



# Die Kinderküche

Süßer Küchenspaß  
für kreative Kids  
und ihre Eltern



SweetFamily®  
Nordzucker



**Affentanz**  
Jetzt gehts in die Küche



Liebe Kinder, liebe Eltern



Backe, backe Kuchen ...

... oder einfach mal was ganz anderes für Helden am Herd? Auf die Küche, fertig, los! Jetzt entern Clown-Whoopies, Mumienkekse und Stutenkerle die heimischen Backöfen. Und weil es in einer Küche nicht nur heiß, sondern auch mal frostig-cool oder tomatig-frisch abgeht, dürfen natürlich Rezepte wie selbstgemixtes Eis oder Ketchup nicht fehlen.

Das Süße Küche-Team hat sich diesmal unter die ganz jungen Genießer und kleinen Gourmets gemischt, um geheime Rezeptetipps zu erbeuten. Die spannende Schatzsuche hat sich gelohnt – hier kommen nicht nur Koch-Kids, sondern auch Küchenchefs voll auf ihre Kosten!

Euer Süße Küche-Team



Süße Küche-Info

Viele weitere Rezeptideen findet ihr auch unter [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)

Seine feinen Zuckerkrystalle lösen sich im Teig schnell auf.



Der braune Zucker verleiht dunklem Gebäck eine leckere Karamellnote.



Kakao-Puderzucker ist toll für schokoladige Glasuren und Teige.





# Kinder Rezepte

Tolle Tipps für coole Küchen-Kids

|  |    |
|--|----|
| Vanille-Mandelplätzchen – Smiley Kekse | 06 |
| Rote-Grütze-Eis                        | 09 |
| Wassermelonen-Eis                      | 09 |
| Tomaten-Pfirsich-Ketchup               | 10 |
| Der Stutenkerl                         | 13 |
| Clown-Whoopies                         | 14 |
| Milchreis mit Birnenkompott            | 17 |
| Zebrakuchen mit Kakao-Puderzucker      | 18 |
| Mumienkekse                            | 21 |
| Feenwald-Torte                         | 22 |
| Apfel-Buttermilch-Waffeln              | 25 |
| Bunte Marmorplätzchen                  | 26 |
| Muffinhasen                            | 29 |
| Spinnentorte                           | 30 |
| Rittertaler                            | 33 |
| Kirsch-Zitronen-Buttermilch            | 34 |
| Dschungel Fever Drink                  | 34 |



# Backzauber

An die Quirle, fertig, los!





## Vanille-Mandelplätzchen – Smiley Kekse

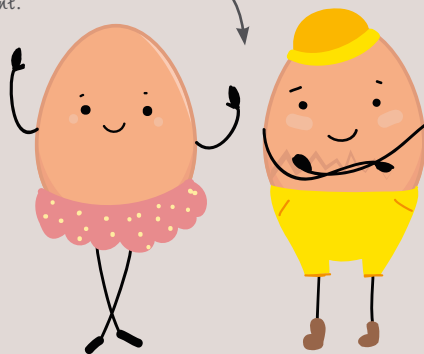


### Zutaten

#### Für den Teig

- \* 125 g Mehl
- \* 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
- \* 2 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 Eigelb
- \* 100 g weiche Butter
- \* 100 g SweetFamily Puderzucker
- \* 1 EL Zitronensaft

Eiweiß und Eigelb . . . kein Keks- und Kuchenzauber ohne Eiertanz. Verarbeitet werden sie allerdings oft getrennt.



### Zubereitung

Du darfst deine Hände benutzen oder die Knethaken des Rührgerätes. Verknete Mehl, Mandeln, Vanillezucker, Eigelb und weiche Butter zu einem glatten Teig – kräftig und so lange, bis der Teig schön geschmeidig ist! In Folie gewickelt, stellst du den Teig für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank. Nochmal kneten und 4 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche, z. B. dem sauberen Küchentisch, ausrollen. Steche die Kekse aus und lege sie auf ein Blech mit Backpapier. Bei 175 °C werden sie in 5 bis 6 Minuten hellbraun.

Aus Puderzucker und Zitronensaft kannst du einen Zuckerguss rühren und auf die Kekse streichen.



### Süße Küche-Tipp

Flippig bunt bekommst du deine Smileys, wenn du den Zuckerguss mit Speisefarbe einfärbst. Gelb, rosa, orange, blau ... deine Lieblingsfarben sind sicher dabei! Übrigens: Zum Anbeißen lecker und gaaaanz zart werden die fröhlichen Kekse, wenn du für den Teig geschälte, gemahlene Mandeln nimmst.



Lachfratzen  
für Naschkatzen



# Eis, Eis, Baby

Völlig verfroren!



## Rote-Grütze-Eis



### Zutaten

Für ca. 20 Stück

- \* 750 g gemischte Beerenfrüchte (frisch oder tiefgekühlt)
- \* 180 g SweetFamily Fix für fruchtige Desserts
- \* 600 ml Vollmilch-Joghurt

- \* 2 Pck. Vanillezucker
- \* 300 ml Sahne
- \* ca. 20 Formen für Eis am Stil (je 80–100 ml)



### Zubereitung

Aus den Früchten und „Fix für fruchtige Desserts“ bereitet ihr Rote Grütze zu. Auf der Packung steht, wie es geht. Jetzt den Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Rote Grütze drunterrühren, so dass eine schöne Marmorierung entsteht. Ihr verteilt die Masse auf die Formen – ab ins Gefrierfach für mindestens 2 Stunden. Zum Servieren die Formen kurz unter warmes Wasser halten, das Eis löst sich ganz leicht.

Wenn mal kein Eiswagen in eurer Nähe ist – keine Panik, jetzt könnt ihr euer Eis selber machen.



