



Das BR-Kinderinsel-Kochbuch

mit all euren Rezepten im Jahr 2002

Von „Abra-Pommes“ bis

„Butterbrot“ _____ 2

Abra-Pommes (für 3)
Apfel Cocktail (selbst erfunden)
Bananenmilch
Bauernfrühstück
Biskuitrolle (schnelle)
Brause - selbst gemacht
Brennnessel-Omelett
Brownies
Butterbrot

Von „Dampfnudeln“ bis „Fruchtiges

Quarkfondue“ _____ 7

Dampfnudeln
Eis - Schokolade (für 4 Gläser)
Eis in Sahnehütchen
Erdbeeren
Erdbeerkuchen
Erdbeerpunsch
Fruchtiges Quarkfondue

Von „Grießklößchensuppe“ bis

„Kornelkirschmarmelade“ _____ 10

Grießklößchensuppe (Schnelle)
Halloween-Kürbissuppe
Hasselnuss-Kekse
Himbeerquarkspeise
Hirsebrei oder To
Honiglimonade
Kartoffelsuppe mit Würstchen (4 Personen)
Kartoffel-Wurst-Pfanne
Kinderpunsch
Kornelkirsch-Marmelade

Von „Lecker-Himmlisches Eis“ bis

„Nudelteig“ _____ 15

Lecker-Himmlisches Eis
Milchreis
Mini Pizza
Mousse au Chocolat auf Österreichisch
Muffins
Muntermacher Müsli
Nudelteig selbermachen

Von „Paradies-Frühstück“ bis

„Rosenlimonade“ _____ 19

Paradies-Frühstück
Pizzasemmeln
Rosenbutter
Rosenlimonade

Von „Salat der Zukunft“ bis

„Toastbrot“ _____ 21

Salat der Zukunft
Schicke Schokotörtchen
Schoko - Quark – Aufstrich
Schokokripps
Schokoladenbrot
Schweinsöhrchen (süß)
Sommer-Sonnen-Früchte-Getränk
Spaghetti á la Mone
Superdrink
Süßes Sandwich
Süßes Süppchen (2 Portionen)
Toast Hawai
Toastbrot

Von „Vanille-Milch“ bis

„Zuckerguss“ _____ 27

Vanille-Milch
Vogelbaguette
Weihnachtsplätzchen
Zebrakuchen
Zuckerguss

Von „Abra-Pommes“ bis „Butterbrot“

Abra-Pommes (für 3)

von Alexander

Dazu brauchst du:

4 Kartoffeln
1 Pfanne
Butter
Salz
Paprika-Pulver

Und so geht´s:

Erst schält man die Kartoffeln. Dann wäscht man sie ab und schneidet sie in die gewünschte Form. Danach schaltet man den Backofen ein (auf 200 Grad) und lässt die Abra Pommes so lange drin, bis sie halb hart halb, weich sind. Dann abkühlen. Guten Appetit.

Apfel Cocktail (selbst erfunden)

von Mandy Sommerfeld

Dazu brauchst du:

0,5 l Orangensaft
0,25 l Rote Schorle
0,25 l Apfelsaft
0,01 l Zitronensaft

Und so geht´s:

Nimm ein 1-Liter Gefäß und fülle alle Zutaten rein, umrühren und fertig.

Tipp: Für den Winter zum Aufwärmen einfach in einem Topf aufkochen lassen!!!!

Bananenmilch

von Katharina

Dazu brauchst du:

Bananen
Milch
Zucker

Und so geht´s:

Die Bananenmilch ist gaanz einfach!

Zuerst nimmst du so viel Milch, wie du haben willst und schüttest diese in eine hohe Schüssel!

Dann schneidest du je nach Geschmack so viele Bananen rein wie du haben willst - wenn du es bananig haben willst, schneidest du viele rein!

Genauso mit dem Zucker (weißer Zucker).

Alles mit einem Rührgerät vermischen bis es nach Bananenmilch aussieht! Aber Achtung: Nicht zu viele Bananen, es ist sonst keine Milch sondern ein Brei!

Und dann schlürfen!!!!!!!!!!!!!!

Bauernfrühstück

von Samuel

Dazu brauchst du:

4 Eier
40 Gramm Speck
5 Kartoffeln
1 Teelöffel Butter
1 Zwiebel
1 Glas Milch
1 paar Kirschtomaten
1 paar Gewürzgurken
Schnittlauch (zur Dekoration und Ketschup)

Und so geht´s:

Als Erstes die Kartoffeln putzen, kochen, schälen und in Würfel schneiden.
In einer Pfanne den Speck knusprig anbraten, zur Seite legen.
Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in dem Fett vom Speck anrösten, herausnehmen.
Dann die Kartoffeln in die Pfanne dazugeben, bis auch sie knusprig geröstet sind.
Die Eier in einer Schale mit Milch vermengen. Zwiebeln dazugeben. Die Mischung über die Kartoffeln gießen. Eine Hälfte mit Speck belegen, die andere mit Schnittlauch dekorieren.
Mit den klein geschnittenen Tomaten und Gurken servieren.

Das schmeckt total lecker!

Mein Tipp: Das ganze Gericht schmeckt mit Ketschup noch leckerer!

