



Das BR-Kinderinsel-Kochbuch

mit all euren Rezepten aus dem Jahr 2007

VON „APFELKUCHEN“ BIS „DOPPELDECKER“ 2

Apfelkuchen
Apfelkuchen (versunkener)
Apfelküchle
Bananen-Curry-Quark für Folienkartoffeln
Bananen-Jogurt
Bananenquark
Basilikum Limonen Sorbet
Blutige Finger oder abgehackte Hand
(Halloween-Rezept)
Doppeldecker

VON „EIS KALTES HÄNDCHEN“ BIS „INSEKTEN-IMBISS“ 7

Eiskaltes Händchen (Halloween-Bowle)
Fruchtsaft-Cocktail
Frühstücks-Schokobrotchen
Gänseblümchenwiese
Gefüllte Ananas
Giftiger Pilz
Grässliche Augen (Halloween-Rezept)
Insekten-Imbiss (Halloween-Rezept)

VON „KARTOFFELBREI“ BIS „MILCHSCHOKOLADE“ 11

Kartoffelbrei
Kartoffeln mit Quark
Käsefüße
Kindercapuccino
Kindermilchschnitte
Kinder-Punsch
Kirsch-Drink
Kräuter-Dip
Leberkäse, überbacken
Leckere Gesichter
Marmorkuchen

Marzipanschneemänner
Milchschokolade

VON „NUTELLA EIS“ BIS „QUARKPUFFER“ 17

Nutella Eis
Opas Buttercremetorte
Orangen-Cocktail
Orangencreme
Pfannkuchen
Pfannkuchen
Pilzschnitten
Pilzsoße
Pink Kiss
Piratenbrot
Piraten-Soße für Spaghetti
Polenta – ein Brei aus Maiskörnern
Popcorn – der größte Mais-Knaller
Pudding (Ying und Yang)
Pudding mit Sahne und Früchten
Quarkpuffer

VON „SANDKUCHEN“ BIS „ZUCCHINI -MOZZARELLA- PFANNE“ 24

Sandkuchen
Schnittlauch-Brot
Spagetti mit Gemüse
Thunfischsalat
Toast-Hawai
Tomatensalat
Tortillas – mexikanische Maismehlfladen
Vanillinzuckerkuchen
Waffeln
Würmer-Spaghetti mit dem besonderen
Blick (Halloween-Rezept)
Würzige Kartoffeln
Zaziki
Zucchini-Mozzarella-Pfanne

Von „Apfelkuchen“ bis „Doppeldecker“

Apfelkuchen

Von Darius, 9 Jahre, aus Löhne

Dazu brauchst du:

Äpfel

Zucker

150 g Butter

2 Eigelb

1 Packungen Schlagsahne

Salz

Mehl

Und so geht's:

Äpfel waschen, trocknen und raspeln. Dann mit Zucker mischen. Für den Teig die Butter schmelzen. Die 2 Eigelb und die Schlagsahne dazu. Etwas Zucker und Salz dazu. Dann so viel Mehl dazugeben, dass es wie Knete aussieht. Die Äpfel reinmischen und backen.

Apfelkuchen (versunkener)

Von Selina, 8 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

Butter für die Form

120 g weiche Butter

140 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

200 g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

4 bis 5 säuerliche Äpfel

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten.

2. Die Butter in kleinen Stückchen in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren.

3. Von dem Zucker 2 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Eier nach und nach zu der Butter geben und so lange rühren, bis die Masse schaumig und hellgelb ist.

4. Mehl und Backpulver in ein Sieb geben, auf die Teigmasse sieben und unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

5. Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel schälen und auf der Rückseite längs ein paarmal einritzen.
6. Die Apfelviertel mit den Einschnitten nach oben kreisförmig in den Teig setzen und mit dem übrigen Zucker bestreuen.
7. Die Form auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und den Kuchen 40 Minuten backen.
8. Den Kuchen ein paar Minuten in der Form stehen lassen. Dann herausholen und ganz abkühlen lassen.

Das ist mein Lieblingsrezept!

Apfelküchle

Von Jasmin, 17 Jahre, aus Rechlin

Dazu brauchst du:

4 Eier

2 Eiweiß

Mehl nach belieben

Milch nach belieben

2 Äpfel

1 Msp. Backpulver

1 Msp. Salz

200g Puderzucker

Margarine oder Öl

Und so geht's:

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Mehl und Backpulver vermischen.

Eier, Mehl, Backpulver, Milch und Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren.

Eiweiß schlagen nach und nach den Puderzucker zugeben und zusammen steif schlagen.

Den Eischnee in den Teig unterrühren und die Apfelscheiben dazu geben.

30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Etwas Öl oder Margarine in eine Pfanne geben kurz warten. Dann die Apfelscheiben mit Teig in die Pfanne legen. Auf beiden Seiten goldgelb braten und herausholen.

