



Das BR-Kinderinsel-Kochbuch

mit all euren Rezepten aus dem Jahr 2008

Von „Apfelkuchen Bussi-Bär“ bis „Brot mit Gesicht“ _____	2	Von „Kaiserschmarrn“ bis „Pizzakuchen“ _____	13
Apfelkuchen Bussi-Bär Avocado-Creme Bananen ganz lecker Bananenmilch Bananenmilch Blauer Engel Bohnen-Mais Salat Bratwurstspieße Brot mit Gesicht		Kaiserschmarrn Käse Sahne Sauce Käsekuchen Kirschoast Mini-Kürbisse Müsli – Die perfekte Mischung Müsliriegel Nussschnecken Obstsalat Pfannkuchen eines Chefkochs Pina-Colada (alkoholfrei) Pizzakuchen	
Von „Chai“ bis „Hundeckerlies“ _____	6	Von „Schokobananen“ bis „Ying Yang Amerikaner“ _____	19
Chai (Indisches Tee-Getränk) Cocktails für heiße Tage Entenbrust mit Orangensoße Erdbeer-Buttermilch Fliegenpilz Forelle gebraten Frischkäse-Rinderrollen Früchtecocktail Früchtemüsli Fruchtsalat Gemüsepfanne Gummibärchen-Eis Halloween-Drink Hefeteigplätzchen (auch für Diabetiker) Himbeereis Himbeermilch Hundeckerlies		Schokobananen Schokokugeln Schokomakronen Schoko-Muffins Spagetti mit Tomatensoße Toastbrot mal anders Ying Yang Amerikaner	

Von „Apfelkuchen Bussi-Bär“ bis „Brot mit Gesicht“

Apfelkuchen Bussi-Bär

Von Laura, 11 Jahre, aus Passau

Dazu brauchst du:

125 g Butter
1 Prise Salz
3 Eier
2 Teelöffel Backpulver
5 Esslöffel Apfelsaft
Fett für die Form
125g Zucker
etwas Zimt
250g Mehl
100g Rosinen
2 saure Äpfel

Und so geht's:

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Dann die Eier darunter rühren und das Mehl, das mit Backpulver vermischt wurde, unter ständigem Rühren hinzufügen. Dann den Apfelsaft dazugießen und rühren bis es geschmeidig erscheint. Nun Zimt dazugeben und noch etwasiterrühren.

Die Rosinen mit lauwarmen Wasser abspülen und mit Küchenrolle abtrocknen. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Rosinen und Apfelstücke in den Teig hinzugeben.

Die Gugelhupform einfetten und den Teig hinein gießen.
Anschließend abkühlen lassen und Puderzucker darauf verstreuen.

Backzeit: 60 min.
Elektroherd: 180 Grad
Gasherd Stufe 2

Guten Appetit!

Avocado-Creme

Von Hauptschule Insel Schütt in Nürnberg

Dazu brauchst du:

Avocados
Zwiebeln
Karotten
Knoblauch
Paprikapulver

Und so geht's:

Halbier die Avocados und hol die dicken Kerne raus. Jetzt musst du das Fleisch auslöffeln und mit einer Gabel zermatschen. Die Karotten schälst du und reibst sie dann zu Streifen. Den Knoblauch schälst du und schneidest ihn in kleine Stückchen oder zerpresst ihn in einer Knoblauchpresse.

Die Zwiebeln häuten und klein schneiden. Jetzt die zerstampfte Avocado, die geriebenen Karotten, den gehackten Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln zusammen mischen. Mit Paprikapulver abschmecken und ab aufs Brot damit.

Bananen ganz lecker

Von Glätzl, 12 Jahre, aus Heroldsbach

Dazu brauchst du:

Bananen

Butter

Zucker

Und so geht's:

Einfach Bananen halbieren, dann in die Pfanne ein wenig Butter und die Bananen vorsichtig hineinlegen. Dann ein wenig Zucker darüber und warten, bis die Bananen gold-braun sind. Und fertig - lecker - mhhhhhhhhhhhhhhhh!