Biskuitrolle (schnelle)

von Alice Leibold

Dazu brauchst du:

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
5 Esslöffel. warmes Wasser
50 g Mehl

50 g Speisestärke
1/2 Teelöffel Backpulver
3 Becher Sahne
1 Dose Tutti Fruti Mischobst
1 Pudding zum Anrühren, Aprikosengeschmack

Und so geht's:

Eier trennen, Eiweiß sehr fest schlagen.

In das Eiweiß Zucker hineinrieseln lassen, dann das Eigelb, gesiebtes Mehl und Speisestärke unterheben dann die 5 Löffel Wasser und das Backpulver dazugeben.

Den Teig auf ein Backblech streichen und auf 200 Grad 12 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen in ein nassen Geschirrhandtuch wickeln und abkühlen lassen.

Die Sahne anschlagen, Pudding dazugeben und fest rühren, mit dem Obst vermengen, einen kleinen Teil der Puddingsahne zum bestreichen für außen aufheben.

Wenn die Rolle kalt ist, die Puddingsahne einfüllen, rollen und schön verzieren.

Lasst es euch schmecken!

Brause - selbst gemacht

von Anja Mauruschat

Dazu brauchst du:

Natron (Natriumhydrogencarbonat, aus der Backabteilung im Supermarkt)

Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Sirup nach Geschmack (z.B. Himbeere, Orange, Waldmeister)

Zitronensäure (Aus der Apotheke)

Und so geht's:

So geht's:

1. Mische 2 Teile Puderzucker mit 2 Teilen Zitronensäure und einem Teil Natron (z.B. 10g Puderzucker, 10g Zitronensäure und 5g Natron).

2. Wenn du möchtest, gib etwas Lebensmittelfarbe dazu, dann hast du beispielsweise blaue Brause.

3. Das angemischte Pulver kannst du in Wasser schütten und fertig ist die Limonade.

Noch besser schmeckt's mit ein bisschen Sirup.

Eiswürfel, Strohhalm und ein bisschen Dekoration, wie Orangen- und Zitronenschnitze, machen deinen Drink perfekt!

Brennnessel-Omelett

von Anja Mösing

Dazu brauchst du:

Für die Füllung:

1 Spagetti-Sieb voller Brennnessel-Blätter (nicht gerade vom Straßenrand...)

1 Zwiebel

1 Esslöffel Butter

geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

½ Becher süße Sahne

1 Topf mit Deckel

Für den Teig:

6 Eier

Salz

2 Esslöffel Milch

1 Esslöffel Butter

1 Pfanne mit Deckel

(gibt 3-4 Omelettes)

Und so geht´s:

Die Brennnesselblätter von den Stielen zupfen und gut waschen.

In einen Topf so viel Wasser tun, dass der Boden bedeckt ist, die sauberen Brennnesselblätter dazu, Deckel drauf und 5 Minuten lang kochen. Den grünen Saft, der sich dann gebildet hat wegschütten, dafür die Butter, die klein gehackte Zwiebel rein und ein bisschen Salz. Immer schön umrühren und 10 Minuten weiterkochen - bis die Zwiebelstückchen weich sind. Dann auch die Sahne unter die Brennnesseln rühren, so viel Pfeffer, Salz und Muskatnuss dazu, wie ihr mögt, und dann den Topf von der Kochplatte nehmen.

Die Eier mit der Milch und Salz in einer Schüssel verquirlen. In der Pfanne Butter zerlassen und die Eiermasse ungefähr fingerdick rein füllen, dann den Deckel drauf. Die Kochplatte auf eine mittlere Hitze stellen, damit das Omelette ganz langsam stockt - also fest wird, sonst brennt es bloß an. Wenn die untere Seite hellbraun gebacken ist und die obere noch weich: so viel aus dem Brennnesseltopf drauf, wie ihr mögt. Auf einen Teller legen, in der Mitte zusammen klappen + fertig ist das Brennnesselomelett!

Gleich aufessen! Kalt schmeckts nicht mehr...

Guten Appetit.

Brownies

von Julia Wohlwend

Dazu brauchst du:

100g weiche Butter

2 Eier

150g Zucker

1 KL Vanillinzucker

200g Schokolade

200g Mehl
200g Baumnüsse

Und so geht´s:

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
2. Die Eier und den Zucker zugeben. Rühren, bis die Masse hell ist.
3. Den Vanillinzucker beifügen.
4. Die Schokolade in einer Pfanne schmelzen und zugeben.
5. Das Mehl dazusieben und alles gut verrühren.
6. Die Baumnüsse fein hacken, beifügen, alles gut mischen.
7. Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (1cm dick) ausstreichen.
8. Das Ganze bäckst du bei 200°C in der Ofenmitte 15 - 20 min lang.
9. Leicht auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Gutes Gelingen!

Butterbrot

von Mirjam

Dazu brauchst du:

Butter
Salz
Bauernbrot
Basilikum

Und so geht´s:

Man nehme das Brot und schneidet mit der Brotmaschine (oder Messer!) eine Scheibe herunter.

