt. Verteile die restliche Creme gleichmäßig in die jeweiligen Farb-Schüsseln und verrühre diese, bis sie sich vollständig vermischt haben. Rühre aber nicht zu lange, damit die Sahne nicht grisselig wird.

3. Regenbogen Cheesecake fertigstellen: Fülle eszlöffelweise Creme von jeder Farbe in die Gläser. Wiederhole dies mit jeder Farbe so oft, bis die Gläser gefüllt sind. Achte dabei darauf, dass sich die Farben immer abwechseln, um ein schönes Muster zu bekommen. Stelle die Gläser abgedeckt bis zum Servieren in den Kühlschrank. Zerbrösle zur Dekoration etwas Baiser darüber.



Du kannst die Creme auch in 6 Portionen teilen und aus rosa und gelber Lebensmittelfarbpaste noch eine orange Creme mischen.





RÜHREI WRAP

genialer Mitnehm-Snack



15 Min.



1 Port.

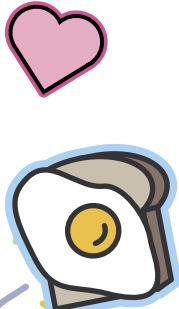
Rührei-Wrap

1 kleine Spitzpaprika (rot)
1 kleine Gurke
2 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
0,5 TL Butter
1 Vollkorn-Wrap
1 EL Käse (gerieben,
Gouda oder Cheddar)
2 Scheiben Hähnchen-
brust-Aufschlitt
10 Blätter Babyspinat

1. Rührei-Wrap vorbereiten: Schneide die Spitzpaprika in feine Ringe und entferne die Kerne. Schneide die Gurke in dünne Scheiben. Verühre die Eier mit dem Salz und Pfeffer.

2. Rührei-Wrap zubereiten: Schmilzt die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib das verquirlte Ei dazu und lege den Wrap darauf. Lasse die Masse für etwa 2 Minuten fest werden und wende den Wrap dann vorsichtig. Verteile den Käse und die Paprikaringe darüber und schalte den Herd ab. Lege die Hähnchenbrustscheiben, Gurkenscheiben und den Babyspinat darauf und falte den Wrap zweimal zusammen. Nimm ihn aus der Pfanne heraus und serviere ihn warm.

Du kannst den Wrap auch wunderbar einpacken und als Pausensnack mitnehmen.





Ich bin Sally, Mama von zwei tollen Töchtern und leidenschaftliche Bäckerin! Seit Jahren teile ich meine Liebe zum Kochen und Backen mit Millionen von Menschen auf meinen Social Media Kanälen – und jetzt auch in diesem besonderen Buch, das speziell für kleine und große Bäcker und Bäckerinnen gemacht ist!

Über 40 kreative und einfache Rezepte, die perfekt sind, um gemeinsam mit Kindern zu backen oder sie auch alleine in der Küche werkeln zu lassen. Backen wird zur gemeinsamen Familienzeit voller Freude, Leckereien und unvergesslicher Momente – vom ersten Rühren bis zum letzten Naschen. Jedes Rezept ist ein Erlebnis, welches Kinderaugen leuchten lässt. Von schokoladigen Muffins über fruchtige Desserts bis hin zu herzhaften Snacks, die auch perfekt für die Pausenbox geeignet sind, ist für jeden etwas dabei. Zu jedem Rezept gibt es zudem eine einfache Videoanleitung – so kann wirklich jeder backen!

Sally