## Wassermelonen-Eis



### Zutaten

Für ca. 10 Stück

- \* 1 kg Wassermelone
- \* 1 Bio-Limette
- \* 120 g SweetFamily Fix für fruchtige Desserts

- \* 200 g Heidelbeeren
- \* 10 Stieleisformen mit 100 ml Inhalt
- \* 10 Holzstiele



### Zubereitung

Du schneidest die Melone aus ihrer Schale und das Fruchtfleisch in Stücke. Limettenschale heiß abspülen und fein abreiben. Saft auspressen. Die abgeriebene Schale, Limettensaft, Melonenstücke und „Fix für fruchtige Desserts“ in einer Rührschüssel fein pürieren. Vorsicht, das kann spritzen! Heidelbeeren waschen und untermischen. Verteile die Fruchtmasse auf die Eisformen und stelle alles für 2 Stunden ins Tiefkühlfach. Erst jetzt steckst du die Holzstiele hinein und lässt alles noch mal 5 Stunden oder länger im Eisfach.





## Tomaten-Pfirsich-Ketchup



### Zutaten

Für das Ketchup

- \* 10 Pimentkörner
- \* 1 TL Korianderkörner
- \* 300 g Zwiebeln
- \* 1 ½ kg Tomaten
- \* 750 g Pfirsiche
- \* Salz



### Zubereitung

Piment- und Korianderkörner gebt ihr in den Teefilter und verschließt ihn. Taucherbrille auf, Zwiebeln schälen, fein würfeln! Gießt kochendes Wasser über Tomaten und Pfirsiche, lasst kurz ziehen, gießt vorsichtig ab und kippt kaltes Wasser darauf. Tomaten und Pfirsiche häuten, Pfirsichkerne raus und wieder mal würfeln. Alles mit 2 TL Salz, dem selbst gemachten Gewürzbeutel, Saft und Essig in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Umrühren nicht vergessen ... 20 bis 25 Minuten ganz leicht blubbern lassen, dabei weiter fleißig rühren. Ihr gebt nun Gelierzucker in den Topf, kocht alles nochmal auf und lasst es 4 Minuten weiter kräftig blubbern. Was noch? Klar, immer umrühren! Dann darf der Gewürzbeutel raus und du kannst den Ketchup in saubere Gläser umfüllen. Wichtig ist, dass ihr die vorher richtig heiß ausspült. Gläser oder Flaschen zu – Abkühlen geht automatisch.



### Süße Küche-Tipp

Tomaten machen den Ketchup lecker! So häutest du sie: Oben, wo der Stiel ansetzt, ritzt du mit einem scharfen Messer kreuzförmig ein. Lege die roten Kugeln in heißes Wasser und mach mal kurz Pause. Danach kommen die Tomaten zum Abkühlen ins kalte Wasser – und ihre Haut schält sich freundlicherweise fast von allein. Den Rest? Ziehst du an der eingeritzten Seite einfach ab.



Orangefarbige Fritten könnt ihr aus Süßkartoffeln zaubern: krass kross und köstlich!

- \* 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- \* 250 ml weißer Balsamessig
- \* 250 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- \* außerdem: 1 Einmal-Teefilter



## Tomaten auf den Augen?

Auf die Pommes – fertig, los!





**Ein Männlein**  
steht im Walde ganz still und stumm

## Der Stutenkerl



Um eure Männchen zu dekorieren, bestellt euch eine Tonpfeife im Internet, ein paar Rosinen hat Mama bestimmt im Schrank. Jetzt noch ein Schleifchen umgebunden und fertig ist der Stutenkerl.



### Zutaten

#### Für den Teig

- \* 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- \* 1 kg Mehl
- \* 150 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 80 g Butter
- \* abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- \* 400 ml Milch



### Zubereitung

Rühre die Hefe mit 6 EL Milch glatt. Siebe das Mehl in eine Schüssel, drück eine Mulde rein (mit der Faust oder einem großen Löffel), gieße die Hefemilch hinein. Zudecken und etwa 10 Minuten „gehen“ lassen. Gib Zucker, Butter, Zitronenschale, die restliche Milch, Salz und ein Ei hinzu und verknete alles geschmeidig. Dafür darfst du die Hände oder den Knethaken des Handrührers benutzen. Decke den Teig ab und gönne dir 30 Minuten Ruhe ... inzwischen wird dein Teig wieder größer. Jetzt kannst du Stutenkerle formen, die du mit verquirltem Ei und ein bisschen Milch bepinselst (Anleitung auf unserer Website in der Themenwelt Backen). Richtig schön werden sie dank deiner Deko: Rosinen, Mandeln, witzige Tonpfeifen. Heize euren Backofen vor: Ober/Unterhitze 200 °C. Lege Backpapier auf ein Backblech, die tollen Kerle obendrauf. Nach etwa 20 Minuten sind sie zart gebräunt. Fertig!



- \* 1 TL Salz
- \* 2 Eier

#### Für die Verzierung

- \* Rosinen
- \* geschälte Mandeln
- \* Tonpfeifen



### Süße Küche-Info

So ein Hefeteig schmeckt auch zu Ostern. Back dir einen süßen Hasen oder flechte daraus einen dekorativen Hefezopf.