Danach mit Butter je nach Geschmack bestreichen und etwas - wenn vorhanden - Kräutersalz auf die Scheibe streuen.

Wenn das geschehen ist, mit einem Blättchen Basilikum schmücken!

Ist gaaaaaaaanz lecker!!!

Von "Dampfnudeln" bis "Fruchtiges Quarkfondue"

Dampfnudeln

von Romana Georg

Dazu brauchst du:

500g Mehl
ein Päckchen Trocken-Hefe
einen viertel Liter Milch
80g Zucker
50g zerlassene Butter
eine große Prise Salz
ein Ei

Und so geht's:

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zusammenrühren und den Hefeteig in eine Schüssel geben, Deckel drauf und warten bis der Deckel auf geht (bis es blob macht).

In einen Topf ein wenig Butter und Wasser geben. Aus dem Teig mit einem Löffel ca. mandarinengroße Teiglinge formen und in dem fest verschlossenen Topf ca. 30 Minuten garen.

Warm mit Apfelmus oder Vanillesoße essen.

Eis - Schokolade (für 4 Gläser)

von Svenja Gröning

Dazu brauchst du:

4 Kugel Vanille- oder Schokoeis
1 l Milch
4 Essl. Kakaopulver

Und so geht's:

Milch in die Gläser gießen. Kakaopulver zugeben und gut verrühren.

Eiskugeln rein,
Strohalm hinein - FERTIG!

Eis in Sahnehütchen

von Julia

Dazu brauchst du:

Eis (nimm das was du magst)
Sahne

Und so geht's:

Nimm eine Kugel Eis und leg sie auf den Teller. Dann nimm die Sahne und sprüh sie unten um die Kugel. FERTIG

Erdbeeren

von von Christina

Dazu brauchst du:

Erdbeeren
Zucker
Milch
Strohhalme

Und so geht's:

Erdbeeren waschen und schneiden (da sollte euch ein Erwachsener helfen!!!)

Dann beliebig Zucker und Milch reinschütten.
Dann losschlürfen.

Am besten schmeckt das, wenn du es ein paar Minuten ziehen lässt und wenn es richtig heiß draußen ist!!!

Erdbeerkuchen

von Bernhard Schulz

Dazu brauchst du:

Für den Tortenboden:
3 Eier
3 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Mehl
etwas Backpulver

Für den Belag:
1 Kilo richtig reife Erdbeeren
130g Zucker
2 Blätter weiße und 1 Blatt rote Gelatine

Und so geht's:

Für den Tortenboden:
Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Zucker nach und nach zugeben. Weiterrühren, bis der Teig "schnittfest" ist.

Mehl durch ein Sieb dazugeben und unterheben.
Eine runde Springform mit Backpapier auslegen.
Teig hineingeben und bei 200 Grad ca 30 Minuten backen.
Fertigen Kuchenboden vorsichtig vom Blech lösen und dann auf einen Rost stürzen.
Papier abziehen.

Für den Belag:
Die Erdbeeren waschen und die Blätter entfernen. Dann mit ein wenig Zucker mischen und so lange einfach stehen lassen, bis die Erdbeeren Saft gezogen haben.
(Den Saft braucht ihr später noch)

Dann den Tortenboden mit den Erdbeeren belegen. Vielleicht fällt euch ein lustiges

Muster ein. Zum Beispiel ein Stern aus großen Erdbeeren und dazwischen die kleineren oder so...

Jetzt den Saft mit dem restlichen Zucker in einem Topf kochen lassen. Die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken, und dann auch in den Topf geben. Dort löst sich die Gelatine auf.

Die Saft-Zucker-Gelatine-Flüssigkeit ein wenig abkühlen lassen und dann auf den Kuchen über die Erdbeeren gießen.

Wenn die Flüssigkeit kalt wird, wird sie gleichzeitig auch hart. Dann ist der Erdbeerkuchen fertig!

Erdbeerpunsch

von JOJO

Dazu brauchst du:

Erdbeeren

1/8l Sahne

1/2l Mineralwasser

200g Zucker

1 Tüte roter Wackelpudding

Und so geht's:

Die Erdbeeren klein schneiden und in eine Bowle-Schüssel geben.

Die Sahne und das Mineralwasser dazu geben und umrühren.

In einer anderen Schüssel Zucker und Wackelpudding-Pulver verrühren und es dann unter Rühren in die Schüssel geben.

Fertig ist der LECKERSTE Punsch der WELT

Fruchtiges Quarkfondue

von Julia Heinrich

Dazu brauchst du:

250 g Quark

1 Tasse Milch

Saft von einer Zitrone

60 g Zucker

50 g frische Haferflocken

600 g frisches Obst

Fonduegabeln oder Cocktailspieße

Und so geht's:

Den Quark, die Milch und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und glatt rühren. Den Zucker und die Haferflocken einrühren und kurz stehen lassen. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Die Früchte auf die Fonduegabeln stechen, durch den Quark ziehen und einfach so essen.

Von „Grießklößchensuppe“ bis „Kornelkirschmarmelade“

Grießklößchensuppe (Schnelle)

von Lisa Kessler

Dazu brauchst du:

ein Päckchen Nockerlgrieß
2 Esslöffel Butter
1 Ei
1 Brühwürfel
Wasser und Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Zuerst die Butter in eine Porzelschüssel geben. Dann die Schüssel für 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Während die Butter schmilzt, Wasser in einen Topf geben und auf dem Herd zum Kochen bringen.