Mit Zucker, Zimt Puderzucker oder Marmelade servieren.

Bananen-Curry-Quark für Folienkartoffeln

Von Lüddegirl, 12 Jahre aus Niedersachsen

Dazu brauchst du:
(Für 4 Folienkartoffeln)
4 EL Magerquark
etwas Milch
1 kleine Banane
1 TL Currypulver
Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Den Quark mit etwas Milch in einer Rührschüssel verrühren, damit er schön cremig wird. Die Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und unter den Quark rühren. Das Currypulver hineinrühren und den Quark auch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bananen-Jogurt

Von Veronika, 12 Jahre, aus Seestall

Dazu brauchst du:
1 Banane
150g Jogurt
2-4 Suppenlöffel Zucker (Je nach Wunsch)
1 halbe Zitrone

Und so geht's:

Zuerst musst du die Banane im Mixer cremig machen und die Zitrone auspressen.

Danach schüttest du den Jogurt hinzu und mixt das ganze noch mal.

Nun schüttest du alles in eine Schüssel und gibst den Zucker dazu.

Alles umrühren und im Rühren langsam die Zitrone dazu geben.

Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

UND GENIESSEN!!! GUTEN APPETIT!!!

Bananenquark

Von Hülya, 10 Jahre, aus Germering

Dazu brauchst du:

2 Bananen

2-3 EL Zucker

250g.Quark

250 ml Schlagsahne

Zitrone

Und so geht's:

Eine Banane zermatschen, eine Banane zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Anschließend Quark und Sahne dazu geben und alles gut vermischen.

Danach in Schälchen geben und kühlen.

Basilikum Limonen Sorbet

Von Anastasia, 10 Jahre, aus Stommeln

Dazu brauchst du:

2 Tassen Zucker

1 Tasse Wasser

5 Limetten

Basilikum

Und so geht's:

Den Zucker in einen Topf geben und das Wasser dazu tun. Limettenschale in den Topf geben. Basilikum in einem Mörser zerstoßen und dazu geben. Limettensaft hinzu geben und das ganze durch ein Sieb sieben. Durchgesiebt ins Kühlfach legen für 30 Minuten. Dann raus nehmen und umrühren. Noch mal 30 Minuten warten dann genießen.

Blutige Finger oder abgehackte Hand (Halloween-Rezept)

Von radioMikro-Reporterin Tina Gentner

Dazu brauchst du:

5 Wiener Würstchen

Ketchup

Mandeln

Und so geht's:

Schneid die Würstchen in verschiedene Längen: Sie sollen aussehen wie die fünf Finger einer Hand. Leg die „Würstchen-Finger“ wie eine Hand auf einen Teller. Auf die Seite mit den abgeschnittenen Enden gibst du jetzt einen dicken Klacks Ketchup – das ist der Blutleck, klar! Auf die anderen Enden der Würstchen legst du jeweils ein Mandelblättchen – das sieht aus wie die Fingernägel! Schaurig!!!

Doppeldecker

Von Jana, 10 Jahre

Dazu brauchst du:

Margarine/Butter

3 Scheiben Toast

2 Tomatenscheiben

2 Gurkenscheiben

eine Käsescheibe

eine Salami/Schinkenwurstscheibe

2 Salatblätter

Und so geht's:

Bestreich die Toasts mit Butter oder Margarine. Tue ein Salatblatt, eine Käsescheibe, eine Gurken- und Tomatenscheibe auf den Toast.

Nun tue die andere Toastscheibe darauf. Belege sie mit Salami oder Schinkenwurst lege nun wieder eine Tomaten- und Gurkenscheibe darauf. Zum Schluss lege das Salatblatt drauf. Natürlich kommt am Ende die letzte Scheibe Toast drauf.

Guten Appetit!

TIPP:

Wer mag kann noch etwas Mayo oder Crème Fraiche hinzufügen.

Von „Eiskaltes Händchen“ bis „Insekten-Imbiss“

Eiskaltes Händchen (Halloween-Bowle)

Von Lara, 12 Jahre

Dazu brauchst du:

Große Schüssel
Roter Fruchtsaft
Einweghandschuh ohne Pulver innen
Leitungswasser

Und so geht's:

Den Einweghandschuh mit Leitungswasser füllen, dann fest zuknoten.
Den gefüllten Handschuh ins Gefrierfach legen und hart werden lassen.
Saft in die Schüssel füllen (am besten schmeckt's, wenn der Saft kalt ist.).
Eis aus dem Handschuh nehmen (hat jetzt die Form einer Hand) und in den Saft legen.