Bananenmilch

Von Bernhard, 14 Jahre, aus Rödental

Dazu brauchst du:

1 Banane

Vanillin-Zucker

200ml Milch

Und so geht's:

Zuerst die Banane in einen Messbecher geben, genau wie Vanillin-Zucker und die Milch. Alles gut mit einem Pürierstab vermischen bis es keine Klümpchen mehr gibt.

Leute, die einen Mixer besitzen, können das auch im Mixer herstellen.

Guten Appetit!

Bananenmilch

Von Raphael, 11 Jahre, aus Schwenningen

Dazu brauchst du:

zwei Bananen,
1 Liter Milch

Und so geht's:

1. Die Bananen schälen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Die Bananenstückchen in einen Mixer geben und einen Liter Milch hinzugeben. Dann gut mixen bis die Banane vollständig püriert ist und sich alles miteinander vermischt hat.

Mmmmmhhhhhhh lecker!

Blauer Engel

Von Mira, 10 Jahre, aus Bad Laasphe

Dazu brauchst du:

Orangensaft
Vanilleeis

Und so geht's:

Nimm dir ein Glas und fülle Orangensaft hinein. Eine Kugel Vanilleeis dazu, Strohhalm hineinstecken und FERTIG!!!

Bohnen-Mais Salat

Von Katrin, 12 Jahre, aus Kaibing, Österreich

Dazu brauchst du:

250g Mais
250g Bohnen
Kürbiskernöl
Essig
Salz u. Pfeffer

Und so geht's:

Bohnen und Mais waschen und in eine Schüssel geben. Essig und Kürbiskernöl dazugeben. Das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Fertig!!! Lecker!!! Selbst erfunden!!!

Bratwurstspieße

Von Cosima, 10 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

Bratwürste
Spieße

Und so geht's:

Das sollst du machen: Schneid die Bratwürste in kleine Stücke und leg sie in die Pfanne. Wenn die Bratwürste fertig sind, musst du nur noch an jede Scheibe einen Spieß dann stechen.

Brot mit Gesicht

Von Jennifer, 10 Jahre, aus Bietigheim-Bissingen

Dazu brauchst du:

Brot
Butter
Tomate
Olive
Paprika

Und so geht's:

Nimm eine runde Scheibe Brot und bestreich sie mit Butter. Danach nimm zwei Scheiben Tomaten als Augen, die Nase aus Oliven und noch den Mund aus einem kleinen Stück Paprika.

Fertig!

Nun könnt ihr es essen.

Von „Chai“ bis „Hundeleckerlies“

Chai (Indisches Tee-Getränk)

Von Mariam, 12 Jahre, aus Kornwestheim

Dazu brauchst du:

Schwarztee

Kardamom

Zimt

Nelken

Milch

Und so geht's:

Brüh den Schwarztee auf und gib die Gewürze dazu. Lass alles einige Minuten ziehen. Dann schüttest du den Tee durch ein Sieb, gibst warme Milch und Zucker dazu. Fertig ist der leckere indische Tee!

Cocktails für heiße Tage

Von radioMikro-Reporterin Olga-Louise Dommel

Voll kühl: Zi-Li-Me-Mi-Li-Cocktail on ice

Eine Zitrone, eine Limette, eine Honigmelone, frische Minze, Zitronenlimonade und Eiswürfel.

Zuerst zerstößt du die Eiswürfel auf einem Holzbrett oder in einem Kunststoffbecher. Das Brucheis tust du in ein großes Trinkglas. Dann presst du die Zitrone aus und stichst mit einem Kugelstecher oder einem runden Teelöffel kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch der Melone. Diese Kugeln tust du auf das Eis im Glas. Darauf gießt du kalte Zitronenlimonade. Je nach Geschmack machst du ein paar Spritzer Zitronensaft und frische Minzblätter in das Getränk. An den Glasrand steckst du zur Dekoration eine Scheibe von der Limette. Kurz ziehen lassen – dann erfrischen lassen.