Wenn die Butter geschmolzen ist, das Ei reinschlagen und mit der Butter verquirlen. Dann den Grieß dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Wasser kocht, den Brühwürfel hinein geben. Dann mit einem Esslöffel aus dem Teig Klößchen abstechen und in die Gemüsebrühe geben. Wenn die Klößchen innen nicht mehr teigig sind, kann man die Suppe in Teller geben und servieren.

Guten Appetit

Halloween-Kürbissuppe

von Samuel

Dazu brauchst du:

500 Gramm Kürbisfleisch
2 Möhren
1 Zwiebel
1 kleiner Sellerie
200 ml Schlagsahne
1 Bund Petersilie
1 Teelöffel Curry
1 Prise Safran, Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Als Erstes musst du den Kürbis so aufschneiden, dass eine Schale mit einem Deckel entsteht. Danach die Kerne und die Vorwurzel aus dem Inneren entfernen.

Das Kürbisfleisch vorsichtig entnehmen. In einem Topf mit einem Glas Wasser zum kochen bringen.

Die Möhren schälen, klein schneiden und dazu geben. Die Zwiebel und den Sellerie auch. Alles weich kochen.

Dann Sahne hinein und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Safran dazu geben und mit Curry abschmecken.

Zuletzt zurück in den Kürbis und mit der Petersilie dekorieren.

Hasselnuss-Kekse

von Sarah

Dazu brauchst du:

200 g Mehl
200g Butter
200 g Zucker
200g geriebene Haselnüsse
1 Ei
Puderzucker

Und so geht´s:

Du gibst Mehl, Butter, Zucker, Haselnüsse und Eier in eine Schüssel, knetest den Teig so lange bis alles umgerührt ist und knetest alles zu einem Klumpen. Den rollst du aus, nimmst Förmchen und stichst aus.
Gleich nachdem du sie aus dem Ofen genommen hast machst du den Puderzucker drauf.

Himbeerquarkspeise

von Louisa

Dazu brauchst du:

Himbeeren
Quark
Zimt
½ Päck. Vanillezucker

Und so geht´s:

Die Himbeeren in einer Schüssel zerstampfen. Den Quark untermischen.

Tipp: Man kann auch dazu Vanillepudding mischen. Schmeckt gut!

Guten Appetit!

Hirsebrei oder To

von Anja Scheifinger

Dazu brauchst du:

1 Liter Wasser
1 Pfund Hirsemehl

Und so geht´s:

Hirsebrei heißt „To“ in Burkina Faso in Afrika.

Das Hirsemehl in das kochende Wasser einrühren und dann mit einem kräftigen Holzlöffel 20-30 Minuten rühren, rühren, rühren...

Das dauert ziemlich lange, es kann auch sein, dass was anbrennt, aber es schmeckt!

In Afrika wird der „To“ meistens mit einer Soße gegessen.

Honiglimonade

von Cynthia

Dazu brauchst du:

Ein Glas Orangenlimonade

Ein Löffel Honig

Und so geht´s:

Nehme den Honig und die Orangenlimonade und mische sie zusammen.

Kartoffelsuppe mit Würstchen (4 Personen)

von Christian Winkler

Dazu brauchst du:

375g Broccoli

750g Kartoffeln

2 TL Gemüsebrühe (Instant)

250g Möhren

2 Ei Butter oder Margarine

4 Wiener Würstchen

100g Sahne

Pfeffer

geriebenen Muskatnuss

Salz

Und so geht´s:

Broccoli waschen. Schneidet die Röschen von den Stielen und die Stiele in dünne Scheiben.

Schält die Kartoffeln und wascht sie gründlich. Schneidet sie in grobe Würfel.

Misst mit einem Messbecher $\frac{3}{4}$ l Wasser ab und gießt es in einen Topf.

Lasst es aufkochen und rührt die Gemüsebrühe ein

Gibt die Broccolistiele und die Kartoffelwürfel mit einer Schaumkelle in die kochende Brühe.

Kocht beides darin zugedeckt ca. 15 Min.

Schneidet die Broccoliröschen etwas kleiner.

Schält die Möhren. Schneidet sie in Stücke. Viertelt sie längs und schneidet sie in Würfel.

Erhitzt das Fett in einem Topf. Dünstet das Gemüse unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Min. an.

Schneidet die Würstchen in ca. 1cm dicke Scheiben.

Stampft mit einem Kartoffelstampfer die Broccolistiele und Kartoffeln in der Flüssigkeit zu Mus.

Rührt die Suppe anschließend mit einem großen Löffel nochmals gut durch. Gebt die Broccoliröschen und die Möhrenwürfel in die Suppe.

Rührt dann die Sahne ein und lasst alles noch einmal kurz aufkochen. Fügt die Würstchenscheiben hinzu und erwärmt sie. Schmeckt die Kartoffelsuppe zum Schluss mit Pfeffer, etwas Muskat und evtl. ein wenig Salz würzig ab.