Fertig ist die Halloween-Bowle

Eissalat

Von Julia, 11 Jahre, aus Rabenau

Dazu brauchst du:

1 kleiner Eissalat
3 getoastete ToastbrotscHEIBEN
150g Cocktailltomaten
100g gekochter Schinken in Scheiben
1 hart gekochtes Ei
3 EL Zitronensaft
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
3 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl

Und so geht's:

Salat waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schinkenscheiben in Streifen schneiden. Das Ei pellen und in kleine Stücke würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Alles in einer Schüssel mischen. In einer kleinen Schale den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Dieses Dressing über den Salat träufeln und alles durchmischen. Den Toast würfeln und darüber streuen. Fertig!

Fruchtsaft-Cocktail

Von Rebekka, 14 Jahre

Dazu brauchst du:

0,1 l Wasser
0,2 l Orangensaft
0,2 l Kirschsafte
1 Zitronenspritzer

Und so geht's:

Alles in ein Glas geben und schön verzieren!!!

Guten Durst

Frühstücks-Schokobrötchen

Von Tobias, 12 Jahre

Dazu brauchst du:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
75 g Zucker
75 g Butter
2 Eier
150 ml Milch
½ Päckchen Schokoraspel
1 Eigelb
1 Esslöffel kaltes Wasser

Und so geht's:

Mehl mit Trockenhefe und Zucker mischen. Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Eier und warme Milch zufügen. Alles zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss die Schokoraspeln unter den Teig kneten. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig zu einer Rolle formen und in zehn möglichst gleich große Teile schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen, leicht flachdrücken und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Frühstücks-Schokobrötchen über Kreuz leicht einschneiden. Ein Eigelb mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren und Frühstücks-Schokobrötchen damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene bei 180°C ca.30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Frühstücks-Schokobrötchen schmecken ofenwarm am besten.

Gänseblümchenwiese

Von Vroni, 12 Jahre, aus Landsberg am Lech

Dazu brauchst du:

3 Packungen tiefgefrorener Spinat

Salz

3 Eier

Und so geht's:

Lass den Spinat auftauen und so zubereiten, wie es auf der Packung steht. Dann in eine schöne Form geben.

Eier kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eierscheiben auf dem Spinat verteilen so, dass es wie eine Gänseblümchenwiese aussieht.

Nun noch alles bei 100 Grad in den Ofen und nach fünf Minuten heraus holen und servieren.

Guten Appetit!!!

Gefüllte Ananas

Von Robert, 9 Jahre, aus Schützen am Gebirge

Dazu brauchst du:

Eine ganze Ananas

Bananen nach Geschmack

Schlagsahne

Milch

Zimt

Und so geht's:

Ananas mit einem Löffel aushöhlen. Ananas mit den Ananasstücken, Milch und Schlagsahne füllen und mit Zimt bestreuen. Man kann auch Bananen dazugeben. Jetzt kann man alles aus der Ananas herauslöffeln. Guten Appetit!

Giftiger Pilz

Von Andre, 9 Jahre

Dazu brauchst du:

6 Eier

3 Tomaten

Mayonnaise

Und so geht's:

Man nehme 6 Eier und 3 Tomaten. Man schneidet die Tomaten durch und legt immer eine Tomatenhälfte auf ein Ei. Dann macht man mit Mayonnaise Punkte drauf und fertig sind die giftigen Pilze!

Grässliche Augen (Halloween-Rezept)

Von radioMikro-Reporterin Tina Gentner

Dazu brauchst du:

Für die Augäpfel:

eine Handvoll Lychees oder weiße Trauben oder kleine Mozzarella-Kugeln

Für die Pupille:

eine Handvoll dunkle Kirschen oder dunkle Oliven

Für die Äderchen:

rote Lebensmittelfarbe

1 Zahnstocher

Und so geht's:

Zuerst musst du die Trauben (oder die Lychees oder die Mozzarella-Kugeln) ein bisschen aushöhlen – das wird dein Augapfel! Da hinein steckst du dann die dunkle Olive (oder die Kirschen) – das ist die Pupille! Träufle jetzt ein bisschen rote Lebensmittelfarbe auf den Zahnstocher und mal damit kleine Linien auf deinen „Augapfel“ – das sind die roten Äderchen im Auge!

Jetzt kunterbunt auf dem Halloween-Buffer verteilen oder auf ein Tablett mit roter Soße (zum Beispiel Himbeer-Soße) legen! Gruslig!

Insekten-Imbiss (Halloween-Rezept)

Von radioMikro-Reporterin Tina Gentner

Dazu brauchst du:

Eiswürfel-Form

gelbe Götterspeise

„Gummibärchen“ in Insekten-Form (Würmer, Spinnen...) oder Weingummi-Würmer - gibt's meistens zur Halloween-Zeit im Supermarkt

Und so geht's:

Bereite die Götterspeise nach Anleitung zu und füll sie in die Eiswürfel-Kästchen. Erst wenn die Götterspeise kalt geworden ist, legst du einen Gummi-Wurm oder eine Gummi-Spinne hinein. Jetzt lässt du das ganze noch kalt werden und hast einen leckeren Insekten-Imbiss.