Erfrischt total: Coole Hanni

Zutaten: Naturjoghurt oder Trinkjoghurt (zum Beispiel mit Vanillegeschmack), Johannisbeersaft (rot oder schwarz), Johannisbeeren und Gummibärchen.

Du nimmst den gekühlten Joghurt, rührst gut um und tust ihn in ein Trinkglas. Darauf gießt du den Johannisbeersaft und verrührst ihn gleichmäßig mit dem Joghurt. Zum Schluss kommen die Eiswürfel ins Glas und ein paar Johannisbeeren. Das zischt und erfrischt. Falls es dir nicht süß genug ist, nimm Trinkjoghurt statt normalem Joghurt, zum Beispiel mit Vanillegeschmack.

Entenbrust mit Orangensoße

Von Lara, 12 Jahre, aus Essen

Dazu brauchst du:

(für drei Personen)

3 Barbarie-Entenbrüste

Schalotten

brauner Zucker

Brat-Fett

Orangensaft

Sahne

Mandarinorangen

Gewürze

etwas Wasser

Und so geht's:

Für die Entenbrust:

Zuerst die Entenbrust auf der Hautseite anritzen. Dann mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen einreiben. Zuerst von der Hautseite, dann auch von der anderen Seite anbraten (ca. zehn Minuten = rosa). Etwas Bratfett abgießen.

Für die Soße:

Schalotten mit etwas braunem Zucker anschwitzen lassen, das Ganze leicht karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und dem Saft der Mandarinorangen ablöschen und reduzieren lassen, dann etwas Wasser zugeben. Weiter reduzieren und mit beliebig viel Sahne abbinden! Nun die Mandarinorangen zugeben. Zutaten nach Gefühl!

Lecker dazu schmecken Polenta, Reibeküchlein oder Buttergemüse!

Lasst es euch schmecken ...

Erdbeer-Buttermilch

Von Hauptschule Insel Schütt in Nürnberg

Dazu brauchst du:

300g Erdbeeren

1 Zitrone

½ Liter Buttermilch

Und so geht's:

Zuerst musst du die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Jetzt schneidest du die Früchte klein und entweder du zermatscht sie mit einer Gabel oder nimmst einen Pürierstab.

Die Zitrone halbiert du und nimmst die Kerne raus. Jetzt presst du den Saft raus und gibst den zu den Erdbeeren.

Das ganze mit der Buttermilch gut verrühren und fertig!

Fliegenpilz

Von Franziska, 11 Jahre, aus Aiblinger Au

Dazu brauchst du:

Gekochte Eier

Majonnaise

Tomaten

Und so geht's:

Das Ei am Boden abschneiden, die Tomate habieren, auf das Ei legen und mit der Majonnaise Punkte drauf machen.

Forelle gebraten

Von Raphael, 11 Jahre, aus Schwenningen

Dazu brauchst du:

eine Forelle

grobes Salz

Zwei Zitronenscheiben

Kräuterbutter

Und so geht's:

Forelle unten am Bauch aufschneiden. Die ganze Forelle mit grobem Salz einreiben. Zwei Zitronenscheiben in den Bauch legen. Die Forelle in eine beschichtete Pfanne legen und mit Butterschmalz anbraten bis die Forelle auf beiden Seiten goldbraun ist. Am Ende die Forelle auf einen Teller legen und auf die obere Seite der Forelle Kräuterbutter drauf spritzen.

Tipp 1: Die Forelle immer nach einer Weile auf die andere Seite drehen.

Tipp 2: Immer wenn die eine Seite brät, den Deckel auf die Pfanne legen.