Guten Appetit

Kartoffel-Wurst-Pfanne

von Kathrin Heege

Dazu brauchst du:

4-6 gekochte Pellkartoffeln (ungefähr so groß wie Eier)
1 Zwiebel
125g Fleischwurst, z.B. Lyoner ohne Haut
1 Ei Öl
1 Messerspitze Salz
1/4 TL Kümmel
1-2 Tomaten
2-3 Eier

Und so geht's:

Schneide die geschälten Kartoffeln, die halbierte Zwiebel und die Wurst in Scheiben und brate alles im Öl in einer beschichteten Pfanne leicht braun.

Gib Salz und Kümmel dazu. Die Tomaten wäschst du und schneidest sie in Spalten. Gib sie auch in die Pfanne.

Verrühre die Eier in einem Topf, gieße sie über die Kartoffeln. Rühre alles vorsichtig so lange um, bis das Ei fest geworden ist.

Schmeckt prima mit Salat und reicht ca. für 2 Personen

Kinderpunsch

von Julia

Dazu brauchst du:

Kirschen
Sprudel
Mandarinen
Ananas

Und so geht's:

Die Ananas und die Mandarinen schälen und klein schneiden.

Dann die Kirschen, den Sprudel, die Ananas und die Mandarinen in eine Schüssel tun.

FERTIG

Kornelkirsch-Marmelade

von Veronika Baum

Dazu brauchst du:

2 kg Kornelkirschen

250 ml Wasser

700 g Gelierzucker oder 450 g Gelierzucker Marke 1:2 (dieser Zucker enthält mehr Geliermittel: dadurch schmeckt die Marmelade noch fruchtiger)

Und so geht's:

Die gewaschenen Kornelkirschen mit dem Wasser kurz aufkochen.

Das Wasser abgießen und die Früchte durch ein Sieb passieren. Am besten geht das mit der „Flotten Lotte“, die nicht nur so lustig heisst, sondern auch unheimlich praktisch ist: ein Sieb mit eingebautem Pürierstab. Dabei entsteht ungefähr 900 g Kornelkirschmus. Die Kerne, Häute und harten Stiele bleiben im Sieb zurück.

Jetzt kocht ihr das Kornelkirschmus mit dem Gelierzucker und dem Wasser auf und lasst es zwei bis drei Minuten richtig sprudelnd kochen.

Dann die Marmelade noch heiß in Gläser füllen und verschließen.

Schmeckt köstlich auf dem Frühstücksbrot oder zu Pfannkuchen!

Von "Lecker-Himmlisches Eis" bis "Nudelteig"

Lecker-Himmlisches Eis

von Nadine

Dazu brauchst du:

Ananas
Ananassaft
ein bisschen Rum
Vanilleeis
Honig
Bananen
Margarine/Butter
Und eine Pfanne

Und so geht's:

Erst Bananen und Ananas klein schneiden, dann Margarine oder Butter in die Pfanne.

Bananen und Ananas rein und nach einer Weile ein bisschen Rum, Honig und etwas Ananassaft dazu.
Eine Minute noch brutzeln lassen, dann weg vom Herd.

Eis holen und die Bananen und Ananas drüber schütten

Guten Appetit :-)

Milchreis

von Johanna

Dazu brauchst du:

1 Liter Milch
200 g Rundkornreis
1 Prise Jodsalz
1/2 Zimtstange
2 gestrichene EL Zucker
Apfelmus
Obst
Zimt und Zucker zum Bestreuen ...

Und so geht's:

Bringe in einem Topf die Milch mit dem Jodsalz und der Zimtstange zum kochen. Dann den Topf von der Platte nehmen und den Reis und den Zucker einrühren. Schiebe den Topf auf die Herdplatte zurück und lasse ihn bei schwacher Hitze 25 Minuten quellen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Dann die Zimtstange aus dem Topf holen.

Nun garnieren und genießen.

Mini Pizza

von Simone Wetzl

Dazu brauchst du:

Für den Teig:

300 gr. Mehl (Type 1050)

1/2 Teelöffel Backpulver

1 TL Jodsalz

100 gr. klein geschnittene Butter

1/8 Liter Buttermilch

Für den Belag:

4 Esslöffel Tomatenmark

200 gr. gekochter, in Streifen geschnittener Schinken

1 rote, in dünne halbe Ringe geschnittene Zwiebel

10 in dünne Scheiben geschnittene Kirschtomaten

200 g. runde Käsescheiben (5 cm Ø)

Thymian

Paprikapulver

Salz

Und so geht's:

Mehl, Backpulver, Salz und Butter 30 Sekunden kräftig rühren, bis alles fein krümelig ist.

Buttermilch zugeben. Nochmal 30 Sekunden rühren.

Teig durchkneten, bis er glatt ist, dünn ausrollen. 7 cm große Kreise ausstechen. Auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche legen.

Thymian und Tomatenmark mischen, auf den Teig streichen. Schinken, Zwiebeln und Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Mit Salz, Thymian und Paprikapulver bestreuen. Käse darauf legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° (E), Stufe 2 (G) oder 160° Umluft etwa 10 Minuten backen.

