

Temperaturen + Zutaten + Zeitangaben:

Die **Temperaturangaben** beziehen sich **immer** auf Ober-/Unterhitze (dabei den Backofen **immer** vorheizen!).

Backzutaten sollen Zimmertemperatur haben. Außer beim Mürbteig, da müssen sie gekühlt sein.

Die **Zubereitungszeiten** beziehen sich auf das reine Zubereiten, ohne Geh- und Ruhe-Zeiten oder Dekoaufwand.

Den fertigen Kuchen ...

... **niemals** heiß aus der Form stürzen.

Immer auf lauwarm abkühlen lassen.

Dann geht er gut aus der Form.

Springform oder Backblech?

(Fast) jeder Teig kann auch auf dem Blech gebacken werden. Dabei gilt: Die Backzeit auf dem Backblech verkürzt sich. Einfach mit dem Zahnstochertest ausprobieren.

Wenn kein Teig mehr am Zahnstocher hängen bleibt, dann ist der Kuchen fertig.

Die Backform-Vorbereitung:

Für Backformen gilt grundsätzlich vor dem Backen: Backbleche mit Backpapier auslegen. Oder: einfetten, dann mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Springformen **immer** einfetten und ausstreuen, außer beim Biskuitboden: Rand nicht einfetten, sonst geht der Teig nicht auf!

Guss, Kuvertüre, Glasur, Wasserbad & Co.:

Das **Puderzuckerkleid** ist die einfachste Dekoration für einen Kuchen. Puderzucker darübersieben, fertig. Der **Guss** ist nicht so zähflüssig wie die Glasur und ist z. B. mit Kirschsafte oder Lebensmittelfarben in vielen Variationen zu erstellen. Zuckerguss-Grundrezept auf Seite 45.

Schokofans gibt es **Kuvertüren** oder **Glasuren**, die eure Werke in Schokolade hüllen. Kuvertüren oder Schokoladen werden im Wasserbad flüssig gemacht. **Wasserbad:** Wasser im Topf heiß machen, eine Schüssel hineinstellen, dort die Kuvertüre oder Schokolade schmelzen.

Tipp: Die Schokolade beim Erwärmen mit Palmfett mischen, so lässt sich die Masse gut streichen und wird nach dem Erkalten schön glatt und hart. Auftragen: mit Pinsel, Messer oder einfach darüber gießen.

Meuterei am Kindergeburtstag
Tipps dazu findet man auf Seite 47



Liebe Backfreunde und alle, die es noch werden wollen,

spätestens wenn Kinder ins Haus kommen, beginnt in den meisten Familien die Back-Epoche. Mit den witzigen und einfach beschriebenen Rezepten in diesem Backbuch gelingt jeder Kuchen auch ohne Vorkenntnisse. Das Buch liefert viele Ideen für kreatives Backen: Dekotipps, phantasievolle Rezeptnamen und Variationsmöglichkeiten machen Appetit auf Käsekuchen und Co.!

Sämtliche Rezepte stammen von backerfahrenen Eltern und deren Kindern. An dieser Stelle möchten wir ihnen und besonders den mitwirkenden Kindern für die leckeren Rezepte und die guten Tipps 🍕-lich danken!

Eines ist sicher: Kuchenbacken lässt Kinderaugen leuchten! Das und der Elternbonus ist Motivation, auch für Backanfänger, denn: „Mama backt den besten ...!“

Gutes Gelingen, viel Spaß und guten Appetit!

Heidi Johanna

MAMABACKT DEN BESTEN

sagt Luis, 6 Jahre, so wie vermutlich alle Kinder dieser Welt ...



Herausgeber:
© Grafisches Konzept, Design, Illustrationen: www.heidihauser.de
Projektleitung, Texte und Rezepte: Heidi Hauser
Projektassistentin, Texte und Rezepte: Johanna Schmidt
Fotos: www.romantaraskenko.com, Johanna Schmidt
Alle Rechte vorbehalten | 1. AUFLAGE 2011

Druck und Verarbeitung: Druckerei Stürtz, Würzburg

ISBN 978-3-89639-829-1
Wißner-Verlag, Augsburg
www.wissner.com

Danke an alle Mamas, Papas, Omas, Opas, Tanten, Onkels und Kinder,
die sich mit ihren Erfahrungswerten an diesem Buch beteiligt haben!