## Clown-Whoopies

### Zutaten

#### Für 10 Whoopies

- \* 50 g weiße Kuvertüre
- \* 125 g weiche Butter
- \* 150 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 3 Eier
- \* 200 g Mehl
- \* 1 ½ TL Backpulver
- \* 50 g Kokosraspel

#### Für die Füllung

- \* 200 g Mascarpone
- \* 2 EL Zitronensaft
- \* 75 g SweetFamily Puderzucker

#### Für die Verzierung

- \* 4 EL bunte Zuckerstreusel
- \* ½ Eiweiß
- \* 125 g SweetFamily Puderzucker
- \* rote Speisefarbe
- \* Lakritzkonfekt
- \* 10 Eiswaffeln
- \* 10 Schokolinsen



### Zubereitung

Clowns mögen's warm. Heizt euren Backofen auf 160 °C vor, für Umluft reichen 140 °C. Auf zwei Backblechen mit Backpapier finden alle Kekse Platz. Hackt weiße Kuvertüre fein. Für den Teig schlägt der Handmixer Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schön cremig. Die Eier rührt ihr einzeln ein. Mehl, Backpulver und Kokosraspel unterrühren. Die gehackte Kuvertüre mischt ihr am Ende drunter. Mit zwei Teelöffeln setzt ihr auf jedes Blech 20 runde Teigtupferl. Haltet Abstand ... sie werden etwa 8 cm groß! In der mittleren und unteren Einschubleiste backt ihr die Whoopies in etwa 12 Minuten goldbraun. Für die superleckere Füllung verrührt Mascarpone, Puderzucker, Zitronensaft und verstreicht die Creme auf der flachen Unterseite von 10 Keksen. Die anderen 10 setzt ihr drauf und quetscht vorsichtig, bis die Creme seitlich sichtbar wird. Die Cremeränder dürfen eine Rolle rückwärts durch die Zuckerstreusel machen. Aus Eiweiß und Puderzucker rührt ihr eine Glasur, einen Esslöffel der Glasur färbt ihr mit Speisefarbe rot ein. Füllt die Glasuren in Spritztüten oder Gefrierbeutel, kleine Ecke abschneiden. Spritzt weiße Augen und Münder auf das Gesicht. Aus Lakritzstangen macht ihr kleine Kreuze für die Clown-Augen. Roten Mund spritzen, Konfektbeeren bilden die Nase. Ein Hut aus Eiswaffeln kommt zwischen die Kekse und obendrauf klebt ihr mit Zuckerguss eine Schokolinse fest. Tut nicht weh: Holzspieße schräg in die Kekse piken und Bewunderung einheimsen und genießen!



## Scherzkeks

Heute schon 'nen Clown gefrühstückt?







# Birne Maja

Heiß auf Reis

## Milchreis mit Birnenkompott

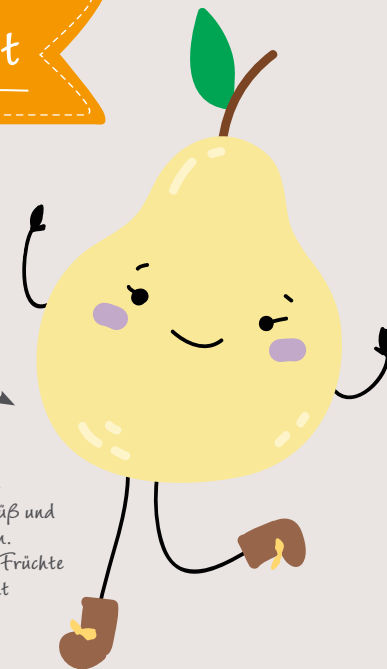


### Zutaten

Für 4 Personen

- \* 500 ml Milch
- \* 1 Prise Salz
- \* 10 g Butter
- \* 50 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* ½ Vanilleschote
- \* 125 g Milchreis
- \* 4 Birnen
- \* 125 ml Wasser
- \* Saft einer Zitrone
- \* etwas Zimt

Saftig, saftig! Gelb, rot, grün – Birnen sind wunderbar süß und Vitamine stecken auch noch drin. Spitzenmäßig munden die Früchte zu Milchreis. Da fliegen nicht nur Bienen drauf ...



### Zubereitung

Gieß die Milch in einen hohen Topf. Butter, Salz und Zucker dazu und unter Rühren aufkochen ... bitte geh nicht weg, es könnte überkochen. Riesenschmiererei! Schneide die Vanilleschote auf und gib sie mit Zitronenschale und dem Milchreis in die kochende Milch. Den Milchreis lässt du 20 bis 25 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Umrühren nicht vergessen, sonst brennt's leicht an. Der Herd darf jetzt aus, der Reis zieht noch 10 Minuten, bis die Milch aufgesogen ist ... weiß und weich. Wasche die Birnen, schäle sie und schneide schmale Spalten. Mit Wasser, Zitronensaft und dem übrigen Zucker 5 Minuten köcheln. Du darfst servieren: Birnenspalten und etwas Zimt über den Milchreis. Warm oder kalt köstlich!



### Süße Küche-Tipp



Auch Milchreis mag's warm. Lass die weiße Leckerei unter einer kuschligen (Bett-) Decke ziehen und sie wird noch weicher und fluffiger.



## Zebrakuchen

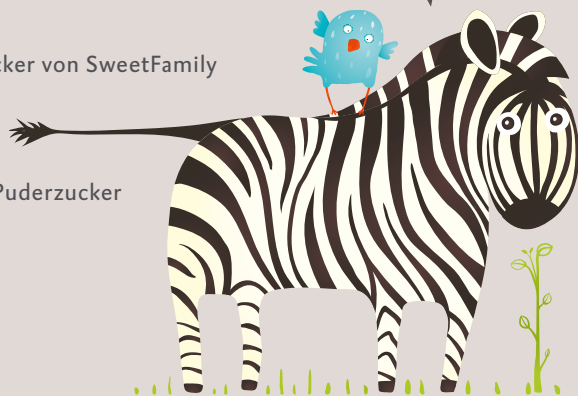


### Zutaten

Für 12 Stück

- \* 6 Eier
- \* 150 ml Maracujanektar
- \* 100 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 350 g Weizenmehl
- \* 1 Packung Backpulver
- \* 300 ml Speiseöl
- \* 220 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- \* 4 EL Aprikosenmarmelade
- \* 1 Eiweiß
- \* 3 EL Zitronensaft
- \* 300 g Puderzucker

Für diese tierische Zebraglasur darfst du es wild kleckern lassen – je mehr, desto besser.