Von „Kartoffelbrei“ bis „Milchsokolade“

Kartoffelbrei

Von Leon, 10 Jahre, aus Rinteln

Dazu brauchst du:

Kartoffeln
Wasser
Salz
Milch

Und so geht's:

Kartoffeln schälen und abwaschen. Dann ganz klein schneiden und in Wasser kochen. Am Ende stampfen, mit Salz und Milch abschmecken und fertig ist der Kartoffelbrei!

Kartoffeln mit Quark

Von Melanie, 13, aus München - Putzbrunn

Dazu brauchst du:

Kartoffeln
Speisequark
Milch
Schnittlauch

Und so geht's:

Die Kartoffeln schälen und so lange kochen, bis sie weich sind. Den Speisequark mit einem Schuss Milch verrühren. Zum Schluss gibt man noch Schnittlauch in den Quark. Jetzt kann man die Kartoffeln mit dem Quark bestreichen und essen. Schmeckt sehr, sehr lecker. Guten Appetit! :-)

Käsefüße

Von Xenia, 11 Jahre, aus Schortens

Dazu brauchst du:

Für den Teig:
250gMehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1Messerspitze Paprika
1 Ei
1/8L Sahne

125g Butter
200g Gouda

Zum Bestreichen:
1 Eigelb

Und so geht's:

1. Den Gouda reiben
 2. Zutaten zu einem Teig mischen, eine Stunde in den Kühlschrank.
 3. Teig ausrollen und Füße ausschneiden
 4. Füße mit Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
 5. Bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen
- GUTEN APPETIT!

Kindercapuccino

Von Tjantana, 9 Jahre, aus Radolfzell-Böhringen

Dazu brauchst du:

Milch
Kakaopulver
Sahne

Und so geht's:

Als erstes aus Milch und Kakao einen warmen Kakao machen.
Dann Sahne über Kakao sprühen.
Fertig!

Wenn man will kann man noch über die Sahne Kakaopulver streuen. Dann sieht es echter aus.

Kindermilchschnitte

Von Carmen, 12 Jahre, aus Steyregg in Österreich

Dazu brauchst du:

Für den Teig:
3 Eiklar
3 Eidotter
90 g Zucker
20 g Kakaopulver
20 g Maisstärke
50 g Mehl
Salz

Für die Creme:
250 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Milch
2 Esslöffel Honig
Saft von einer halben Zitrone

Schokoglasur

Und so geht's:

Eiklar mit Salz schaumig schlagen, Zucker nach und nach dazugeben und schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter dazugeben, Mehl, Kakao und Maisstärke vorsichtig unterheben. Backblech mit Backpapier belegen und die Masse aufstreichen. Ca 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen. Auf Arbeitsfläche stürzen und auskühlen lassen. Papier abziehen. Teig halbieren.

Für die Creme Milch aufkochen, Honig dazugeben und auskühlen lassen. Sahne glatt rühren, Milch, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Creme gleichmäßig auf eine Teighälfte geben und mit der zweiten Teighälfte abdecken. Im Kühlschrank mindestens vier Stunden kühlen. Dann in beliebig große Stücke teilen und diese mit Schokoglasur überziehen.

Guten Appetit!

Kinder - Punsch

Von Anna, 11 Jahre, aus Köndringen

Dazu brauchst du:

Kirschsaf
Orangensaft
Zitronensaft
Zitronenschale
ein bisschen Honig

Und so geht's:

Alle Zutaten verrühren und dann erwärmen. Fertig!

Kirsch-Drink

Von Sofie, 10 Jahre, aus Zellereit

Dazu brauchst du:

Kirschen
Wasser
Zitronensaft

Und so geht's:

Den Kirschen den Kern entnehmen. Die Kirschen mit dem Rührbesen etwas zermatschen.

Wasser und Zitronensaft dazugeben.

Guten Appetit eure Sofie.

Kräuter-Dip

Von Heidi, 10 Jahre, aus Langeneichstädt

Dazu brauchst du:

Für 2 Personen

100g Quark

Viertel Paprika,

Kleines Stück Gurke

Schnittlauch

Und so geht's:

Alle klein schneiden und unter den Quark rühren.

Fertig!

Leberkäse, überbacken

Von Daniel, 9 Jahre, aus Erfurt

Dazu brauchst du:

1 dicke Scheiben Leberkäse

6 Scheiben Chester-Käse

Und so geht's:

Jeweils zwei Scheiben Käse auf den Leberkäse legen. Den Leberkäse jetzt im Backofen überbacken bis der Käse schön weich ist. Dann auf ein getoastetes Brot legen und mit Ketchup verfeinern.