	Seite
<i>Teigbasics für Einsteiger</i>	
1 Der Rührteig.....	4
2 Der Beleg-Biskuitteig.....	4
3 Der Füll-Biskuitteig.....	4
4 Der süße Hefeteig.....	5
5 Hefeteig = Pizzateig.....	5
6 Der Mübteig.....	5
7 Der Quark-Öl-Teig.....	5
<i>Immer-Idee Rühriges und Hefiges</i>	
8 Gugelhupf.....	6
9 Leckere Waffeln Für Allergiker: eine Teigversion ist ohne Ei.....	7
10 Schwedische Zimtschnecken.....	8
11 Rapunzelzopf.....	9
12 Schusterflecken.....	10
13 Käsekuchen.....	11
14 Ohne-Butter-Kuchen Für Allergiker: ohne Butter.....	12
15 Leckerer Nusskuchen Für Allergiker: glutenfrei.....	13
16 Buchweizentorte Für Allergiker: glutenfrei.....	14
17 Römerbrot im Kasten.....	15
18 Grüne „Puppen“-Brötchen.....	16

	Seite
<i>Immer-Idee Obstiges</i>	
19 Zwetschgen-Kuchen.....	17
20 Affenschnitten.....	18
21 Wackelpudding-Torte.....	19
22 Grießauflauf mit Quark und Kirschen.....	20
23 Apfelsafttorte.....	21
24 Sauerkirsch-Mohn-Kuchen.....	22
25 Erdbeer-Rhabarber-Cobbler.....	23
26 Feuerwehrruchen.....	24
27 Englisches Trifle.....	25
28 Versunkener Apfelkuchen.....	26
29 Apfelküchlein.....	27
30 Bananenkuchen.....	28
31 Kirmesäpfel.....	29
32 Schwiegermutter-Erdbeer-Biskuit.....	30
33 Limokuchen mit Pfirsich-Schmand.....	31
34 Marzipan-Birnen-Kuchen.....	32
<i>Immer-Idee Saftiges</i>	
35 Brasilianischer Karottenkuchen.....	33
36 Oma Irenes Orangenkuchen.....	34

„Mmh ... der schmeckt so leckerer, der schmeckt tausendmalhundert gut ...“
Carlotta

	Seite
37 Begossener Zitronenkuchen.....	35
38 Zitronen-„Batz“-Schnitten.....	36
39 Schoko-Cupcake.....	37

Ostern

40 Joels Osterlamm.....	38
41 Osterfladen.....	39

Ideen zum Muttertag

42 Blumentuning.....	40
43 Rumkugeln.....	41
44 Erdbeer-Herz-Kuchen.....	41
45 Erdbeeren im Schokokleid.....	41

Muffins

46 Grundrezept.....	42
47 Johannisbeer-Schoko-Muffins.....	42
48 Ohne-Ei-Muffins Für Allergiker: ohne Ei.....	43
49 Bananenbrot-Muffins.....	43

Blechkuchenideen

50 Knusper-Butter-Mandel-Kuchen.....	44
51 Käseblech mit Obst.....	44
52 Prinzessinnenkuchen, „Alles auf Rosa“.....	45
53 Karottenblech Für Allergiker: glutenfrei.....	45

Geburtstag

54 Igelkuchen Für Allergiker: eine Teigversion ist ohne Nüsse.....	46
55 Mandarine im Kasten, Bausatz für „Güter- und Schiffsverkehr“.....	47
56 Kalter Hund.....	48
57 Kucheneis.....	49
58 Runder Super-Schokokuchen Für Allergiker: glutenfrei.....	50
59 Marmor-Glückscent-Kuchen.....	51
60 Kreative Amerikaner.....	52

Weihnachten

61 Schneebälle.....	53
62 Einfachste Butterplätzchen.....	54
63 Oma Ellis Schokobusserln.....	55
64 Hexenhäuschen.....	56
65 Lauras kleine Lebkuchen.....	57

ZWETSCHGEN-KUCHEN

Backbasics: Und mit Hefeteig heißt es dann „Datschi“!