Frischkäse-Rinderrollen

Von Raphael, 11 Jahre, aus Schwenningen

Dazu brauchst du:

Frischkäse,

Rinderrollen

Pfeffer, Salz, Zahnstocher

Und so geht's:

Man nimmt die Rinderrollen und rollt sie auf. Dann bestreicht man die nach außen zeigende Seite mit dem Frischkäse. Dann rollt man die Rinderrollen wieder zusammen und würzt sie mit Pfeffer und Salz. Nun steckt man zwei Zahnstocher in jede Rinderrolle links und rechts.

Jetzt brät man die Rinderrollen in einer beschichteten Pfanne bis das Fleisch durch ist.

Viel Spaß beim Essen!!!

Früchtecocktail

Von Anne-Sophie, 10 Jahre, aus Reichersdorf

Dazu brauchst du:

4 Orangen

1 Zitrone

Zucker

Vanille

1 Flasche Mineralwasser

Und so geht's:

Das Mineralwasser in Becher geben und dann die Orangen und Zitronen auspressen. Den Zitronensaft und Orangensaft in die Becher verteilen. Dann ungefähr zwei Teelöffel Zucker in jeden Becher geben. Zum Schluss noch einen Teelöffel Vanille hinzugeben.

Guten Appetit!

Früchtemüsli

Von Helena

Dazu brauchst du:

1 Banane

1 Apfel

1 Kiwi

3-5 EL Haferflocken

Und so geht's:

Wasche deinen Apfel und zerschneide ihn in kleine Stückchen. Anschließend schälst du die Banane und schneidest sie ebenso klein. Gib beides in eine kleine Schüssel. Halbiere nun die Kiwi und verrühre sie mit den beiden anderen Obstsorten zu einem Brei. Jetzt kannst du auch die Haferflocken untermischen und alles noch einmal verrühren. Am besten funktioniert das Verrühren mit einem Schneebesen. Es schmeckt nicht jedem, aber es ist sehr gesund!!!!

Fruchtsalat

Von Evelyn, 9 Jahre

Dazu brauchst du:

Ein Apfel

Eine Banane

und noch irgendwas, aber was Gesundes!

Und so geht's:

Alles schneiden und zusammenmischen.

Gemüsepfanne

Von Fabian, 7 Jahre, aus Thyrnau

Dazu brauchst du:

3-4 Karotten

1/2 Zwiebel

1 Stück Lauch

1 Paprikaschote

1/2 Sellerie

2-3 Kartoffeln

1 Brokkoli etwas Fett zum Anbraten

etwas Wasser zum Aufgießen

Salz, Pfeffer, Muskat

Und so geht's:

Zuerst das Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden, das Fett in eine Pfanne geben, die Zwiebel und das Gemüse dazugeben und anbraten, mit etwas Wasser aufgießen, würzen und fertig garen (ca. 30 Min.).

Guten Appetit!

Gummibärchen-Eis

Von Helene, 8 Jahre, aus Aschaffenburg

Dazu brauchst du:

Vanilleeis

Gummibärchen

Und so geht's:

Du legst das Eis in eine Schüssel und lässt es ein bisschen schmelzen. Wenn das Eis etwas weich ist, fügen du ein paar Gummibärchen hinein und mischst alles zusammen. Nun ist das Gummibärchen-Eis fertig!

Warnung: LECKER!

Halloween-Drink

Von Saskia, 12 Jahre, aus Bayern

Dazu brauchst du:

1 halber Becher Traubensaft
5 Gummibärchen

Und so geht's:

Gib einfach in einen Becher

Traubensaft hinein und tu dann die fünf Gummibärchen noch hinein und fertig ist es!

Wichtig:

Sag deinen Freunden lieber, sie sollen etwas vorsichtig trinken, damit sie sich nicht verschlucken!