Leckere Gesichter

Von Robert, 9 Jahre, aus Schützen am Gebirge

Dazu brauchst du:

2 Toastbrote

2 kleine Tomatenscheiben

1 Jungzwiebel

1 Gurkenscheibe
Butter

Und so geht's:

1. Toastbrote in zwei Kreise schneiden.
2. Dann mit Butter bestreichen.
3. Aus den Tomatenscheiben die Augen legen, mit der Gurkenscheibe die Nase und mit der Jungzwiebel den Mund.

Guten Appetit!

Marmorkuchen

Von Selma, 11 Jahre, aus Düsseldorf

Dazu brauchst du:

225g Margarine
225g Zucker
1 Esslöffel Zitronenschale
5 Eier
225 Mehl
eine Prise Salz
2 Teelöffel Backpulver
4 Esslöffel Sahne
50g Mandeln
20g Kakao
50g Schokostreusel

Und so geht's:

Weiche Margarine mit Zucker schaumig mixen. Etwas Zitronenschale hinzufügen. Nach und nach Eier hinzufügen. Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach unter die Margarine rühren. Sahne hinzufügen. Gehackte Mandeln unterheben. Den halben Teig mit Kakao verrühren. Den weißen Teig in die Form gießen. Zum Schluss in den Schokoteig Schokoraspeln geben und den Teig mit dem Löffel in Haufen auf den weißen Teig setzen. Bei 180°C circa 50 Minuten backen.

Marzipanschneemänner

Von Yvonne, 11 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

50g Marzipanrohmasse
Puderzucker
Schokoladenstreusel
Zahnstocher
rotes Papier für die Nasen

für die Besen: ein paar kurze Stäbe und Papier
Pralinenförmchen als Hüte

Und so geht's:
Aus dem Marzipan Kugeln formen.

Immer 3 Kugeln aufeinander setzen.

Damit die Kugeln nicht auseinander fallen, zwischen der ersten und zweiten Kugel und der zweiten und dritten Kugel je einen Zahnstocher stecken.

Aus dem rotem Papier Nasen formen und in die Schneemänner stecken.

Zum Schluss aus dem Papier und den Stäben die Besen basteln.

Die Schokoladenstreusel dienen als Augen und als Mund.

Guten Appetit wünscht
Yvonne

Milchschokolade

Von Sofie, 10 Jahre, aus Zellerreit

Dazu brauchst du:
Milch
Schokolade

Und so geht's:
Die Schokolade klein zerhacken.
Die Milch in ein Glas geben.
Die Schokolade hinzufügen.

Prost!!

Von „Nutella Eis“ bis „Quarkpuffer“

Nutella Eis

Von Alisa, 16 Jahre

Dazu brauchst du:

- 1 Becher Süße Sahne
- 2 EL Nutella
- 1 Ei

Und so geht's:

Die Zutaten in einen geschlossenen Becher geben und gut schütteln.

Dann in einen Gefrierbehälter füllen und einfrieren.

Guten Appetit. Schmeckt nach Haselnuss Eis.

Opas Buttercremetorte

Von Jil Marie, 9 Jahre, aus Heidenheim

Dazu brauchst du:

- 6 Eigelb
- 140g Zucker,
- 2 El. Rum
- 6 Eiweiß
- 100g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1/2 l Milch
- 2 Eigelbe
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 120g Zucker
- 200g Butter,
- etwas Marmelade,
- etwas Sprühsahne

Und so geht's:

Fette den Boden der Springform aus. Du musst den Backofen auf 200° vorheizen. Rühre dann Eigelbe, Zucker und Rum schaumig. Schlage die Eiweiße steif und hebe sie unter die Eimasse. Das Mehl musst du mit der Speisestärke sieben und zur Eimasse geben. Das ganze kommt dann in eine Form und muss 35 Minuten backen.

Nach 24 Stunden musst du den Tortenboden zwei Mal durchschneiden. Aus der Milch, den Eigelben, dem Puddingpulver und dem Zucker kochst du einen Pudding. Rühre die Butter schaumig und rühr sie löffelweiße unter die Pudding-Mischung. Bestreiche die Tortenböden mit Creme, setze sie aufeinander und überziehe sie

dann ganz mit der restlichen Creme. Spritz außen jeweils mit drei Zentimeter Abstand große Sahnekleckse drauf und verziere sie mit der Marmelade in der Mitte.

TIPP: Die Torte macht sich bei der Kommunion gut!

Orangen-Cocktail

Von Karen, 10 Jahre aus Krefeld

Dazu brauchst du:

- 1 Orange
- 1 Stricknadel
- 1 Strohalm

Und so geht's:

Die Orange hin und her rollen.

Dann mit der Stricknadel ein Loch hinein stechen.

Den Strohalm durch das Loch stecken und

FERTIG ist das Getränk.

