



Ida Bohatta – Dagmar von Cramm

Das große Kinder-Koch- und Backbuch

Die schönsten Rezepte für jede Jahreszeit



ANACONDA

Inhaltsverzeichnis



Tipps für kleine Kochkünstler

♥ 4 ♥

Tipps für kleine Zuckerbäcker

♥ 6 ♥



Frühling



Sommer



Heinzels Wunderbrot

➤ 10 ☞

Frischer Pfefferminzpunsch

➤ 12 ☞

Mi-Ma-Mäuseschnitten

➤ 13 ☞

Häschens Nudelglück

➤ 14 ☞

Knabbergemüse mit Dippequark

➤ 16 ☞

Familie Hoppels Sonntagssüppchen

➤ 17 ☞

Opa Langohrs süßer Zopf

➤ 18 ☞

Mutter Hases Naschplätzchen

➤ 20 ☞

Rüblikuchen

➤ 22 ☞

Eiskonfekt aus der Hasenküche

➤ 24 ☞

Gänseblümchen-Honigwaffeln

Süße Zwergenmilch

➤ 26 ☞

Knabbermais und Käferkartoffeln

☛ 30 ☛

Blätterhörnchen »Heinzelmann«

☛ 32 ☛

Katers Tomatenfische

☛ 34 ☛

Bärenstarke Tintenspeise

☛ 36 ☛

Elfencrumble

☛ 37 ☛

Hummelpudding

☛ 38 ☛

Heinzels Honig-Eis

☛ 40 ☛

Erdbeerstärkung

☛ 41 ☛

Himbeermuffins

☛ 42 ☛

Bärenschulen-Pausenschmankerln

Schinken-Nuss-Butter

Obatzda

Schoki-Nuss-Honig

☛ 44 ☛



»Wie machst du's, dass es so gut schmeckt?«
»Ich schmecke nach **Gewicht** und **Maß**
Kakao, Vanille, Zimt, Gewürz
genau wie ichs im **Kochbuch** las.«
»Doch schmeckt noch etwas außerdem
so stark und doch so zart und fein.
Ich habs! Du rührst die **Lieb'** hinein.«



Herbst



Pfannkuchen

... mit Pilzen

... mit Äpfeln

48

Beerentraum

50

Heinzels Erdäpfelzauberei

52

Charlys Käse-Scones

54

Kalter Hund

56

Hinkebeins Kraftnudeltopf

58

Traumgelee der Traubenfee

60

Lurchis Picknick-Party-Brot

62

Knusper-Nüsschen

64

Bärchens Beste

65

Winter



Bunte Engelpizza

68

Musikantentrunk

70

Rotkäppchens Bratäpfel

71

Blaumeischens Knusperkartoffeln

72

Kuckucks-Spaghetti mit Bolognese

74

Bärenstarker Marmor-Guglhupf

76

Engelsöhrchen

78

Himmelswölkchen

79

Sternbussert

80

Schokobrezeln

82

Süßer Christbaumschmuck

84

Tipps für kleine Kochkünstler

Messer, Gabel, Scher' und Licht
sind für kleine Kinder ... doch!



Eines ist klar: Wenn du kochen willst, dann musst du auch einmal etwas klein schneiden. Oder in einem heißen Topf rühren. Das gehört einfach zum Kochen dazu! Doch wenn du ganz von Anfang an lernst, wie es richtig gemacht wird und worauf du besonders Acht geben musst, dann wird Dir auch nichts passieren.

Außerdem bin ich sicher, du hast einen richtig großen Kochkönner, der dir hilft. Denn ganz alleine kannst du die Rezepte in diesem Buch erst machen, wenn du 10 Jahre oder älter bist. Der große Koch verrät dir bestimmt noch ein bisschen mehr über die gute Küche, als in dieses Buch passt. Außerdem macht zusammen kochen einfach mehr Spaß, als alleine in der Küche zu stehen.



Die elf Regeln für kleine Köche



1. Vor dem Kochen Hände waschen nicht vergessen!



2. Hast du eine Schürze? Sonst binde dir ein Geschirrtuch vor den Bauch. Oder zieh ein altes Oberhemd vom Papi über. Hast du lange Haare, mach dir am besten einen Zopf. Sonst finden deine hungrigen Gäste ein Haar in der Suppe!



3. Wenn du etwas kochen möchtest, lies das Rezept erst ganz gründlich durch – auch, wenns schwer fällt.



4. Lege dir schon alle Zutaten zurecht und besorge, was dir fehlt. Das gilt auch für die Geräte, die du brauchst, wie Waage, Löffel, Sieb, Topf oder Handrührgerät.



5. Das Wichtigste sind Topflappen oder -handschuhe, damit du dich nicht verbrennst.



6. Auch heißer Dampf kann verbrennen! Halte deshalb nie deine Arme oder deinen Kopf direkt über den kochenden Topf! Sei vorsichtig mit heißem Fett – es könnte spritzen!



7. Hast du eine Eieruhr oder eine Stoppuhr? Die ist wichtig, damit du die richtigen Garzeiten einstellen kannst. Sonst brennt dir womöglich etwas an!



8. Mache nie etwas anderes nebenher – sonst kann ganz schnell ein Rezept misslingen.



9. Die meisten Rezepte sind für 4 Personen mit normalem Appetit.



10. Versuche immer, möglichst wenig Geschirr schmutzig zu machen. Spüle zwischendrin immer wieder mal ab. Und hinterlasse die Küche blitzblank – sonst gibt es Ärger!



11. Hast du den Herd abgeschaltet? Guck lieber noch mal nach!