Hefeteigplätzchen (auch für Diabetiker)

Von Corinna und Victoria, 16 und 11 Jahre alt

Dazu brauchst du:

Für den Teig:

500 g Mehl
500 g Butter
1 Würfel Hefe
1 Ei

Zum Wälzen:

Diabetikersüße oder Zucker je nach Bedarf

Und so geht's:

Die Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verkneten und gehen lassen. Teig kurz durchkneten und zu Rollen formen.

In Diabetikersüße oder Zucker rollen und in Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, nochmal kurz gehen lassen.

Bei circa 170°C circa 10 bis 15 Minuten backen, bis die Plätzchen leicht gebräunt sind.

Himbeereis

Von Nicklas, 11 Jahre, aus Uetersen

Dazu brauchst du:

500 Gramm Himbeeren
300 ml Milch

Und so geht's:

Beide Zutaten in einen Behälter kippen. Dann mit einem Pürierstab kräftig durchmischen. Dann für ca. fünf Minuten in den Gefrierschrank legen. Danach kann man es essen.

Himbeermilch

Von Cosima, 10 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

Himbeeren
Milch

Und so geht's:

Das sollst du machen: Gib die Himbeeren und die Milch in ein Gefäß und nimm den Mixer. Lass ihn so lange an bis du nur noch Himbeermilch hast.

Hundeleckerlies (schmecken auch den Besitzern!)

Von Lara, 13 Jahre, aus Essen

Dazu brauchst du:

Couscous
Möhren
Knoblauch
Zucchini
Gurke
etwas Öl

Und so geht's:

Zuerst das Couscous in heißem Wasser quellen lassen. Währenddessen schon mal das Gemüse schälen. Achtung, nicht zu viel, auch vom Couscous nicht. Das etwas kleiner geschnittene Gemüse dann im Zerhacker recht klein machen.

Dann das Wasser vom Couscous abgießen und diesen mit dem Gemüse verrühren. Wenn die Konsistenz so ist, dass die Masse sich formen lässt, in kleinen Häufchen auf ein Backblech geben und backen, bis sie fertig aussehen. Zuvor aber noch mit etwas Öl bestreichen, damit sie etwas brauner werden. Fertig!

Vorm Fu(/ü)tttern noch abkühlen lassen.

Von „Kaiserschmarrn“ bis „Pizzakuchen“

Kaiserschmarrn

Von R., 15 Jahre, aus Wien

Dazu brauchst du:

(für 2-4 Portionen)

3 Eier

500ml Milch

1 TL Zucker

1 Prise Salz

350 g Mehl (griffig)

eventuell 1 EL Rosinen

1 Schuss Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)

30g Butter oder Margarine

Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

Und so geht's:

Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Milch mit dem getrennten Eigelb, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen.

Das Mehl- unter ständigem Rühren - einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist. Rosinen (wenn erwünscht) sanft einrühren. Den Schuss Mineralwasser sanft einrühren (macht den Kaiserschmarrn lockerer).

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen und die Schmarrnmasse dazugeben.

Bei mittlerer Hitze auf der Unterseite fest werden lassen.

Mit einem Kochlöffel oder einem Pfannenwender (Palatschinkenschaufel) teilen und wenden, mit zwei Gabeln die Masse zerreißen. Nun den Schmarrn immer wieder vorsichtig wenden (nicht quetschen!) bis er fertig ist.

Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreut servieren.

Traditionell wird zum Kaiserschmarrn ein Zwetschkenröster gereicht. Er kann aber auch durchaus mit einem anderen Kompott, z.B. Apfelkompott, Kirschenkompott oder frischem Fruchtsaft serviert werden.

Käse Sahne Sauce

Von Selina, 12 Jahre, aus Recklinghausen

Dazu brauchst du:

100 ml Schlagsahne

½ l helle Grundsauce

1 El Zitronensaft

je 75g Gruyere und Parmesan
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat

Und so geht's:

Sahne mit dem Eigelb mischen und unter die helle Sauce rühren.