Orangencreme

Von Tina, 16 Jahre

Dazu brauchst du:

- 2 Orangen
- Mascarpone
- Quark
- Zitronensaft
- Vanillezucker
- Zucker
- Sahne

Und so geht's:

Einfach alles zusammen mischen!

Pfannkuchen

Von Malte, 13 Jahre, aus Hamburg

Dazu brauchst du:

- 500g Mehl
- 4 Eier

200ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Und so geht's:

Alles zusammenmischen. Dann Fett in eine Pfanne geben. Wenn es heiß ist, einen Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne geben. Den Pfannkuchen auf beiden Seiten goldgelb braten.

Fertig sind die Pfannekuchen!

Pfannkuchen

Von Lisa, 6 Jahre, aus Limburg

Dazu brauchst du:

1 Ei
200 ml Milch
3 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Sprudelwasser
1 Prise Salz

Und so geht's:

Alle Zutaten zusammenrühren. Dann in eine Pfanne Öl geben.

Wenn das Öl heiß ist, eine etwa ein Millimeter dicke Schicht Teig in die Pfanne schöpfen.

Ab und zu wenden. Fertig!

Pilzschnitten

Von Nadine, 10 Jahre, aus Spiez in der Schweiz

Dazu brauchst du:

Pilzgemüse
Brotscheiben

Und so geht's:

Pilzgemüse auf leicht geröstete Brotscheiben anrichten. Dieses Gericht passt wunderbar zu Salat!

Pilzsoße

Von Jan, 11 Jahre, aus Rastede

Dazu brauchst du:

1 Zwiebel
1 EL Öl
200g Champions
0,5l Milch
Kräuter

Und so geht's:

Zwiebeln mit Öl in einer Pfanne anbraten. Dann die halbierten Champions hinzugeben und ebenfalls anschmoren. Dann die Milch dazugeben und aufkochen. Das ganze ungefähr 10 Minuten lang kochen lassen. Nach belieben mit Kräutern verzieren.

Pink Kiss

Von Leonie, 13 Jahre, aus Dietzenbach

Dazu brauchst du:

Traubensaft
Bananensaft
Apfelsaft

Und so geht's:

Mix den Bananensaft und den Apfelsaft. Anschließend gibst du das Gemischte in ein Glas und füllst langsam das Glas mit dem Traubensaft auf! Stell das Glas eine Stunde in den Kühlschrank!

Piratenbrot

Von Julia, 8 Jahre

Dazu brauchst du:

Brot
Käse
Salami
Ketchup

Und so geht's:

Brot mit Käse, Salami und Salat und Ketchup überbacken.

Fertig ist das Piratenbrot!

Piraten-Soße für Spaghetti

Von Theresa, 12 Jahre, aus Hilzingen

Dazu brauchst du:

100g Tunfisch
100g Erbsen aus der Dose
3 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
10-15g Butter
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Lass die Erbsen in einem Sieb gut abtropfen und gib sie mit der Butter in einen Topf. Füge Salz und Pfeffer hinzu.

Währenddessen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die geschälte Knoblauchzehe gleich mitziehen lassen, bis sie goldbraun geworden ist.

Gib nun bei schwacher Hitze den abgetropften, zerpfückten Tunfisch in das Öl. Schütte die noch heißen Erbsen mit der klein gehackten Petersilie zu dem Tunfisch, vermische das ganze sorgfältig und lasse alles noch etwa fünf Minuten auf kleiner Flamme schmoren.

Fertig ist die pikante Soße für Spaghetti.

Polenta – ein Brei aus Maiskörnern

Von radioMikro-Reporterin Ursel Böhm

Dazu brauchst du:

250g Polenta Maisgrieß

Und so geht's:

Es gibt Polenta als Süßspeise oder in der herzhaften Variante. Je nachdem die Polenta mit einem Liter Wasser oder Milch zum Kochen bringen. Dann unter fleißigem Rühren noch 10 Minuten weiter köcheln lassen. Schon ist er fertig, der gelbe dickflüssige Brei.

Besonders lecker schmeckt Polenta mit Zimt, Zucker und Butter, oder für die, die es lieber herzhaft mögen mit geschmolzenem Käse.

Popcorn – der größte Mais-Knaller

Von radioMikro-Reporterin Ursel Böhm

Dazu brauchst du:

Popcorn-Mais

Kokosfett

Und so geht's:

Popcorn-Mais ist ein spezieller Puffmais, der zum Popcorn machen am besten ist.

2-3 Esslöffel Kokosfett im Topf erhitzen.

Cirka 100 Gramm Popcorn-Mais dazu geben und den Topf mit dem Deckel schließen.

Ein bisschen Warten ...

... und kurz darauf ertönt das „Pop-Geräusch im Topf.

Wenn es dann wieder ganz ruhig ist, Topf von der Herdplatte nehmen und das Popcorn je nach Geschmack salzen oder süßen.