### Zubereitung

Heize euren Backofen gut vor auf 180 °C, für Umluft reichen 160 °C. Such eine Springform mit 18 cm Durchmesser, der Rand sollte 10 cm hoch sein. Mit Backpapier belegen und den Rand darauf festziehen ... lass dir gern helfen. Eier und Maracujasaft kommen in eine Rührschüssel, 3 Minuten zum schaumigen Mix schlagen. Schütte den Zucker hinein und mixe noch 4 Minuten weiter. Das Mehl mischst du mit Backpulver und schlägst es mit dem Speiseöl kurz unter. Die Hälfte des Teigs gießt du in eine zweite Schüssel und mixt 100 g vom Kakao-Puderzucker drunter – schön braun.

Drei Esslöffel vom hellen Teig gießt du in die Mitte deiner Backform, darauf kommen drei Esslöffel Schoko-Teig. Jetzt immer schön abwechseln, bis dein kompletter Teig in der Form ist. Das gibt hinterher das Zebromuster! Backe, backe, Kuchen: auf unterster Schiene etwa 75 Minuten. Raus damit, auskühlen lassen, Form aufspringen lassen und ab auf ein Kuchengitter!

Streich die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb in einen Topf, lass sie ganz kurz kochen und streiche deinen Kuchen damit ein. Aus Eiweiß, 2 EL Zitronensaft und Puderzucker rührst du eine dickfließende Glasur. Die Hälfte davon kommt in eine zweite Schüssel. Dahinein rührst du 1 EL Zitronensaft und die übrigen 120 g Kakao-Puderzucker. Überzieh das Prachtexemplar mit weißer Glasur und lass braune Streifen daran herunterlaufen. Und dein Zebra kann los galoppieren!



## Kuchensafari für Zebrafans





# Huiiii Boookhhh

Gruselkekse für Gespensterjäger

## Mumienkekse



### Zutaten

Für ca. 16 Stück

- \* 150 g Vollmilchkuvertüre
- \* 150 g weiche Butter
- \* 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Ei
- \* 175 g Mehl



### Zubereitung

Erstmal heizt du euren Backofen vor auf 175 °C Ober-/Unterhitze. Dann hackst du die Kuvertüre und schmilzt die Hälfte im Wasserbad. Während Schoko-Sauce daraus wird, rührst du Butter, Braunen Zucker, Vanillezucker und Salz schön schaumig. Mixe das Ei drunter, mische Mehl mit Backpulver und dem Kakao-Puderzucker und rühre alles unter den Teig. Am Ende rührst du die geschmolzene und die gehackte Kuvertüre unter. Lass ein klein bisschen Kuvertüre für die Gruselaugen über. Der Ofen ist heiß! Leg Backpapier auf ein Blech und setze etwa 16 Teigkleckse mit großem Abstand darauf – ab damit in den Ofen. Die Kleckse verlaufen ziemlich stark! Auf einem Kuchengitter dürfen die Kekse nach dem Backen auskühlen. Aus Puderzucker und 2 Eiweiß rührst du Zuckerguss, den du in eine Spritztülle füllst. Die darfst du selber basteln! Weiße Schokolinsen plus braune Kuvertürepunkte bilden die Augen. Die Mumienverbände spritzt du aus reichlich Zuckerguss, hierfür muss das Spritzloch breit und flach sein.



### Süße Küche-Tipp

Schmilzt Schoko im Wasserbad, brennt nix an. Die Schokolade oder Kuvertüre kommt in Stücke gehackt in eine Metallschüssel. Diese Schüssel schwimmt in einem Topf mit warmem Wasser und der Inhalt schmilzt ganz geschmeidig. Mit der leckeren Schoko-Sauce kannst du deine Plätzchen super verzieren.



Nicht nur zu Halloween – hier kommen Gruselfans und Leckerschmecker auf ihre Kosten!



- \* 1 TL Backpulver
  - \* 2 EL SweetFamily Kakao-Puderzucker
- Für die Verzierung
- \* 500 g SweetFamily Puderzucker
  - \* 2 Eiweiß
  - \* weiße Schokoladen-Linsen
  - \* Kuvertüre



## Feenwald-Torte



### Zutaten

#### Für den Teig

- \* 300 g Mehl
- \* 2 TL Backpulver
- \* 140 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 150 g Butter, weich
- \* 100 ml Mineralwasser
- \* 4 Eier



### Zubereitung

Leg einen Bogen Backpapier in eine Springform mit 20 cm Durchmesser und ziehe den Rand drumherum fest. Euren Backofen heizt du auf 180 °C vor, Umluft kommt mit 160 °C aus. Jetzt der Teig! Mische Mehl, Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel. Alle anderen Zutaten kommen hinein und werden 1 Minute mit dem Rührbesen des Handmixers glatt gequirlt. Ab in die Backform, glatt streichen und auf der mittleren Schiene in 45 Minuten goldgelb backen. 30 Minuten reichen zum Abkühlen. Jetzt musst du den Boden einmal längs durchschneiden, so dass zwei Kuchenplatten daraus werden. Für die Füllung schlägst du Sahne steif und verrührst Magerquark, Gelatinepulver, Zucker und Vanillezucker gut mit einem Schneebesen. Sahne unterziehen. Tiefgekühlte Himbeeren ganz sanft reinrühren. Streich die Füllung auf den Tortenboden und leg den oberen Boden drauf. Das Ganze kommt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Dann darfst du verzieren. Aus Eiweiß und Puderzucker mixt du eine zähflüssige Glasur, die mit Speisefarbe rosa wird. Ein Drittel Glasur streichst du auf deine Feentorte. Den Rest rührst du mit ein bisschen Wasser weich. In die Spitzen der Eiswaffeln stichst du ein Loch für die Zahnstocher. Glasur drauf, Zahnstocher hinein und Tüten auf die Torte! Verziere dein Kunstwerk mit Blüten und Dekorzucker. Fähnchen aus Papier oder Tüll wehen von den Zahnstochern. Krönender Abschluss sind die Schaumzuckerbällchen, die du rundum an die Quarkfüllung drückst.