Erhitzen aber nicht kochen. Die heiße Sauce durch ein Sieb passieren und den Käse dazu geben und langsam schmelzen lassen. Nach Geschmack würzen.

Käsekuchen

Von Svenja, 18 Jahre, aus Düsseldorf

Dazu brauchst du:

300g Zucker
2 mal 500g Magerquark
5 Eier
2 EL Milch
eine Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Vanillepudding
Käsekuchenhilfe

Und so geht's:

Zutaten miteinander vermengen. anschließend 5 Eiweiß steif schlagen und unter die Masse rühren.

Bei 160 Grad ca. 50 min in den Backofen und fertig ist der Kuchen. Guten Appetit!

Kirschtost

Von Klarissa, 11 Jahre, aus Bielefeld

Dazu brauchst du:

4 Toastscheiben
Creme fraiche
Kirschen (frisch oder Glas)
Puderzucker

Und so geht's:

4 Toastscheiben mit Creme fraiche bestreichen. Dann legen wir die Kirschen darauf. Dann wärmen wir das im Backofen bei 150 Grad fünf Minuten auf und streuen Puderzucker darüber. Hmmm!

Mini-Kürbisse

Von Victoria, 11 Jahre, aus Wien (Österreich)

Dazu brauchst du:

Große Tomaten

Aufstrich oder Soße nach Wahl

Salzstangen

Und so geht's:

Man braucht große Tomaten und einen Aufstrich nach Wahl oder Soße nach Wahl.

Dann höhlt man die Tomaten aus, wenn man will, kann man ein grusliges Gesicht reinritzen und wenn das gemacht ist, füllt man die Soße oder den Aufstrich hinein.

Das kann man mit Salzstangen essen oder so.

Müsli – Die perfekte Mischung

Von Lion und radioMikro-Reporterin Ursel

Dazu brauchst du:

Haferflocken

1 Apfel

Crunchies

1 Reiswaffel

Cornflakes

Mandelstiftchen

Gemischte Nüsse

Schokolade oder Schokoraspeln

Zimt

Ahornsirup

Joghurt

Milch

Und so geht's:

Am besten stellst du in die Mitte vom Küchentisch eine große Schüssel, in die du nach und nach alle Zutaten hinein gibst.

Haferflocken hineingeben, so dass der Boden gut bedeckt ist

Apfel in kleine Stückchen schneiden

Reiswaffel zwischen den Fingern zerkleinern

Ein paar knusprige Crunchies dazu

Mandelstiftchen (klein gehackte Mandeln) aus der Packung

Gemischte Nüsse, Haselnüsse und Walnüsse, zum Beispiel, ganz oder zerkleinert, aber Vorsicht beim Schneiden!

Am besten eine frische Tafel Schokolade nehmen, und selbst mit einer kleinen

Küchenreibe reiben (wer zu faul ist, nimmt einfach Schokostreusel aus der Packung

Weiter geht's mit etwas Kokosraspel

Dann alles schön mit Zimt bestäuben

Mit Ahornsirup süßen

Einen Becher Joghurt dazu

Cornflakes, nach Belieben –

Und je nach Geschmack: viel oder wenig Milch!

Dann muss nur noch gut umgerührt werden, und fertig ist die perfekte Müslimischung!

Müsliriegel

Von Alina, 11 Jahre, aus Stadtlohn

Dazu brauchst du:
Sonnenblumenkörner
Kürbiskerne
Honig
Haferflocken

Und so geht's:
Sonnenblumenkörner, Kürbiskerne, Honig und Haferflocken in eine Pfanne geben. 10 bis 20 Minuten rösten lassen, dabei manchmal umrühren. Dann zu einem Riegel formen und im Backofen backen.

LASST ES EUCH SCHMECKEN ...

Nussschnecken

Von Carmen, 12 Jahre, aus Steyregg in Österreich

Dazu brauchst du:
1 Pck. fertigen Mürbteig
Nutella
geriebene Haselnüsse

Und so geht's:
Mürbeteig ausbreiten, dünn mit Nutella bestreichen und mit Nüssen bestreuen.

