

DIE COOLSTEN BACK REZEPTE FÜR TEENS

EASY &
TASTY

GU

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung

6

Mit diesem Know-how geht in deiner Backstube nichts mehr schief.

Kuchen & Torten

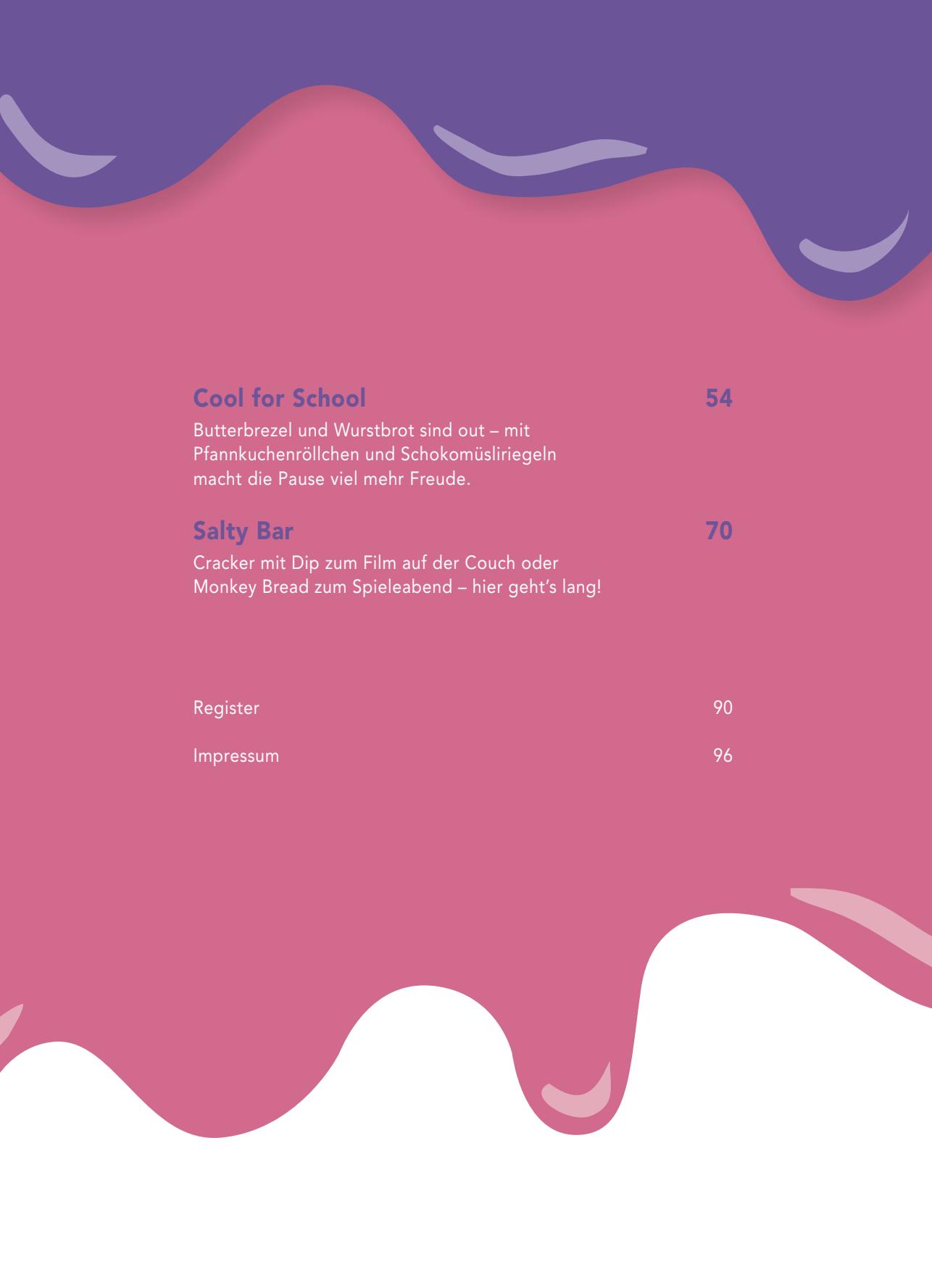
10

Mal fruchtig, mal schokoladig, mal ganz basic und mal hoch gestapelt – hier findest du für jeden Anlass das richtige Rezept.