#### Für die Füllung

- \* 250 g TK-Himbeeren
- \* 250 ml Schlagsahne
- \* 250 g Magerquark
- \* 70 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 1 Beutel Gelatine fix (15 g)
- \* 1 Päckchen Vanillezucker

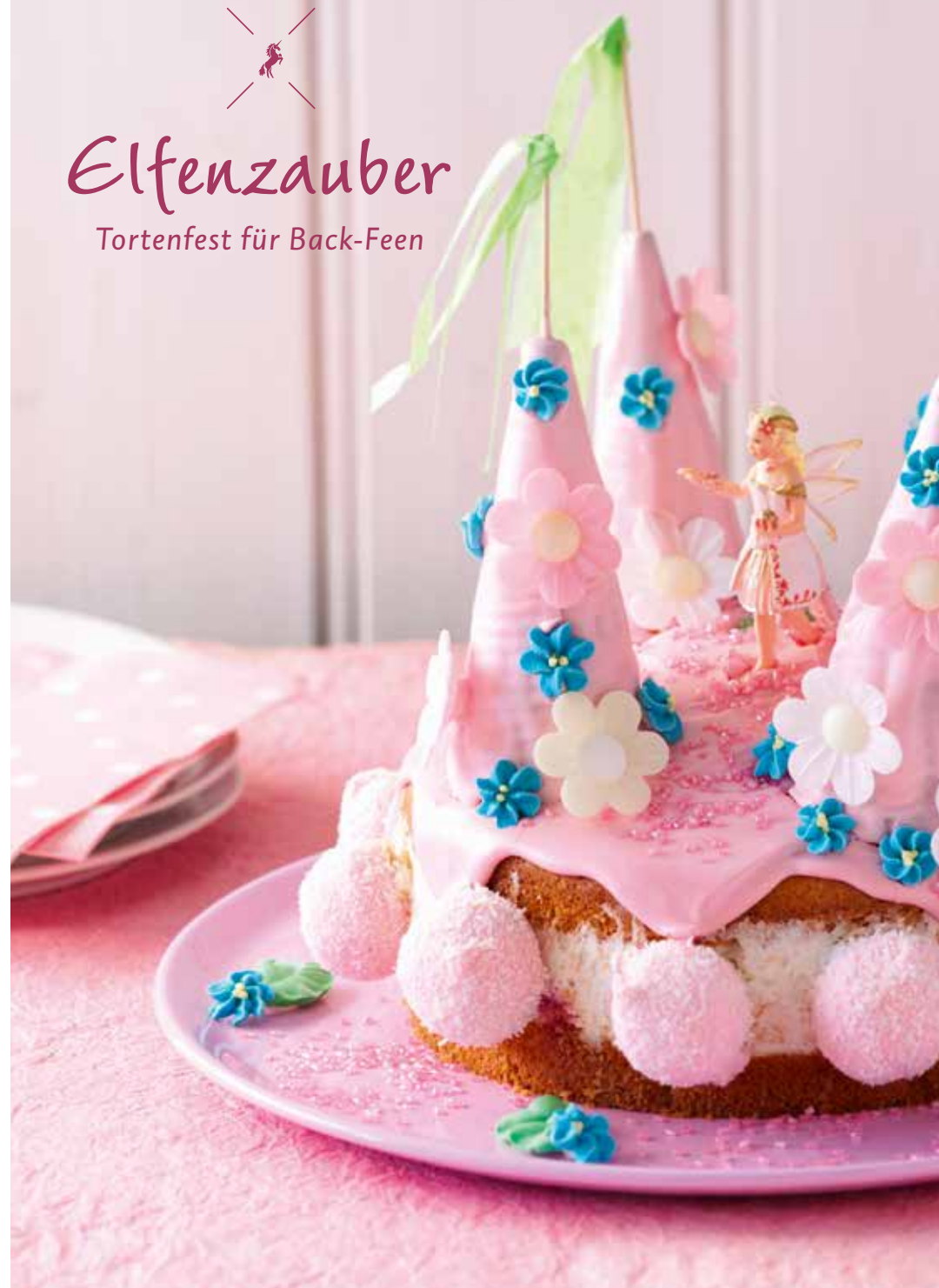
#### Für die Verzierung

- \* 1 frisches Eiweiß
- \* 250 g SweetFamily Puderzucker
- \* rote Speisefarbe
- \* 4 Eiswaffel-Spitztüten
- \* 1 Päckchen feine Dekorblüten
- \* 15 Zuckerblüten und Blätter
- \* 2 EL rosa Dekorzucker
- \* 10 rosa Schaumzuckerbällchen



## Elfenzauber

Tortenfest für Back-Feen





# Herzensdiebe

Zum Vernaschen gemacht

## Apfel-Buttermilch-Waffeln



### Zutaten

Für den Teig

- \* 300 g Äpfel
- \* 100 g weiche Butter
- \* 70 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 4 Eigelb
- \* 250 g Mehl
- \* 150 ml Buttermilch
- \* 50 g gehackte Mandeln
- \* 2 Prisen Zimt
- \* 4 Eiweiß
- \* 3 EL Sonnenblumenöl



