

Eine wichtige Zutat: Erwachsene



Erwachsene können hin und wieder sehr hilfreich sein, deshalb solltest du immer einen auf Lager haben, der dir helfen kann. Besonders, wenn es in der Küche heiß hergeht oder du mit scharfem Werkzeug arbeitest. Damit sie dir in der Zwischenzeit nicht im Weg rumstehen, gib ihnen einfach eine Aufgabe wie z. B. Geschirr abspülen oder Backform einfetten.

Damit nix anbrennt

Immer wenn Ofen oder Herd an sind – bleib in der Küche und pass auf. Dann brennen deine Köstlichkeiten nicht an.

Achtung: An kochendem Wasser oder spritzendem Fett kann man sich ruckzuck verbrühen. Fass niemals heiße Sachen wie Backbleche ohne Topflappen an und sei immer wachsam beim Hantieren mit scharfen Messern und Reiben.





Du brauchst:

1,5 kg festkochende
Kartoffeln
2 Zwiebeln
5 EL Kartoffelstärke oder
Weizenmehl
4 Eier
Salz
Butterschmalz

Meine Geheimzutat:
1 Messerspitze Currypulver

Außerdem:
Apfelmus oder
Kräuterquark
Etwas Zucker zum
Bestreuen

60
Min.

Leckere Hokuspokus-Puffer



1. Dieses köstliche Rezept hat genau einen Haken: Man muss dafür richtig viele Kartoffeln schälen. Am besten lässt du das einen Kasperl oder einen Seppel für dich erledigen. Die geschälten Kartoffeln und gehäuteten und halbierten Zwiebeln raspelst du mit einer Reibe in eine Schüssel.

2. Die Masse gibst du in ein sauberes Geschirrtuch und lässt sie mehrere Minuten darin liegen. Dann quetscht du das Wasser aus den Kartoffeln raus.



3. In den Kartoffelmix kommen die Kartoffelstärke, die Eier, ca. 1 TL Salz und meine Geheimzutat, das Currypulver. Jetzt die Ärmel hochkrempeln und alles mit den Händen ordentlich vermengen.

4. Dann wird gebrutzelt! Erhitze 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne. Pro Kartoffelpuffer gibst du 2-3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne und drückst sie mit einem Esslöffel rund und flach. Die Kartoffelpuffer sollen sich in der Pfanne nicht berühren.

5. Brate die Puffer bei mittlerer Flamme ca. 4 Minuten goldbraun an. Dann vorsichtig wenden und auf der anderen Seite nochmals 4 Minuten anbraten.

6. Nimm die Kartoffelpuffer aus der Pfanne und lass sie kurz auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen. Jetzt hast du die Qual der Wahl! Willst du sie lieber mit einem Klecks Apfelmus und etwas Zimt und Zucker oder mit einem Klecks Kräuterquark verspeisen?

«Schlaue Zauberer wie ich benutzen zum Ausbacken einfach ein Waffeleisen!«





Du brauchst:

200 g mehligkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
1 TL Öl
1 Liter Gemüsebrühe
500 g frische Brenn-
nesselblätter (nur die
jungen, zarten Blätter
benutzen)

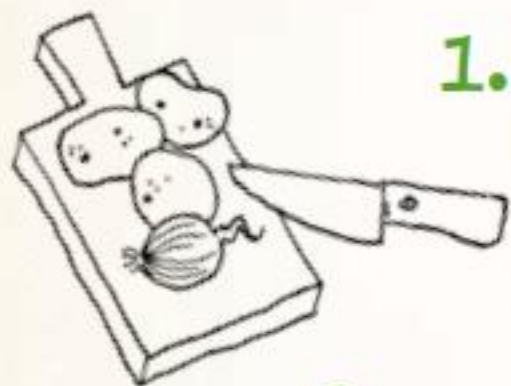
Salz
Pfeffer
1 Prise Muskat
gerieben

Außerdem:
Crème fraîche
Brot

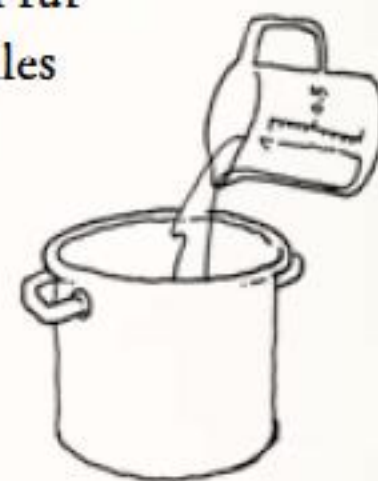
30
Min.