Mousse au Chocolat auf Österreichisch

von Ottilie Vonbank

Dazu brauchst du:

2 Tafeln dunkle Schokolade

1 Tafel Milkschokolade

1 dl Milch

3 dl Rahm

3 Eigelb

3 Eiweiß

Und so geht's:

1. Schokolade und Milch im Wasserbad auflösen.

2. Schokolademasse mit Eigelb vermengen

3. Eiweiß zu Schnee schlagen

4. Rahm steif schlagen
5. Eischnee unterheben
6. Schlagrahm unterheben
7. Masse in einer Glasschüssel mit Sichtfolie bedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.
8. Mit Schokostreuseln garnieren

Muffins

von Julia

Dazu brauchst du:

240 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
90 g Zucker
60 ml Pflanzenöl
1 Ei
1/8 Liter Milch
Obst deiner Wahl (z.B. Äpfel, Rosinen, Aprikosen,...) oder Schokostreusel

Und so geht's:

Bis auf das Ei, das Öl und die Milch alle Zutaten durch ein Sieb in eine Schüssel sieben.

Dann das Ei in eine andere Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen. Gib das Öl und die Milch dazu. Diese Gemisch gibst du in die andere Schüssel und rührst es mit einem Teigschaber unter.

Das Obst klein schneiden und ebenfalls unterheben.

Den Muffin-Teig nun in 12 Formen geben und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und aus den Formen holen. FERTIG!

Muntermacher Müsli

von Sweety

Dazu brauchst du:

2EL blütenzarte Haferflocken
1 EL Hirseflocken
2 EL Kokosflocken
2 TL brauner Zucker
3 EL Cornflakes
4 Apfelstückchen (mit Schale)
Milch

Und so geht's:

Zuerst tust du die Haferflocken, Hirseflocken, Kokosflocken und den braunen Zucker in eine Müslichüssel. Das Ganze mischt du vorsichtig durch. Jetzt kommen die Cornflakes hinzu.

Dann rührst du wieder vorsichtig alles um.
Nun schneidest du die Apfelstücken in nochmals 5-6 kleinere Stücke und tust sie zu den anderen Zutaten in die Schüssel.

Zum Schluss kommt die Milch dazu und fertig ist das köstliche Muntermacher-Müsli.
Mmh, lecker!
Guten Appetit!

Nudelteig selbermachen

von Jana

Dazu brauchst du:

200 Gramm Mehl

1 Ei

Olivenöl

Wasser

Und so geht's:

Das Mehl und das Ei in eine Schüssel geben, dann mit etwas Öl vermischen.
Die Zutaten mit etwas Wasser zu einem Teig kneten und dann 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit Wasser ansetzen und etwas Öl und Salz hinein geben (mittlere Stufe).

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Messer klein schneiden
Spaghetti: dünne Streifen). 3-5 Minuten im kochenden Wasser kochen lassen. Wenn alle oben schwimmen, sind sie fertig!

Am besten schmecken sie mit Tomatensoße.

Von "Paradies-Frühstück" bis "Rosenlimonade"

Paradies-Frühstück

von Jacky

Dazu brauchst du:

1 Croissant
Frischkäse
Schokostreusel

Und so geht´s:

Man nimmt das Croissant schneidet es durch und schmiert Frischkäse drauf.

Danach kommen noch die Schokostreusel drauf.

Bon appetit!

Pizzasemmeln

von Alexander Kinadeter jun.

Dazu brauchst du:

TEIG:
350g Mehl
2 MB Wasser
20g frische Hefe
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker

BELAG:

Tomatenmark
Pizzagewürze
Käse
Schinken

Und so geht´s:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse kneten.

Dann zu mehreren flachen Kreisen formen. Dann müssen die flachen Kreise ca. 2-5 Minuten auf einem Blech mit Backpapier liegen bleiben.

Den Ofen muss man inzwischen auf 200 Grad vorheizen.

Wenn der Teig gelegen hat, tut man das Tomatenmark auf die einzelnen flachen Kreise und gibt dann den Schinken und den Käse darauf.

Dann in den Ofen rein und 15-20 Minuten im Ofen lassen.

Guten Appetit!

Rosenbutter

von Anja Mauruschat

Dazu brauchst du:

250 g weiche Butter

1 EL Rosenwasser (gibt's in der Apotheke)

1 TL Zitronensaft

4 EL Rosenblütenblätter (müssen unbedingt ungespritzt sein! Also keine aus dem Blumenladen.)

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Und so geht's:

Die Butter mit dem Rosenwasser und dem Zitronensaft schaumig rühren.

Die Rosenblätter waschen, trocknen und sehr fein hacken. Mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer) unter die Butter rühren.

In eine Form geben und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn sie fest genug ist, kann man sie wie ganz normale Butter auf's Brot schmieren.

Am besten schmeckt es mit Baguette oder Weißbrot.

Rosenlimonade

von Anja Mauruschat

Dazu brauchst du:

200ml Wasser

200g Zucker

5 Zitronen

2 Hände voll Rosenblütenblätter (müssen unbedingt ungespritzt sein! Also keine aus dem Blumenladen.)

1 Schnapsglas Rosenwasser (gibt's in der Apotheke)

Und so geht's:

Wasser und Zucker aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und die Rosenblütenblätter zugeben.