Sweet little Things

34

Manchmal sind es die kleinen süßen Dinge, die das Leben einfach schön machen.



Cool for School 54

Butterbrezel und Wurstbrot sind out – mit Pfannkuchenröllchen und Schokomüsliriegeln macht die Pause viel mehr Freude.

Salty Bar 70

Cracker mit Dip zum Film auf der Couch oder Monkey Bread zum Spieletag – hier geht's lang!

Register 90

Impressum 96

BANANEN-BROT

VOM BLECH



40 Min.
Zubereitung



40 Min.
Backen



Pro Stück
ca. 320 kcal



FÜR
BANANA-
HEADS

Für 1 tiefes Backblech

(20 Stücke)

200 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker
140 g Zucker
Salz
10 reife Bananen (ca. 1,4 kg)
200 g Walnusskerne
4 Eier (M)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Außerdem:

weiche Butter für das Blech

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech dünn mit weicher Butter auspinseln und mit Backpapier auslegen. Butter, Vanillezucker, Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe in 8 Min. hellcremig aufschlagen.

2 5 Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Walnüsse grob hacken. Die Eier nach und nach einzeln auf höchster Stufe in die aufgeschlagene Butter rühren, dann das Bananenmus zugeben. Nüsse, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und auf niedriger Stufe unter den Teig rühren.

3 Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Restliche Bananen (5) schälen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) 35–40 Min. backen, dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

WALNUSS-BLONDIES

MIT WEISSE SCHOKI



30 Min.
Zubereitung



20 Min.
Backen



Pro Stück
ca. 340 kcal



BROWNIE'S
SCHWESTERN

Für 1 tiefes Backblech

(20 Stücke)

250 g weiße Schokolade
200 g Walnusskerne
250 g Butter
200 g feiner brauner Zucker
Salz
4 Eier (M)
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Außerdem:

weiche Butter für das Blech

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech dünn mit weicher Butter auspinseln und mit Backpapier auslegen. Schokolade und Walnüsse grob hacken. Butter und 200 g gehackte Schokolade über einem heißen Wasserbad (siehe Seite 9) langsam schmelzen. Restliche Schokolade und die gehackten Walnüsse in einer Schüssel mischen.

2 Butter-Schoko-Mix, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren. Die Eier nach und nach einzeln zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

3 Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Den Walnuss-Schoko-Mix darüberstreuen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dann aus dem Ofen holen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Zum Servieren die Kuchenplatte in Stücke schneiden.

PUDDING-MUFFINS

MIT BEEREN



15 Min.
Zubereitung



25 Min.
Backen



Pro Stück
ca. 270 kcal



Für 12 Stück

275 g Weizenmehl (Type 405)
15 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
75 g weiche Butter
205 g Zucker
3 Eier (M)
80 g Himbeeren
25 g Vanillepuddingpulver
50 ml Rapsöl
70 ml Milch
100 g Quark (20 % Fett)

Außerdem:

12er-Muffinform
(oder 12 Silikonförmchen)
12 Muffin-Papierförmchen

1 Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. 100 g Mehl, Kakaopulver und 1 TL Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter und 75 g Zucker in einer weiteren Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe leicht schaumig rühren. 1 Ei auf mittlerer bis hoher Stufe unterrühren. Die Mehlmischung auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Himbeeren verlesen, in einem Sieb kalt abbrausen, gut trocken tupfen und in den Teig drücken.

2 Restliches Mehl (175 g), restliches Backpulver (1 TL) und Puddingpulver in einer Schüssel mischen. Restlichen Zucker (130 g), Öl, Milch, Quark und die restlichen 2 Eier in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe aufschlagen. Die Mehlmischung auf niedriger Stufe unterrühren. Die Masse auf dem Teig in den Förmchen verteilen. Die Muffins im heißen Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins darin lauwarm abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.