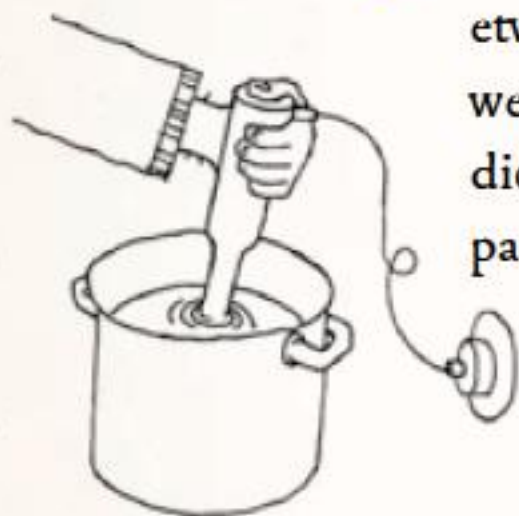
Ach du grüne Sieben! – Brennnesselsuppe für Mutige



1. Schäl die Kartoffeln und die Zwiebel und schnipple beides in Würfel. Dünste die Zwiebelwürfel in einem heißen Topf mit Öl für 3 Minuten an. Dann kommen die Kartoffelwürfel dazu. Lass alles zusammen noch mal 4 Minuten weiterbrutzeln.



2. Jetzt löschst du das Ganze mit der Gemüsebrühe ab, dass es nur so zischt, gibst die Brennnesselblätter dazu und lässt die Suppe für 10–15 Minuten bei mittlerer Flamme weiterkochen.



3. Zum Schluss pürierst du alles mit einem Pürierstab cremig. Noch etwas Salz, Pfeffer und Muskat dazu und fertig ist dein Meisterwerk. Die Suppe wird mit einem Löffel Crème fraîche und einer dicken Scheibe Brot aufgetischt. Doppelt Mutige streuen noch ein paar Gänseblümchen auf die Suppe.

»Ich pflück die Brennnesseln
immer mit Handschuhen.
Ich will mir ja nicht meine
zarten Räuberhände ruinieren!«





Du brauchst für 8 Käsefüße:

Eine Portion Hefeteig (herzhaft) nach Grundrezept S. 28
400 g passierte Tomaten
2 TL Pizzagewürz
30 g roher Schinken (gewürfelt)
200 g Kirschtomaten (halbiert)

200 g Pizzakäse

Meine Geheimzutat:
3 EL Mandeln gehobelt

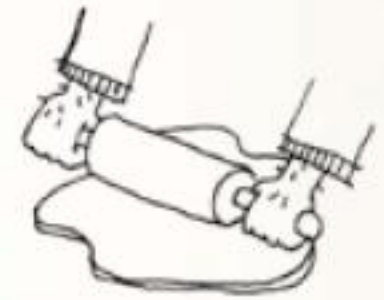
35
Min.



Räuber-Käsefüße

1. Lass den Backofen schon mal auf 200 °C vorglühen, denn der Rest geht ganz fix!

2. Roll den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Schneide daraus mit einem scharfen Messer etwa 8 größere Füße aus. Dafür zeichnest du am besten einen ca. 15 cm langen Fuß auf Papier, schneidest ihn aus und verwendest ihn als Schablone. Natürlich kannst du auch einfach deinen eigenen Fuß auf ein Blatt Papier legen und umranden!



3. Die Räuberfüße wandern auf zwei mit Backpapier belegte Bleche. Schmecke die passierten Tomaten mit Pizzagewürz ab und bestreiche die Füße großzügig damit.



4. Dann kannst du die Füße nach Belieben mit Schinken und Kirschtomaten belegen und mit Käse bestreuen. Damit das Ganze richtig echt aussieht, kommt jetzt meine Geheimzutat dazu: Gehobelte Mandeln als Fußnägel!



5. Ab damit für 15–20 Minuten in den Backofen, bis sie schön knusprig sind und stinkig duften! Etwas abgekühlt können sie dann direkt in deinen Mund marschieren.

