

Liebe Kinder und liebe Eltern,

im Folgenden findet ihr unser Kochbuch aus unserem Ferienprogramm.

Die einzelnen Seiten sind so angelegt, dass sie doppelseitig gedruckt werden sollten (diese 1. Seite soll allerdings nicht Teil des Druckes sein) und anschließend in der Mitte gefaltet werden.

Danach noch ineinanderlegen, damit ein kleines Buch entsteht. Dieses kann für den Halt mit einer Schnur zusammengebunden werden.



Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen, Nachbacken und inspirieren lassen.

Ihr Hortteam



SCHEE WARS!!

Unsere kleine
kulinarische
Reise
mit süßen
Versuchungen





Teil uns deine Gedanken mit!

Was hast du gelernt?

Was hat dir am besten geschmeckt?

Was hat dir am besten gefallen?

Würdest du gerne wieder mal kochen?

Wovon hättest du gerne mehr gehabt?

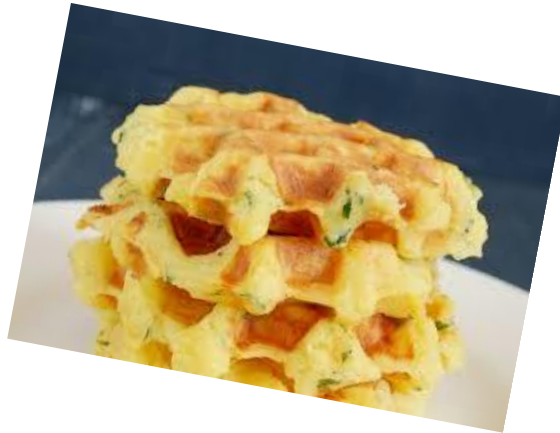
Deine Bewertung:



Knusprige Kartoffelwaffeln

Zutaten:

| | |
|---------|------------|
| 2 | Eier |
| 100 g | Butter |
| 180 g | Mehl |
| 100 ml | Milch |
| 200 g | Kartoffeln |
| 1 Prise | Zucker |
| ½ TL | Kräuter |
| 1 | Zwiebel |
| | Salz |



Zubereitung:

1. Schritt

Zuerst die Eier trennen. Eigelb mit der weichen Butter aufschlagen. Mehl durch ein Sieb lassen und unter die Masse heben. Nach und nach die Milch hineinrühren.

2. Schritt

Kartoffeln und Zwiebel schälen, fein reiben und ebenfalls unter die Masse rühren.

3. Schritt

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Tipp: Wenn du das Eiweiß getrennt aufschlägst, werden die Waffeln viel luftiger und fluffiger.

4. Schritt

Mit Kräutern, Salz und Prise Zucker abschmecken. Waffeleisen mit Öl bepinseln und die Waffeln darin goldbraun ausbacken.

Frischkäsedip

Zutaten:

| | |
|---------|----------------------|
| 200g | Frischkäse |
| 100g | Schmand |
| ½ | Zitrone |
| 1 EL | Kräuter (Petersilie, |
| 1 Prise | Schnittlauch) |
| | Zucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Zubereitung:

1. Schritt

Frischkäse und Schmand in eine große Schüssel geben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone auspressen.

2. Schritt

Den Saft der Zitrone über den Frischkäse und Schmand geben. Danach die Kräuter darüber streuen, sowie die Prise Zucker hinzugeben.

3. Schritt

Alles gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Falls der Dip noch zu fest ist, einen Schuss Milch oder nochmals Zitrone hinzufügen und darunter rühren.

Pasta - Chips

Zutaten:

- 250 g Nudeln
- 2 TL Olivenöl
- 30 g Parmesan
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Rosmarin
- ½ TL Thymian



Zubereitung:

1. Schritt

Backofen auf 200°C auf Ober-/und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Schritt

Die Nudeln in einem Topf kochen, wie auf der Nudelverpackung angegeben ist, also bissfest garen. Danach abschütten, abtropfen lassen und in eine Schüssel füllen.

Tipp: Vielleicht holst du dir beim Abschütten der Nudeln Hilfe von einem Erwachsenen.

3. Schritt

Öl, Parmesan sowie die Gewürze zu den Nudeln geben und alles gut miteinander vermengen.

4. Schritt

Pasta auf dem Backpapier verteilen und 30-40 Minuten im Ofen backen, dabei immer mal wieder durchrühren, damit die Nudeln von allen Seiten knusprig werden.

Milchschnitte



Zutaten:

- | | | | |
|---------|--------|--------|---------------|
| 3 | Eier | ½ TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz | 200 ml | Sahne |
| 100 g | Zucker | 2 Pck. | Vanillezucker |
| 100 g | Mehl | 150 g | Mascarpone |
| 2 EL | Kakao | | |

Zubereitung:

1. Schritt

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. Anschließend nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren.

2. Schritt

Mehl, Kakao und Backpulver zu der Eimasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Auskühlen lassen.

3. Schritt

Biskuitboden halbieren und zur Seite legen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend die Mascarpone unterrühren.

4. Schritt

Die Creme auf dem Boden verteilen und in acht Stücke schneiden und genießen!