Teig wieder vorsichtig einrollen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dann in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Obstsalat

Von David, 18 Jahre, aus Heppenheim

Dazu brauchst du:
Verschiedenes Obst, aber keine Kiwis
Joghurt

Marmelade
Vanillinzucker
Zimt

Und so geht's:

- 1.) Obst kleinschneiden (keine Kiwis)!
- 2.) Joghurt mit Marmelade Vanillinzucker und Zimt mischen und umrühren
- 3.) Obstsalat mit Soße mischen

Pfannkuchen eines Chefkochs

Von Raphael, 11 Jahre, aus Schwenningen

Dazu brauchst du:

500g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Liter Milch
1 Schuss Mineralwasser
Apfelmus, Apfelkompott, Nutella, Zimt und Zucker oder Puderzucker

Und so geht's:

Zuerst gibt man in eine Schüssel 500g Mehl. Dann gibt man ein Päckchen Vanillezucker und ein Ei hinzu, dann fügt man einen Schuss Mineralwasser und einen Liter Milch hinzu.

Nun alles mit einem Rührgerät rühren bis keine Mehlklümpchen mehr da sind.

Jetzt gibt man etwas Butterschmalz in eine beschichtete Pfanne und erhitzt sie bis das ganze Butterschmalz vollständig verlaufen ist.

Nun gibt man einen Schöpflöffel des Teigs in die Pfanne. Nach einer Weile den Pfannkuchen immer mal wieder auf die andere Seite drehen bis er goldgelb ist.

Nun den Pfannkuchen mit Apfelmus, Apfelkompott, Nutella, Zimt und Zucker oder Puderzucker akkurat auf einem Teller anrichten.

Pina-Colada (alkoholfrei)

Von Heike, 11 Jahre, aus Fürth

Dazu brauchst du:

2 cl Sahne
4 cl Kokosmilch
16 cl Ananassaft
Würfel oder Crash-Eis
eine Scheibe Ananas
eine Kirsche

Und so geht's:

Sahne, Kokosmilch und Ananassaft im Mixer ordentlich mixen und in ein großes Glas gießen. Das Eis hinzugeben und mit der Ananasscheibe und der Kirsche verzieren.

Schlürf ... mmmh ...!

Pizzakuchen

Von Annika, 7 Jahre, aus Heilbronn

Dazu brauchst du:

Für den Teig:

400g Mehl

5-6 Eier

400ml Milch

1 Päckchen Backpulver

ca. 2-3 TL Salz (nach Geschmack)

Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

frische oder getrocknete Kräuter: Schnittlauch, Petersilie ...

1-2 Knoblauchzehen

evtl. Zwiebelwürfel

Speck, Salami, Tomate, Pilze ... was dir auf der Pizza schmeckt, alles gewürfelt

200g Käse gerieben

Und so geht's:

Die Zutaten für den Teig zusammenrühren und die restlichen Zutaten unterheben.

Auf ein Backblech geben und bei 180 Grad Umluft backen, bis die Oberfläche braun ist.

Schmeckt am besten kalt mit einem Salat.

Guten Appetit

Von „Schokobananen“ bis“Ying Yang Amerikaner“

Schokobananen

Von Gloria, 10 Jahre, aus Bayern

Dazu brauchst du:

4 Bananen
100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
8 Biskuitstängchen
Marmelade

Und so geht's:

Erhitzt die Schokolade, bis sie flüssig ist! Streicht auf die Biskuitstängchen die Marmelade und klebt die Bananen drauf, jetzt kann man die Schokolade drüber gießen! Fertig! Lecker! Man muss sie nur noch in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade hart ist!

