

Kinderferienprogramm 2014



„BACKEN MIT DEN LANDFRAUEN“

AMERIKANER

RÜHRTEIG:

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
2 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
etwa 3 Esslöffel Milch

GLASUR:

200 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft
etwa 2 Esslöffel warmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (Heißluft 160° C) vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren.

Nach und nach den Zucker, Salz, Zitronenschale und die Eier, eins nach dem anderen, zugeben und schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver vermischen, darüber sieben und abwechselnd mit der Milch untermischen.

Der Teig soll geschmeidig weich sein.

Mit Hilfe von zwei Löffeln kleine, etwa 3 x 3 cm große Häufchen mit genügend großem Abstand auf das Backblech setzen und in ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft und Wasser nach und nach zu einer streichfähigen, zäh fließenden Masse rühren, und die flache Seite des Gebäcks damit bestreichen.

Die Glasur kann man auch mit Speisefarbe bunt oder mit Kakaopulver dunkel färben, und noch nach Belieben verzieren!

ZITRONEN - JOGHURT - KÜCHLEIN

FÜR DEN RÜHRTEIG (ergibt 24 Stück):

180 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Bio - Zitrone (unbehandelt, ungewachst)
80 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
150 g Joghurt (1,5 % Fett)

24 Waffelbecher (mit kakaohaltiger Fettglasur)

ZUM DEKORIEREN:

1 Bio - Zitrone
100 g Puderzucker
1 - 2 Esslöffel Zitronensaft
einige Tropfen gelbe Speisefarbe
12 Dekor - Geleefrüchte Zitrone

ZUBEREITUNG:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze 180 ° C, Heißluft 160 ° C.

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz vermischen.

Die Zitrone sorgfältig mit warmem Wasser abspülen und abtrocknen.

Die Schale auf einer Zitronenreibe oder mit der feinen Seite einer Küchenreibe rundherum abreiben.

Achte darauf, nur die gelbe Schicht abzureiben.

Abgeriebene Zitronenschale zu der Mehlmischung geben und vermischen.

Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

Nach und nach den Zucker und Vanillezucker unterrühren.

So lange rühren, bis eine glatte Masse (gebundene Masse) entstanden ist.

Eier nacheinander unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute).

Joghurt ebenfalls unterrühren.

Die Mehlmischung hinzugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Backblech leicht einfetten (so rutscht das Backpapier nicht weg) und mit Backpapier belegen.

Die Waffelbecher draufstellen.

Den Teig mithilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in den Waffelbechern verteilen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zitronen - Joghurt - Küchlein etwa 20 Minuten backen.

Backblech aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen.

ACHTUNG: sehr heiß, Topflappen verwenden!

Zitronen - Joghurt - Küchlein erkalten lassen.

Zum Dekorieren in der Zwischenzeit die Zitrone sorgfältig mit warmem Wasser abspülen und abtrocknen.

Von der Zitrone die Schale sehr dünn abschälen und in ganz feine Streifen schneiden.

Zitronenschalenstreifen zugedeckt beiseitelegen.

Puderzucker in eine kleine Schale geben.

Zitronensaft tropfenweise dazugeben und zu einem dickflüssigen Guss verarbeiten.

Die Hälfte des Zuckergusses mit einem Silikonpinsel oder einem kleinen Löffel auf 12 der Küchlein verteilen.

Den restlichen Zuckerguss mit gelber Speisefarbe einfärben.

Die restlichen Küchlein mit dem gelben Zuckerguss bestreichen.

Anschließend die Hälfte der Küchlein mit den Zitronenschalenstreifen dekorieren, die andere Hälfte mit den Dekor - Geleefrüchten. Guss trocknen lassen.

TIPP: Statt mit Zitronen kannst du die Küchlein auch mit Orangen zubereiten.

Nimm dann für den Guss zusätzlich einen Tropfen rote Speisefarbe.

Hübsch sieht es aus, wenn die Küchlein mit einigen gehackten Pistazienkernen dekoriert werden.

Prickelnd wird es, wenn du auf den noch leicht feuchten Guss etwas Brausepulver streust.