Pizza

Zutaten:

| | |
|--------|------------------|
| 450g | Mehl |
| 1 Pck. | Hefe |
| 1 EL | Zucker |
| 250 ml | lauwarmes Wasser |
| 1 TL | Salz |
| 3 EL | Olivenöl |
| | beliebiger Belag |



Zubereitung:

1. Schritt

Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Pizzagewürz miteinander vermischen.

2. Schritt

Das Wasser und das Olivenöl hinzugeben. Alles gut vermengen. Der Teig muss circa 10 Minuten geknetet werden und darf nicht mehr an den Fingern kleben bleiben.

3. Schritt

Den Teig zurück in die Schüssel geben und ihn anschließend an einem warmen Ort gehen lassen. Dann kleine Teigkugeln bilden und diese auf einem Backblech zu kleinen Pizzen ausbreiten.

4. Schritt

Die Minipizzen mit beliebigem Belag belegen und für 15-20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen.

Erdbeerkuchen

Zutaten:

| | |
|-------------|---------------------|
| 9 | Eier |
| 9EI | Wasser |
| 375g | Mehl |
| 375g | Zucker |
| 3 TL | Backpulver |
| 1 Packung | Paradiescreme |
| Milch | nach Packungsangabe |
| 1 Schale | frische Erdbeeren |
| 2 Packungen | Tortenguss rot |



Zubereitung:

1. Schritt

Eier und Wasser schaumig rühren

2. Schritt

Zucker zugeben und gut verrühren

3. Schritt

Mehl und Backpulver zum Teig geben und gut verrühren

4. Schritt

Auf einem Blech verteilen und bei 200°C für ca. 20 Minuten bei Ober-/ Unterhitze backen.

5. Tortenboden auskühlen lassen

6. Paradiescreme nach Packungsanleitung aufschlagen und auf dem Boden verteilen

7. Erdbeeren klein schneiden und auf der Creme verteilen

8. Tortenguss nach Packungsangabe kochen und über die Erdbeeren verteilen.

Hefehasen

Zutaten:

| | |
|----------|-----------------|
| 1000g | Weizenmehl |
| 1 Würfel | frische Hefe |
| 120 g | Zucker |
| 1 | Ei |
| 440 ml | Milch |
| 200g | Butter |
| etwas | Mehl zum Kneten |
| etwas | Kokosflocken |
| 1 Eigelb | zum Bestreichen |

Zubereitung:

1. Schritt

Das Mehl in eine große Schüssel füllen und wie einen Vulkan formen.

2. etwas von der Milch erwärmen

3. In das Vulkanloch die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwas von dem Zucker dazu streuen. Den Teig so lange in Ruhe lassen, bis die Hefe Blasen bildet.

4. Die restliche Milch zusammen mit der Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Achtung!! Etwas abkühlen lassen.

5. Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter zum Mehl geben und sehr gut verkneten.

6. Der Teig braucht so lange Ruhe an einem warmen Platz, bis er ungefähr doppelt so groß geworden ist.
7. Teile den Teig in 10 gleich große Teile.
8. Nimm ein kleineres Stück von deinem Hefeteigstück ab und forme daraus eine Kugel
9. Von dem restlichen Teig formst du eine lange Wurst.
10. Nun legst du die Hefekugel in die Mitte deiner Hefewurst.
11. Führe die Enden der Hefewurst oben zusammen und verdrehe sie zweimal miteinander.
12. Bestreiche zum Schluss deinen Hefehasen mit Eigelb und streue als Schwänzchen ein paar Kokosstreusel darauf.
13. Die Häschen backen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten goldbraun.



Chinapfanne

Zutaten:

| | |
|-------------|---------------------------|
| 2 Packungen | Chinanudeln |
| 3 Stück | Paprika |
| 5 Stück | Karotten |
| 1 Bund | Lauchzwiebeln |
| 1 Packung | Zuckerschoten |
| 1 Würfel | Chinagewürzpaste |
| etwas | Chinasoße aus der Flasche |
| eventuell | Essstäbchen |



Zubereitung:

1. Schritt

- Schneide den Lauch, die Karotten und die Paprika in sehr kleine Würfel
- Erhitze Wasser im Wasserkocher und gieße das Wasser über die Chinanudeln in einem Topf. Lass die Nudeln quellen, wie in der Packungsanleitung beschrieben.
- Brate das kleingeschnittene Gemüse in einer großen Pfanne an.
- Gibt die Gewürzpaste hinzu und verrühre alles gut miteinander.
- Gibt die weichen Nudeln dazu.
- Würze mit etwas Salz und der Chinasoße.
- Zum Schluss rührst du die Zuckerschoten darunter.

Obstsalat

Zutaten:

| | |
|---|--------------|
| 1 Becher | Naturjoghurt |
| 1 Becher | Quark |
| Verschiedene Obstsorten, je nachdem, was dir am besten schmeckt. z.B. Bananen, Erdbeeren, Blaubeeren, Äpfel, Kiwi, Birnen, Trauben | |

Zubereitung:

- Verrühre den Quark und den Joghurt sehr gut in einer großen Schüssel miteinander.
- Schneide die verschiedenen Obstsorten in kleine Stücke
- Gib das Obst in die Schüssel und verrühre alles vorsichtig miteinander.





print the world
SUPER
COLORING