Schokokugeln

Von Lara, 12 Jahre, aus Essen

Dazu brauchst du:

150g Vollmilchschokolade
75g Butter
1 Eigelb
5 Esslöffel Puderzucker
5 Esslöffel gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker
Schokostreusel
Kokosflocken
Kakaopulver

Und so geht's:

Schokolade zerbrechen und in eine feuerfeste Schüssel tun. Schüssel in ein Wasserbad stellen und solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Butter stückchenweise in die Schokolade rühren, später dann auch das Eigelb. Puderzucker, Vanillezucker und Haselnüsse unterrühren. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann walnussgroße Kugeln formen. Nun die einzelnen Kugeln in Kakaopulver oder Kokosflocken oder Schokostreuseln je nach Belieben wenden.

Fertig!

Lasst es euch schmecken ...

Schokomakronen

Von Jennifer, 9 Jahre

Dazu brauchst du:

Eiweiß von 3 Eiern
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150g geriebene Haselnüsse
100g geriebene Kuvertüre
1 EL fein gehackter Ingwer
Butterschmalz

Und so geht's:

Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker dazu rieseln lassen.

Nüsse, Kuvertüre und Ingwer vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Spritztüte füllen und die „Sternhülle“ draufstecken.

Kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech spritzen.

Im Ofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Schoko-Muffins

Von Isabella, 13 Jahre, aus Moosburg

Dazu brauchst du:

1 EL Kakao
1/4 L Milch
2 Eier
75g Butter
250g Mehl
125g Zucker
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker

Und so geht's:

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und anschließend in Muffinförmchen gießen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und dann die Muffins bei 160°C Umluft 15-20 min Backen.

Je nach belieben Schokostreusel beifügen.

Achtung: LECKER!

Spagetti mit Tomatensoße

Von Tina, 10 Jahre, aus Dresden

Dazu brauchst du:

250g Spaghetti
eine Dose geschälte Tomaten in Stückchen
eine große Zwiebel
eine Zehe Knoblauch
Olivenöl
Balsamico Essig
Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Fang mit der Soße an. Als erstes schälst du die Zwiebel und schneidest sie in kleine Würfel. Dasselbe machst du mit dem Knoblauch. In einem Topf erhitzt du das Öl. Wenn es heiß ist, schmeiß die Zwiebeln und den Knoblauch rein. Das Ganze wird kurz angebraten, bis Zwiebeln und Knoblauch glasig sind. Dann kommen die Tomaten dazu. Alles schön verrühren und köcheln lassen. Stell die Herdplatte dazu auf kleine Flamme und leg einen Deckel auf den Topf.

Jetzt zu den Nudeln: Wasser aufsetzen, ein bisschen Salz rein und zum Kochen bringen. Dann kommen die Spaghetti rein. Lass die Nudeln ein paar Minuten kochen - so lange, bis sie grade noch bissfest sind. Dann abgießen.

Während die Nudel kochen, kannst du deine Soße würzen: Einfach mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Schuss Essig abschmecken. Fertig!

Toastbrot mal anders

Von Christine, 12 Jahre, aus Magdeburg

Dazu brauchst du:

2 Scheiben Toast
Ketchup
Sachen, die gut schmecken

Und so geht's:

Nimm die 2 Toastscheiben und beschmiere sie mit Ketchup. Belege sie mit Sachen, die dir darauf am besten schmecken. Zum Schluss schiebst du sie für 7 Minuten in den Backofen.

Ying Yang Amerikaner

Von Alex, 11 Jahre, aus Mainz

Dazu brauchst du:

Schokoladensoße
Vanillesoße

Und so geht's:

Schütte die Schokoladensoße zusammen mit der Vanillesoße so auf einen Teller, dass auf der einen Hälfte die Schokoladensoße und auf der anderen die Vanillesoße ist.

Nun schütte einen „Schubb“ Schokoladensoße in die obere Hälfte der Vanillesoße. Das Gleiche machst du mit der Vanillesoße.

Viel Spaß beim Kochen



wünschen die Piraten der
BR-Kinderinsel