APFEL - ZITRONEN - GUGL

Man benötigt eine Silikonform für 18 Gugl.
Gugl sind kleine und feine Kuchenpralinen

ZUTATEN:

20 g Butter und Mehl für die Formen (oder Backspray)
50 g Ei (1 mittelgroßes)
50 g Puderzucker
50 g Butter
1 Prise Salz
100 g Mehl
50 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
100 g säuerliche Äpfel
25 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen.
Gugelhupfformen einfetten und mit Mehl bestreuen, oder mit Backspray einsprühen.
Backofen auf 210 ° C Ober- und Unterhitze (180 ° C Umluft) vorheizen.

Ei, gesiebten Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen.
Mehl sieben und langsam unterrühren.
Milch zum Schluss unterrühren.

Die Schale der halben Zitrone abreiben (nicht den weißen Teil, es wird sonst bitter).
Äpfel waschen, in kleine Würfel schneiden.
Alles zusammen mit den Mandeln unter den Teig heben.

Teig in die Gugelhupfformen füllen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel
ca. 12 Minuten backen.
Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und herauslösen.

CHOCOLATE - CHIP - COOKIES

ZUTATEN (für etwa 50 Stück):

150 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
1 P. Bourbon-Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
100 g gehackte Nüsse
100 g Schokoladentropfen oder grob gehackte dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze oder 160 ° C Heißluft vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren.

So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute).

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in zwei Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zuletzt Nüsse und Schokolade unterrühren.

Von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen (Teig läuft etwas auseinander).

Die Cookies 10 - 12 Minuten backen (bei Ober-/Unterhitze jedes Blech einzeln, bei Heißluft mehrere Bleche gleichzeitig).

Die Cookies mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

HALTBARKEIT:

Etwa 4 Wochen in gut schließenden Dosen.

VANILLE - QUARK - NOCKEN

ZUTATEN (für etwa 50 Stück):

120 g weiches Butterschmalz
70 g brauner Zucker
100 g Speisequark (20% Fett)
100 g Weizenmehl
1 P. Vanillepuddingpulver
Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze oder 180° C Heißluft vorheizen.

Für den Teig das Butterschmalz mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.
Zucker unterrühren, und so lange rühren bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
Quark unterrühren.
Mehl mit Puddingpulver mischen, sieben, und auf mittlerer Stufe unter die Quarkmasse rühren.

Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.
Die Teighäufchen mit einem feuchten Teelöffel etwas flach drücken (dabei den Teelöffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen) und mit Hagelzucker bestreuen.

Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben, und 20 Minuten backen.

Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

MINIMUFFINS MIT STREUSELN

ZUTATEN (für 24 Minimuffins oder 12 „normale Muffins):

Für die Streusel:

50 g Mehl
4 Teelöffel Zucker
35 g kalte Butter

Für die Muffins:

250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Zucker
1 Prise Salz
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Ei (Größe M)
250 g Naturjoghurt
80 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
125 g gefrorene Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren ...)

24 Papierbackförmchen (ca. 3 cm Durchmesser)
1 Minimuffinbackblech (24 Mulden)

ZUBEREITUNG:

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 ° C, Umluft 175 ° C).
Papierförmchen in das Muffinbackblech setzen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter in Stückchen mit den Fingern zu Krümeln vermischen.

Für die Muffins Mehl, Vanillezucker, Zucker, Salz und Backpulver mischen.
Ei, Joghurt und Öl verrühren.

Mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz unter die Mehlmischung rühren, bis alle Zutaten feucht sind.

Die gefrorenen Beeren unterheben.

Teig mit Teelöffeln in die Förmchen verteilen, Streusel darüberstreuen.

Im heißen Backofen ca. 15 Minuten (in „normaler“ Muffingröße ca. 25 Minuten) backen.

Muffins ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Aus den Mulden heben und ganz auskühlen lassen.

WÄFFELCHEN

Wäffelchen sind ein wabenartig geprägtes, feines Gebäck, dass im Waffeleisen hergestellt wird.

ZUTATEN:

240 g Mehl

80 g Zucker

185 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 großes oder 2 kleine Eier

ZUBEREITUNG:

Mehl mit Zucker und der in kleine Stücke geschnittenen Butter, mit Vanillezucker und Ei auf ein Backbrett geben und zu einem festen Teig verarbeiten.

Mit der Hand gut durchkneten.

Das Waffeleisen aufheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, davon immer drei auf das heiße Waffeleisen legen und kurz backen.

TIPP: Wer möchte kann noch 150 g Schokoladenkuvertüre im heißen Wasserbad auflösen, die Wäffelchen einzeln zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.