Mischung abkühlen lassen, Zitronensaft zugeben, ziehen lassen und dann alles durch ein Sieb in eine Kanne gießen, damit die Rosenblätter nicht mehr drin herum schwimmen.

Diese Limonadenflüssigkeit kalt stellen und vor dem Trinken dann mit Mineralwasser auffüllen, damit die Limonade wie echte Brause auch richtig sprudelt.

Von "Salat der Zukunft" bis "Toastbrot"

Salat der Zukunft

von Alexander

Dazu brauchst du:

- 1 Gurke
- 2 Zwiebeln
- 3 Scheiben Toast
- 1 Banane
- 3 Äpfel

Und so geht's:

Erst braucht man eine Schüssel.

Dann schneidet man die Gurke und legt sie in die Schüssel. Danach schneidet man auch noch: Banane, Apfel und Zwiebel. Jetzt muss man alles würzen und dann vermischen.

Dann nimmt man 3 oder 2 Scheiben Toast und toastet sie. Nach ca. 3 Minuten sind die Toasts warm und jetzt muss man den Toast nur noch klein schneiden, dann wieder in die Schüssel legen und alles vermischen. Nun ist der Salat fertig.

Guten Appetit.

Schicke Schokotörtchen

von Tiziana Moser

Dazu brauchst du:

- 1/2 Tasse weisse Schoko-Drops
- 1/2 Tasse normale Schoko-Drops
- 1/3 Tasse Kondensmilch
- 8 Papierförmchen für Törtchen
- 8 Mini-Kerzen

Und so geht's:

Die weissen und braunen Schokodrops getrennt in zwei Töpfen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Lasse beides kurz abkühlen.

Bepinsle die Förmchen innen mit weisser Schokolade. Stelle sie für 5 bis 10 Minuten in den Kühlschrank.

So lange kannst du die braune Schokolade mit der Milch mischen.

Hole die Förmchen aus dem Kühlschrank und fülle die Mischung hinein.

Die gefüllten Förmchen gehören jetzt für eine ganze Stunde in den Kühlschrank.

Stecke vor dem Servieren eine Mini-Kerze in jedes Törtchen und zünde sie an!

Fertig !

Schoko - Quark - Aufstrich

von Lenchen

Dazu brauchst du:

250 g Quark
2 Esslöffel Mineralwasser
2 Esslöffel Instant - Kakaopulver
2 Esslöffel Puderzucker

Und so geht´s:

Alle Zutaten gemeinsam in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder dem Handmixer glatt rühren.

Schokokripps

von Katharina Weber

Dazu brauchst du:

Cornflakes
Schokolade

Und so geht´s:

Schokolade schmelzen. Cornflakes-Häppchen eintunken und trocknen lassen.

Und dann essen (Nicht vergessen!).

Schokoladenbrot

von Bina

Dazu brauchst du:

250g Zucker
250g Butter
6 Eier
100g Mehl
250g geraspelte Zartbitterschokolade
250g gem. Mandeln

Und so geht´s:

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eier dazugeben und unterrühren, Mehl, Schokolade und Mandeln dazu und unterheben.

Blech mit Backpapier auslegen Teig auf Backblech verstreichen bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen.

Nach dem Backen in Dominosteine zerschneiden

Schweinsöhrchen (süß)

von Otilie Vonbank

Dazu brauchst du:

300g ausgerollten Blätterteig (aufgetaut)

100g Kristallzucker

Und so geht´s:

Blätterteig mit Zucker bestreuen, Zucker mit Nudelholz festdrücken

Blätterteig von beiden Seiten bis zur Mitte einrollen

Fingerdicke Scheibchen von der Nudel abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Backblech ins auf 220° vorgeheizte Backrohr geben und ca. 13 min backen.

Geht echt schnell und ist super einfach!

Viel Spaß und guten Appetit

Sommer-Sonnen-Früchte-Getränk

von Natascha Hierold

Dazu brauchst du:

1 1/2 Päckchen Vanille-Zucker

0,5l Orangensaft und Apfelsaft

1 Dose Mandarinen

1 Banane

Und so geht´s:

Für 4 Personen:

Als Erstes den Vanille-Zucker in eine Schüssel schütten.

Dann gießt du einen halben Liter Orangensaft und Apfelsaft hinein. Dann machst du die Dose mit den Mandarinen auf und schüttest sie in ein Sieb. Das Sieb hältst du über die Schüssel, damit die Mandarinen abtropfen können.

Jetzt nimmst du die Banane und schneidest sie so klein wie es geht! Schütte sie in die Schüssel.

Nimm die Mandarinen und schütte sie ebenfalls in die Schüssel.

Schütte alles in Gläser.