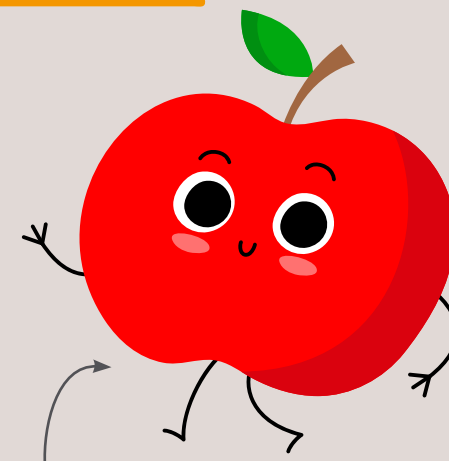
### Zubereitung

Zuerst müsst ihr die Äpfel waschen, schälen und mit einer Küchenreibe raspeln. Die Äpfel, nicht die Finger...! Für den Waffelteig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Erst mixt ihr Eigelbe, Mehl und Buttermilch unter, dann Äpfel, Zimt und Mandeln. Schlagt das Eiweiß mit dem sauberen Rührbesen des Mixers steif und hebt es vorsichtig unter. Waffeleisen vorheizen und mit Öl einstreichen. Pro Waffel gebt ihr 2 bis 3 Esslöffel Teig hinein. Deckel zu und in nur 2 bis 3 Minuten goldbraun backen. Wer will, stäubt Puderzucker drauf – alle mögen's heiß.



### Süße Küche-Tipp

Nimm alle Zutaten für deine Waffeln rechtzeitig aus dem Kühlschrank, sie sollten zimmerwarm sein. Schön locker und luftig: Die Eier verarbeitest du fein sauber getrennt, den Eischnee hebst du nämlich erst am Ende unter. **Achtung**, fließt aus Versehen Eigelb ins Eiweiß, wird kein schaumiger Eischnee draus! Willst du die süßen Herzen nicht sofort vernaschen, leg sie nebeneinander auf ein Gitter, dann bleiben sie knusprig.



Gegensätze ziehen sich an:  
Für Süßes lassen sich säuerliche Äpfel wie Holsteiner Cox empfehlen. So schmecken die Waffeln besonders fruchtig!



## Bunte Marmorplätzchen



### Zutaten

Für den Teig (ca. 45 Stück)

- \* 200 ml Rote-Beete-Saft
- \* 280 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 180 g Butter
- \* 120 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* 2 Eigelb

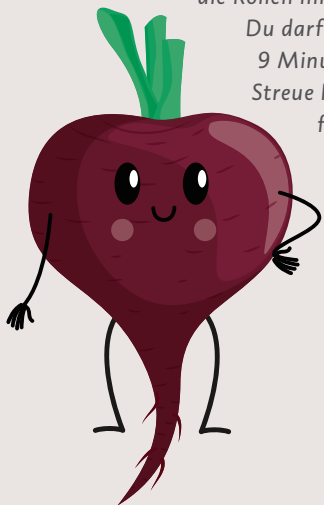


### Zubereitung

In einem Topf köchelst du den Rote-Beete-Saft, bis nur noch 2 EL übrig sind – die restliche Flüssigkeit ist verdampft. Alle anderen Teigzutaten verknetest du in einer Schüssel mit dem Knethaken des Mixers. Verknete ein Drittel davon mit 2 TL Rote-Beete-Saft. In Folie gewickelt, stellst du beide Teige mindestens 6 Stunden kalt. Deinen Backofen hast du auf 160 °C Umluft vorgeheizt und zwei Bleche mit Backpapier belegt. Knete deine Teige nochmal geschmeidig und forme zwei Rollen von 30 cm Länge. Verschlinge die Rollen miteinander, streue etwas Mehl drauf und roll aus, nur 3 mm dünn!

Du darfst deine Lieblings-Formen ausstechen und die Plätzchen in etwa 9 Minuten hellbraun backen. Mische Rote-Beete-Saft und Eiweiß.

Streue Hagelzucker hinein und sieh zu, wie er rot wird. Die Kirsch-Konfitüre streichst du durch ein Sieb in einen Topf. Zucker hinein, kurz kochen. Die abgekühlten Plätzchen beträufelst du mit der warmen Konfitüre und streust den roten Hagelzucker drüber.



### Süße Küche-Info

Warum der arme Keksteig immer kalt gestellt wird? So lassen sich die Plätzchen hinterher leichter ausstechen und sie backen schön knusprig!

Kekse ruhen sich vor dem Vernaschen gern aus: Leg sie Schicht für Schicht in Blechdosen, dazwischen Backpapier.

### Für die Verzierung

- \* 1 TL Rote-Beete-Saft
- \* 1 EL Eiweiß
- \* 50 g SweetFamily Hagelzucker
- \* 4 EL Kirsch-Konfitüre
- \* 1 EL SweetFamily Feiner Zucker



Für  
Spaßkekse  
Geh mir auf den Keks



# Meister Lampe

und seine Muffin-Gang

## Muffinhasen

### Zutaten

#### Für den Muffinteig

- \* 200 g Möhren
- \* 50 ml Orangensaft
- \* 100 ml Eiweiß (ca. 2,5 Eier)
- \* 100 ml Rapsöl
- \* 120 ml Vollmilchjoghurt
- \* 180 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 200 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 1 TL Natron

#### Für die Hasenohren

- \* 2 Eiweiß
- \* 100 g SweetFamily Puderzucker
- \* 100 g Mehl
- \* 50 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- \* 1 EL Butter
- \* 1 EL Mehl