Pudding (Ying und Yang)

Von Franziska, 9 Jahre, aus Schwallungen

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 Schwub Schokoladensoße in die obere Hälfte der Vanillesoße. Das Gleiche mache mit der Vanillesoße.

Es soll dann so, wie ein „Ying und Yang“-Zeichen aussehen.

Pudding mit Sahne und Früchten

Von Anna, 12 Jahre

Dazu brauchst du:

Vanillepudding-Pulver

Löslicher Kaffee

Schlagsahne
Schokolade oder Früchte (nach Geschmack)

Und so geht's:
Den Vanillepudding so kochen, wie es auf der Packung steht.

Anschließend rühren, bis er kalt ist.
Einen Becher geschlagene Sahne darunter rühren.

Mit geriebener Schokolade oder Früchten(z.B. Kiwi) garnieren.

Guten Appetit!

Quarkpuffer

Von Maximilian, 6 Jahre, aus Neuburg an der Donau

Dazu brauchst du:
250g Magerquark
1 Ei
2 EL Mehl
Zucker nach Belieben zum Süßen
Öl für die Pfanne

Und so geht's:
Alle Zutaten vermengen, die Pfanne heiß werden lassen und etwas Öl hinzugeben.
Dann mit einen EL kleine Haufen machen von beiden Seiten braun werden lassen
und dann entweder mit Puderzucker oder mit Apfelmus essen. Zur Weihnachtszeit
kannst du auch etwas Zimt mit den in Teig machen.

Von „Sandkuchen“ bis „Zucchini-Mozzarella-Pfanne“

Sandkuchen

Von Selma, 11 Jahre, aus Düsseldorf

Dazu brauchst du:

250 g Zucker

250 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

125g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Buttervanille-Aroma

Und so geht's:

Weiche Butter in eine Schüssel geben, Vanillezucker und Zucker hinzugeben und mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Eier hinzugeben und gut verrühren, erst das nächste Ei hinzu, wenn das vorige von der Butter aufgenommen wurde. Mehl und Backpulver mischen und es dann löffelweise unter die Butter mischen. Bei 180°C circa 50 Minuten backen.

Schnittlauch-Brot

Von Johanna, 14 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

eine Scheibe ganz frisches Brot

Butter

Schnittlauch

Und so geht's:

Du schmierst auf das Brot ganz dick Butter und streust dann frischen, klein geschnittenen Schnittlauch darauf.

Perfekt für den Sommer!!

Guten Appetit!

Spagetti mit Gemüse

Von Calvin, 10 Jahre, aus Landsberg am Lech

Dazu brauchst du:

Spagetti

Tomaten

Zucchini
Mozzarella oder Tofu
Butter
Pfeffer und Salz
Schnittlauch
Gurkenscheiben

Und so geht's:

Spagetti kochen, Tomaten, Zucchini, Mozzarella oder Tofu klein schneiden, in Butter anbraten, dann würzen mit Pfeffer und Salz. Spagetti auf einen Teller geben, gebratenes Gemüse darüber, Schnittlauch darauf streuen, frische Gurkenscheiben auf den Rand, los geht's auf den Tisch und vermischen ...

Thunfischsalat

Von Nadine, (fast) 11 Jahre, aus Spiez in der Schweiz

Dazu brauchst du:
eine Dose Thunfisch
Gurken
Mayonnaise

Und so geht's:

Man nimmt den Thunfisch und schneidet die Gurken rein. Danach kommt noch die Mayonnaise dazu und fertig!!

Bon Appetit!

Toast-Hawai

Von Luise, 11 Jahre, aus Memmingen:

Dazu brauchst du:
Toast
Butter
Schinken
Ananas
Käse

Und so geht's:

Toast vortoasten und einen Hauch Butter drauf schmelzen lassen. Schinken, Ananas und Käse darauf legen. Im Ofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze solange lassen bis der Käse geschmolzen ist und dann:

HERZHAFT VERZEHREN!

Tomatensalat

Von Nadine, 10 Jahre, aus Spiez in der Schweiz

Dazu brauchst du:

5 Tomaten
Essig
Öl
Salatgewürz
Salz
Pfeffer
Balsamico

Und so geht's:

Schneide die Tomaten in Ringe. In eine Schüssel schüttest du zwei Esslöffel Essig und Öl. Dazu gibst du noch Salatgewürz, Salz, Pfeffer und etwas Balsamico. Wenn du das alles zusammengewürht hast, kannst du die Tomaten dazugeben.

Tortillas – mexikanische Maismehlfladen

Von radioMikro-Reporterin Ursel Böhm

Dazu brauchst du:

70g Maismehl
90g Weizenmehl
etwas Salz und Wasser

Und so geht's:

Die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer Rührschüssel vermischen. Nach und nach ein bisschen Wasser dazu geben und einen schönen Teig kneten.

Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und zu flachen Fladen drücken. Die Tortillas auf beiden Seiten mit Maismehl bestäuben und übereinander legen.

Die Tortillas, einen nach dem anderen, in eine heiße Pfanne legen und backen, bis der Teig Blasen wirft und die Ränder leicht gewölbt sind.

Kurz wenden und dann: Raus aus der Pfanne, und je nach Belieben, zum Beispiel mit Käse und Tomaten belegen, zusammen klappen und essen.

Vanillinzuckerkuchen

Von Sofie, 10 Jahre aus Zellerreit

Dazu brauchst du:

500g Mehl
1 Päckchen Backpulver

170g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker (mindestens!)
3/8l Milch
250g Butter
4 Eier
1 Tafel Blockschokolade
150g Rosinen

Und so geht's:

Zucker, Vanillinzucker und Eier mit der geschmolzenen Butter verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben.

Mehl und Milch langsam zugeben und alles zu einem festen Teig verrühren.

Schokolade zerkleinern, untermischen, ebenso die Rosinen.

Fülle den Teig in eine gut gefettete Kuchenform.

Backen bei 160 Grad, zweite Stufe, etwa 45 Minuten. Verzieren mit Puderzucker oder mit Zuckerguss, Gummibärchen und - an besonderen Feiertagen - selbst geformten Marzipanhühnern.

Waffeln

Von Sofie, 10 Jahre, aus Zellerreit

Dazu brauchst du:

250g Butter
180g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/2 l Milch
Puderzucker zum Bestreuen

Und so geht's:

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zucker, Vanillinzucker und Eier dazu.

Mehl und Backpulver mischen, dann abwechselnd mit der Milch zugeben. Fertig.

Jetzt fehlt nur noch das gut eingefettete Waffeleisen.

Würmer-Spaghetti mit dem besonderen Blick (Halloween-Rezept)

Von radioMikro-Reporterin Tina Gentner

Dazu brauchst du:

1 Packung schwarze Spaghetti

Ketchup

„Gummi-Bärchen“ in Augenform oder selbstgemachte Glubsch-Augen (siehe Rezept „Grässliche Augen“)

Und so geht's:

Koch die Spaghetti nach Anleitung. Leg sie dann wie einen Haufen Würmer auf einen Teller. Eine gehörige Portion Ketchup oben drüber – das sieht aus wie Blut. Und jetzt kommt der Trick: Versteck ein paar der Augen im Spaghetti-Haufen. Deine Gäste werden kreischen, wenn sie plötzlich ein Auge in ihren Spaghetti finden!

Grässlich

Würzige Kartoffeln

Von Christina, 12 Jahre

Dazu brauchst du:

Kartoffeln

Paprika

ein bisschen Chili

Salz

Pfeffer

Und so geht's:

Fünf Kartoffeln kochen, dann in Würfel schneiden und in den Backofen bei 150 Grad. Gewürze dazu und fertig

Zaziki

Von Selina, 8 Jahre, aus München

Dazu brauchst du:

Eine Gurke

2 Becher Joghurt

2 Zehen Knoblauch

Eine Messerspitze Salz

Eine Messerspitze Pfeffer

Und so geht's:

1. Man schüttet den Joghurt in die Schüssel.
2. Dann reibt man die Gurke in die Schüssel hinein. Den Knoblauch auch.
3. Nun mischt man Salz und Pfeffer dazu.

Guten Appetit

Zucchini-Mozzarella-Pfanne

Von Angelina, 10 Jahre, aus Oberhöchstädt

Dazu brauchst du:

Für 4 Personen:

2 Tassen Reis

dünne Scheibchen von 3 mittelgroßen Zucchini

1 klein geschnittene Zwiebel

1/2l Wasser

1/2 Becher Sahne

3 Päckchen Mozzarella dünn aufgeschnitten

Saft einer halben Zitrone

etwas frischen Basilikum

Gewürze: Salz und Pfeffer, Curry

1 Suppenwürfel

Und so geht's:

Reis mit 4 Tassen Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und ca. 20-25 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen bis das Wasser vollständig aufgesaugt ist. In der Zwischenzeit eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Die klein geschnittene Zwiebel in etwas Öl goldbraun braten. Die Zucchinis Scheibchen dazugeben und mit anbraten, bis sie glasig werden. Mit einem 1/2 Liter Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten fertig garen. Mit den Gewürzen abschmecken. Zitronensaft und Sahne dazugeben. Mit den Mozarellascheiben belegen. Noch etwas Salz darüber streuen. Wieder den Deckel auf die Pfanne und bei leichter Hitze noch 5 Minuten stehen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Am Schluss noch etwas Basilikum darüber streuen. Fertig! Guten Appetit. Meine Mama Christine hat es selber erfunden.

ES SCHMECKT TRAUMHAFT!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!