Spaghetti á la Mone

von Simone

Dazu brauchst du:

Eine Packung Spaghetti
1 (kleine) Packung Mozzarella
1 Sandwich Käse

Und so geht´s:

Du weißt nicht wie Spaghetti gekocht werden? Nicht schlimm! Es steht so gut wie immer auf der Packungs-Rückseite. Am besten ist: Wasser im Topf kochen lassen, Spaghetti rein, Salz nicht vergessen! Ab und zu musst du probieren um zu testen ob sie fertig sind. Wenn du schmeckst, sie sind fertig, dann in ein Sieb und: (Extra-Spezial-Tipp!) Unterm Waschbecken in der Küche mit einem kalten Wasserstrahl kurz streifen. Dann noch ein bisschen schütteln und wieder in den Topf zurück (wo sich kein Wasser mehr befinden sollte).

Doch hier ist speziell von mir: Nachdem du die Spaghetti in das blubbernde Wasser in den Topf getan hast, Mozzarella schneiden und rein schütten. Umrühren und dann die Sandwich-Käse-Scheiben in kleinen Stückchen auch noch in den Topf (bei allem muss das Wasser im Topf bleiben!) Ständig umrühren Nun wieder probieren und wenn die Spaghetti fertig sind, auf den Tisch und lass dir´s, und den andern schmecken!

Superdrink

von Felix Carls

Dazu brauchst du:

Für 2 Becher:
3 Bananen
Kakaopulver
Milch
und etwas Zucker

Und so geht´s:

Kakao machen so wie du ihn magst.

Die Bananen klein schneiden und gleich im Becher mixen. Nun den Kakao übergießen und nach Geschmack zuckern.

Süßes Sandwich

von Kiwi

Dazu brauchst du:

2 Scheiben Toastbrot
Quark
Nutella
1 Kiwi

Toastbrot

von Michaela

Dazu brauchst du:

600g Dinkel Weißmehl
1-2 TL Salz
460g Buttermilch warm
1/2 Würfel Hefe (in Buttermilch auflösen)
1EL Honig
100g Butter
2Eier

Und so geht´s:

Alles zusammen zu einem Teig kneten, ca 60 Minuten gehen lassen .
Teig nochmals zusammen kneten, in eine ausgefettete Kastenform füllen und wieder etwas gehen lassen.
Backofen auf 250Grad vorheizen und Wasserschale hinein stellen.
Wenn das Brot genug gegangen ist mit Wasser bepinseln.
Die Kastenform in den Ofen auf die unterste Schiene stellen, 10 Minuten bei 250 Grad und 40 Minuten bei 200 Grad backen. Wasserschale nach ca.10-15 Minuten wieder herausnehmen.
Eine Stunde abkühlen lassen.

Von "Vanille-Milch" bis "Zuckerguss"

Vanille-Milch

von Ann-Christin Mau

Dazu brauchst du:

Milch
1 Päckchen Vanille-Zucker

Und so geht's:

Die Milch und den Vanille-Zucker in ein Glas schütten und so lange mit dem Rührbesen rühren, bis es euch süß genug ist!

Vogelbaguette

von Claudia

Dazu brauchst du:

Champions
Mais
Käse
Butter
Kräuter
1 Semmel

Und so geht's:

Auf eine halbierte Semmel Butter streichen. Champions und Mais darauf geben. Käse drauf und zur Krönung etwas Kräuter.
In den Ofen oder in die Mikrowelle geben bis der Käse geschmolzen ist.

Bon Appetit

Weihnachtsplätzchen

von Saskia

Dazu brauchst du:

500 g Mehl
200 g Zucker
1 Esslöffel Rum (oder Rumaroma)
2 Eier
250 g Butter
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Messerspitze gemahlener Zimt
kleingemahlene Mandeln

Und so geht's:

Mehl, Zucker und Rum ineinander verrühren und die 2 Eier dazugeben. Dann die 250g Butter und 1 Päckchen Vanille Zucker. Alles verrühren. Dann Zimt und Mandeln.

Alles noch ein paar Minuten durchrühren und dann ausstechen.

Anmerkung von Elke, BR-Kinderinsel-Team:

Ich würde ja erst die Butter schaumig rühren, dann Zucker und Eier dazu geben, dann die restlichen Zutaten. Aber vielleicht funktioniert´s auch so. Backen musst du die Weihnachtsplätzchen aber auf jeden Fall noch!

Zebrakuchen

von Simone

Dazu brauchst du:

5 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
150 ml lauwarmes Wasser
250 ml Speiseöl
375 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
5 Eiweiß

Und so geht´s:

Zuerst die Eier trennen in Eigelb und Eiweiß.

Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Butter-Vanille Aroma, Wasser und Öl unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Unter die Hälfte des Teiges den Kakao rühren.

Zunächst 2 Esslöffel des hellen Teiges in die Mitte einer Springform (Durchmesser 26cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln bestreut) geben (nicht verteilen!). Auf den hellen Teig 2 Esslöffel von dem dunklen Teig geben (nicht daneben).

Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Teig nicht glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. 180 °C (vorgeheizt), Backzeit 50-60 Minuten.

Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zuckerguss

von Mandy Sommerfeld

Dazu brauchst du:

Zitronensaft
Puderzucker

Und so geht´s:

Nimm eine Schüssel und mische dort den Zitronensaft und den Puderzucker zusammen.

Tipp: schmeckt gut auf Butterplätzchen!!

Viel Spaß beim Kochen wünscht euch das BR-Kinderinsel-Team