#### Für die Verzierung

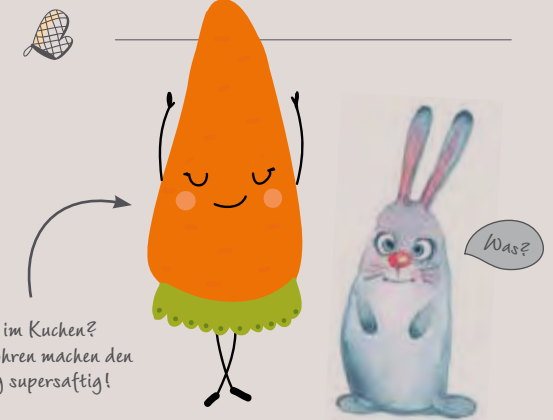
- \* Zuckerglasur
- \* Spaghetti
- \* Schokolinsen

### Zubereitung

Für 12 süße Hasen brauchst du ein Muffinblech mit 12 Mulden. Möhren in 1 cm breite Scheibchen schneiden, im Orangensaft etwa 5 Minuten weich kochen, abkühlen lassen, fein pürieren. Zeit, den Ofen vorzuheizen: auf 180 °C (bei Umluft reicht 160 °C). Lege Papierförmchen in dein Muffinblech. Eiweiß, Öl, Joghurt, Kakao-Puderzucker und Vanillezucker ins Möhrenpüree mixen. Mische Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel. Möhrenmasse dazu, kurz verrühren. Füll den Teig in die Förmchen und backe die Muffins 35 Minuten lang. Hoppel, raus aus der Form!

Hasenohren für Künstler: Gib Eiweiß in eine Schüssel, siebe Puderzucker und Mehl drauf, rühre einen glatten Teig. Die Hälfte davon kommt in einen Gefrierbeutel. Unter den Rest mischt du den Kakao-Puderzucker und füllst auch dies in einen Beutel. Auf ein Backblech streichst du weiche Butter und siebst Mehl drüber. Schneide von jedem Gefrierbeutel eine kleine Ecke ab – Spritztüten! Mit dem hellen Teig spritzt du die Umrisse der 24 Ohren und den Mittelstrich. Mit dunklem Teig ausfüllen. In 4–5 Minuten backst du die süßen Öhrchen bei ca. 200 °C goldbraun. Schabe die heißen Ohren ganz vorsichtig vom Blech und drück sie in die Muffins, dafür schneidest du die leicht ein. Zuckerglasur und Spaghetti nimmst du als Schnurrbart, Schokolinsen für die Augen.

Gemüse im Kuchen?  
Na klar, Möhren machen den  
Muffinteig supersaftig!





# Spinnentorte



## Zutaten

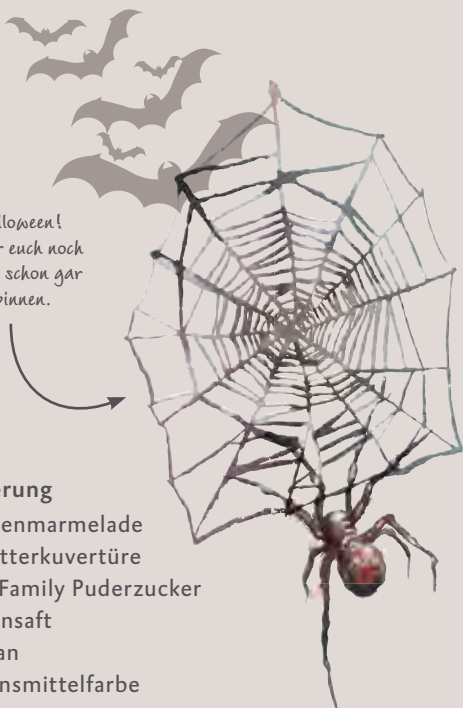
### Für den Teig

- \* 250 g Butter
- \* 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- \* 4 Eier
- \* 2 gestr. EL Vanillezucker
- \* 1/2 TL Salz
- \* 200 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 60 g Kakao
- \* 150 g Schokotropfen

### Für die Verzierung

- \* 5 EL Aprikosenmarmelade
- \* 200 g Zartbitterkuvertüre
- \* 250 g SweetFamily Puderzucker
- \* 2 TL Zitronensaft
- \* 30 g Marzipan
- \* orange Lebensmittelfarbe

Happy Halloween!  
So süß habt ihr euch noch  
nie gegruselt ... schon gar  
nicht vor Spinnen.



## Zubereitung

Heizt euren Backofen vor auf 180 °C und sucht schon mal nach einer Springform (22–26 cm). Legt Backpapier auf den Boden und zieht den Rahmen darauf fest. Jetzt ist Rühren dran! Rührt Butter und braunen Zucker schaumig und mixt die Eier eins nach dem anderen gut unter. Vanillezucker und Salz dazu, wieder rühren. Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao und rührt das auch in den ... richtig, Rührteig. Die Schokotropfen untermischen, Teig in die Springform füllen und ab damit in den Ofen. Der Kuchen wird in 30–35 Minuten gar. Ist er ausgekühlt, teilt ihr ihn mit einem großen Messer waagrecht in zwei gleich dicke Böden. Streicht Aprikosenmarmelade auf einen Boden, klebt den zweiten drauf.

Schmelzt Kuvertüre im Wasserbad und bestreicht eure Torte damit. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen. Ist die Kuvertüre ausgehärtet? Zeichnet das Spinnennetz mit Puderzuckerguss darauf. Jetzt geht's an die Spinne! Das Marzipan färbt ihr ein und rollt zwei orangefarbige Kugeln, eine klein, die andere größer. Aus gefärbtem Zuckerguss spritzt ihr Beine und verziert das süße Tier mit Kuvertüre.