Mit Finn, 6 Jahre und Papa und kuschligen Zwetschgen

19

Immer-Jede

AHA! „Wer weiß es? Es gibt eine Stadt, zu deren Bewohner sagt man auch Datschburger (Datschi kommt von datschen, detschen = in den Teig hineindrücken). Dort soll es den besten Zwetschgen-Datschi aller Zeiten geben ...“ Bunz&Bunz

Dazu braucht man ein Backblech.

Seite 17

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

etwas Zimt

... und für den Belag:

700 g knackige Zwetschgen
etwas Zimt und Zucker
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Und so geht's:

Der Mürbteig: Butter, Zucker, Salz und Ei mischen, das Mehl dazu und mit den Händen und Lust und Liebe kneten. Nicht zu lange, der Teig soll nicht durchgewärmt werden! Zugedeckt ca. 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, vierteln und entsteinen. Den ausgeruhten Teig mit einem Nudelholz „platt“ machen. Gut geht das, wenn man etwas Mehl darüberstreut oder eine Frischhaltefolie zwischen Nudelholz und Teig legt.

Kuschel-Belag: Die aufgeschnittenen Zwetschgen dicht an dicht, mit der Außenseite nach unten in den Teig kuscheln und mit 2 EL Zucker bestreuen.

Backzeit: Bei 185° C ca. 17 Min. backen. Danach kurz rausnehmen, mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und nochmals ca. 5–7 Min. backen.

Tipp: Klappt auch mit aufgetauten Früchten oder Pflaumen. Sehr lecker: Ofenwarm mit Sahne!

Wer mag: Streusel dazu. Streuseltipp, siehe Seite 45.

Mmh, zimtig, kuschlig, lecker!



Die ganze Zwetschge ...



anschneiden, am Stück halbieren und dann ... vierteln und den Kern natürlich entfernen.



Extrem lecker: Zimt-Zucker-Mischung dazu

20

Uga aga: AFFENSCHNITTEN

Dschungelkuchen mit Schoko und Banane

Mit Kilian, 3 Jahre und Adrian, 1 Jahr

Seite 18

Dazu braucht man ein Backblech – ganz gut wäre noch eine einsame Insel ...

Uga – und los geht's:

Der Teig: Zucker und Eier schaumig schlagen, Wasser und Öl langsam zufügen. Kakao, Mehl und Backpulver vermischen, sieben und langsam unterheben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit: Bei 220° C 10–15 Min. backen.

Die Bananen halbieren, mit Zitronensaft bestreichen und auf den ausgekühlten Teig legen.

Dschungelcreme: Gelatine einweichen. Quark, Zucker und Zitronensaft mischen. Zur aufgelösten Gelatine ca. 2 EL der Creme rühren. Diese Mischung der Quarkcreme zufügen und verrühren. Sahne schlagen, unterheben und auf die Bananen streichen, dann 2 Std. kühlen lassen.

Guss: Geschmolzene Kuvertüre dick aufstreichen und fest werden lassen.

Uga aga! Guten Appetit!

Zutaten, für ca. 20 „affige“ Schnitten:

5 Eier

300 g Zucker

125 ML Sonnenblumenöl

125 ML Wasser

3 EL Kakaopulver

200 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

... und für den Belag:

8 Bananen, mit Zitronensaft beträufeln

500 g Quark

100 g Zucker

1 Zitrone, davon den Saft

6 Blätter Gelatine

2 Becher Sahne

... und für den Guss:

400 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Schokoglasur

„Dschungel“-Creme

Bananen

Schokoboden