# Spinnerei

Total versponnener Gruselspaß







# Lanzelot

und die Ritter der Keksrunde

## Rittertaler

### Zutaten

- Für den Mandel-Hippenteig
- \* Schale einer Bio-Orange
  - \* 100 ml Eiweiß (ca. 2,5 Eier)
  - \* 50 g gemahlene, abgezogene Mandeln
  - \* 100 g SweetFamily Puderzucker
  - \* 130 g Mehl
  - \* 20 g Speisestärke
  - \* 1 EL Butter zum Bestreichen

### Zubereitung

Diese Plätzchen mögen es heiß: Heizt den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Zwei Backbleche dünn mit weicher Butter bestreichen. Für den Teig reibt ihr Orangenschale dünn ab – über einer Rührschüssel. Eiweiß und gemahlene Mandeln hinein, Mehl und Speisestärke durch ein Sieb in die Schüssel drücken. Mixt alles zu einer glatten Masse.

Die füllt ihr in einen Spritzbeutel oder in einen Gefrierbeutel mit ganz klein angeschnittener Ecke. Aus der feinen Tülle spritzt ihr etwa 60 Tupfen (ein paar mehr oder weniger sind okay) mit reichlich Abstand auf eure Bleche. Ein Tupfen sollte etwa 2 cm klein sein, beim Backen werden sie größer! Ab in den Ofen, auf dem mittleren und unteren Einschub in 6–7 Minuten goldbraun backen. Die heißen Taler nehmt ihr vorsichtig vom Blech. Ein Blech bestreicht ihr wieder mit Butter. Etwas Teig habt ihr noch: Daraus spritzt ihr Kronen von etwa 3 cm Breite. Backen, auskühlen lassen.

Jetzt wird's schön. Rührt eine Spritzglasur aus Puderzucker und Eiweiß, die ihr gelb färbt und in einen Gefrierbeutel füllt. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad auflösen, in eine Spritztüte füllen. Alle Kekstaler bekommen eine gelbe Glasur. Mit Kuvertüre schreibt ihr je eine Zahl nach Wahl in die weiche Glasur. Auch die Kronen werden goldgelb, mit Silberperlen und Schokolinsen verziert.



Diese tapferen Taler könnt ihr prima bei einer Tafelrunde à la Lanzelot vernaschen.

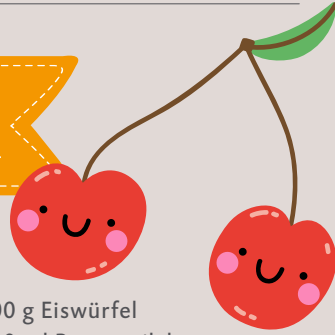
Mit selbst gebauten Holzschwertern durch die Burg zu toben, finden auch Burgfräulein schneidig!

### Für die Verzierung

- \* 250 g SweetFamily Puderzucker
- \* 1 Eiweiß
- \* gelbe Speisefarbe
- \* Gold- und Silberperlen
- \* bunte Schokolinsen



## Kirsch-Zitronen-Buttermilch



### Zutaten

#### Für 4 Personen

- \* 250 g Süßkirschen (gewaschen und entsteint)
- \* 80 ml Zitronensaft
- \* 2 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 TL Abrieb einer unbehandelten Zitrone

- \* 500 g Eiswürfel
- \* 600 ml Buttermilch

#### Zum Garnieren

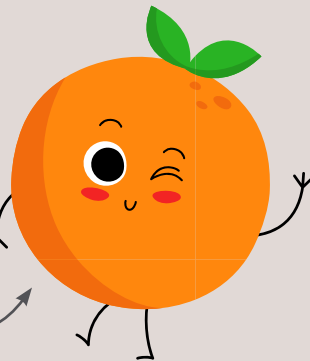
- \* 20 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- \* etwas Zitronensaft
- \* 8 Süßkirschen
- \* 4 lange Holzstäbe



### Zubereitung

Der hält fit: Kirschen, Zitronensaft, Vanillezucker und 5 Eiswürfel fein in einem Mixbecher pürieren. Macht den Deckel gut zu! Gebt kalte Buttermilch dazu und schäumt nochmal kurz auf. Die Ränder eurer Gläser drückt ihr erst in den Saft und dann in den Zucker. Füllt die restlichen Eiswürfel und die fruchtige Buttermilch hinein. Eure Drinks garniert ihr mit Kirschen.

## Dschungel Fever Drink



Kirsche, Orange & Co ...  
freche Fröchtchen fliegen auf  
Shakes und Mixgetränke!

### Zutaten

#### Für ein großes Glas

- \* 40 ml Limettensaft (Lime Juice)
- \* 60 ml Orangensaft
- \* 2 TL SweetFamily Puderzucker
- \* 20 ml Blue Curaçao (alkoholfrei)
- \* Bitter Lemon
- \* Eiswürfel



### Zubereitung

In einem großen Glas mixt du Limettensaft, Orangensaft und Puderzucker. Gönn dir dazu reichlich Eiswürfel und fülle das Glas mit Bitter Lemon auf. Gieße den Blue Curaçao über einen Löffelrücken in deinen Dschungeldrink. Steck eine Erdbeere auf den Glasrand. Cooler Cocktail!



Fruchtiger  
für kleine und große Fitnessfans

# Süße Küche



Telefon: 0531/2411-441 • [suesskekueche@sweet-family.de](mailto:suesskekueche@sweet-family.de)  
Leckere Rezepte und Tipps auf [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)

[www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)  
Nordzucker AG • Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig