



Die Kinderküche

Süßer Küchenspaß
für kreative Kids
und ihre Eltern



SweetFamily



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, Zebrauchen 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 Sweet Family-Team



Unser Tipp

Viele weitere Rezeptideen findet ihr auch unter www.sweet-family.de

Seine feinen Zuckerkrystalle lösen sich im Teig schnell auf.

Der braune Zucker verleiht dunklem Gebäck eine leckere Karamellnote.

Einfach, schnell und punktgenau dekorieren mit der praktischen Puderzucker Streudose.

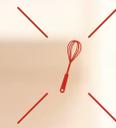




Kinder Rezepte

Tolle Tipps für coole Küchen-Kids

Keksteig zum Ausstechen	06
Rote-Grütze-Eis	09
Wassermelonen-Eis	09
Tomaten-Pfirsich-Ketchup	10
Der Stutenkerl	13
Clown-Whoopies	14
Milchreis mit Birnenkompott	17
Zebrakuchen	18
Maulwurfkuchen	21
Feenwald-Torte	22
Apfel-Buttermilch-Waffeln	25
Honigkuchen-Plätzchen	26
Fussball-Muffins	29
Spinnentorte	30
Rittertaler	33
Kirsch-Zitronen-Buttermilch	34
Dschungel Fever-Drink	34



Backzauber

An die Quirle, fertig, los!





Keksteig zum Ausstechen



Zutaten (ca. 90 Stück)

Für den Teig

- * 125 g weiche Butter
- * 150 g SweetFamily Unser Feinster
- * 1 Prise Salz
- * 2 Eier (M)
- * 300 g Mehl Type 405
- * 1/4 TL Backpulver

Zum Verzieren

- * 100-250 g SweetFamily Puderzucker
- * Saft von 1/2–1 Zitrone



Zubereitung

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen, übrigen Teig inzwischen weiter kühl stellen. Kekse nach Belieben ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Puderzucker sieben. Zitronensaft löffelweise unterrühren, bis ein nicht zu dünnflüssiger Guss entsteht. Für bunte Verzierungen den Guss in mehrere Portionen teilen und mit Lebensmittelfarben einfärben. Guss in Einmal-Spritzbeutel geben, jeweils eine kleine Ecke abschneiden und Kekse damit und mit Zuckerdekor verzieren. Trocknen lassen.



Unser Tipp

Die Puderzuckermenge richtet sich nach der Verzierung: Mit 100 g lassen sich feine Konturen und Muster auf die Kekse spritzen. Wer die Kekse flächig mit Guss bestreichen oder mehrere unterschiedlich eingefärbte Güsse herstellen möchte, rührt besser 200-250 g Puderzucker an. Wer lieber Schokokekse backen möchte, knetet mit Mehl und Backpulver zusätzlich 30 g ungesüßten Kakao mit unter den Teig. Beim Ausrollen dann Mehl möglichst sparsam verwenden, damit die Kekse keine unschöne weiße Mehlschicht bekommen. Schokokekse nach Belieben statt mit Zuckerguss mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen oder bespritzen.



Die Allrounder

Immer einen Ausstecher wert



Eis, Eis, Baby

Völlig verfroren!



Rote-Grütze-Eis



Zutaten

Für ca. 20 Stück

- * 750 g gemischte Beerenfrüchte (frisch oder tiefgekühlt)
- * 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- * 600 ml Vollmilch-Joghurt

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



Zubereitung

Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben. Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Rote Grütze vorsichtig unterrühren, sodass eine Marmorierung entsteht. Fertige Masse auf die Formen verteilen und mindestens 5 Stunden tiefkühlen, bis sie durchgefroren sind. Zum Servieren Formen kurz unter warmes Wasser halten und Eis herauslösen.

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
- * 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

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



Zubereitung

Melonenfruchtfleisch aus der Schale schneiden, entkernen und in Stücke schneiden. Limette heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Frucht auspressen. Schale, Saft, Melonenstücke und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Heidelbeeren verlesen, waschen und unterheben. Fruchtmasse auf 10 Eis-Formen verteilen. Etwa 2 Stunden tiefkühlen, dann Holzstiele in die Fruchtmasse stecken und mindestens weitere 5 Stunden tiefkühlen.





Tomaten-Pfirsich-Ketchup



Zutaten

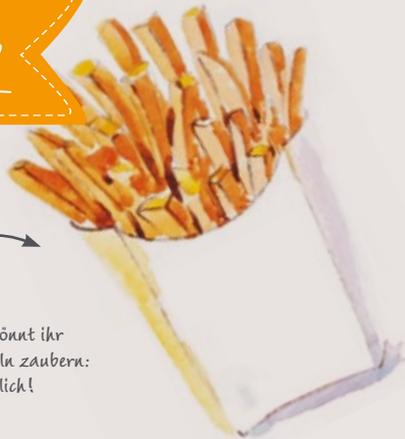
Für das Ketchup

- * 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 es 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.



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



Unser 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.



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

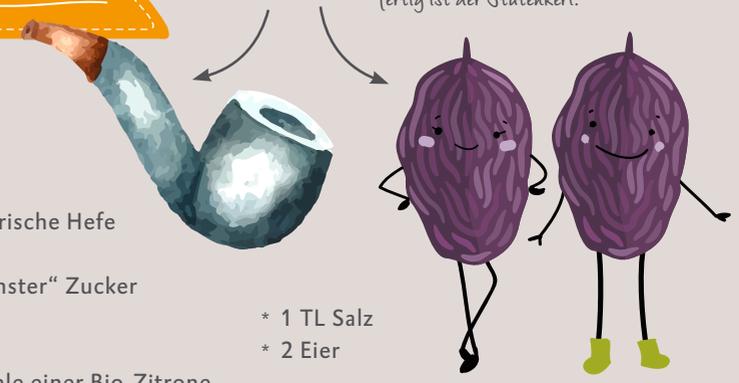
Für den Teig

- * 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



Unser Tipp

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 ihr 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!



Unser Tipp



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

Zebra Kuchen



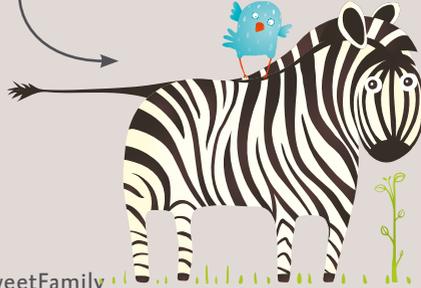
Zutaten

Für 12 Stück

- * 6 Eier
- * 150 ml Maracujanektar
- * 200 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 350 g Weizenmehl
- * 1 Packung Backpulver
- * 300 ml Speiseöl
- * 25 g Kakao
- * 80 g Aprikosenmarmelade
- * 250 g SweetFamily Puderzucker
- * 1 sehr frisches Eiweiß (M)
- * 2–3 TL Zitronensaft
- * 70 g Zartbitterkuvertüre



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



Zubereitung

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor. Dann nimm den Boden einer Springform (18 cm Durchmesser, 10 cm hoch) und belege ihn mit Backpapier, danach den Rand darauf fest ziehen. Eier und Maracujanektar ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Gib Zucker hinzu und schlage weitere 4 Minuten, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl mit Backpulver mischen und mit Speiseöl kurz unterschlagen. Die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel gießen, Kakao darüber sieben und kurz unterrühren. Drei Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Backform gießen, darauf drei Esslöffel dunklen Teig gießen und im Wechsel so fortfahren, bis beide Teige verbraucht sind. Das ergibt hinterher das tolle Zebra Muster! Teige vorsichtig ineinander marmorieren und Kuchen im heißen Ofen ca. 75 Minuten backen.

Nun den Kuchen herausnehmen und gut abkühlen lassen, bevor du ihn aus der Form löst. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb in einen Topf streichen, ca. 1 Minute aufkochen und den Kuchen damit rundherum einstreichen und wieder abkühlen lassen. Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Überziehe den Kuchen damit und lasse es ca. 5 Minuten leicht antrocknen. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und in einen Einmal-Spritzbeutel füllen, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Nun kannst du den Kuchen auch von Aussen wie ein Zebra aussehen lassen. Ziehe Kuvertüre-Streifen oben auf den Kuchen, an den Seiten einfach herunterlaufen lassen. Hinterher leicht glatt ziehen, damit die Streifen noch deutlicher werden. Zu guter Letzt die Glasur trocknen lassen – fertig und tierisch lecker!



Kuchensafari für Zebrafans



Der Maulwurfshügel

Buddeln bis die Früchte kommen



Maulwurfkuchen



Für ganz Kreative mit geschickten Fingern. Der süße Maulwurf macht den Kuchen zu etwas ganz Besonderem.



Zutaten

Für ca. 12 Stück

- * 30 g Zartbitterschokolade
- * 130 g SweetFamily Puderzucker
- * 1 Prise Salz
- * 100 g weiche Butter
- * 2 Eier (M)
- * 125 g Mehl
- * 20 g Kakao
- * 1 TL Backpulver
- * 100 ml Milch
- * etwas Fett für die Form
- * 2 Pck. Sahnesteif
- * 500 g Schlagsahne
- * 3 reife Bananen (à ca. 180 g)

Für die Verzierung

- * 60 g Marzipanrohmasse
- * etwas rote Speisefarbe
- * ca. 1 TL Kakao
- * etwas braune Zuckerschrift
- * einige Zuckerblümchen



Zubereitung

Heize dem Backofen auf 180 °C vor. Nun kannst du die Schokolade hacken und über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 100 g Puderzucker, Salz und Butter cremig rühren. Die Eier einzeln gut unterschlagen und auch die flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, 10 g Kakao und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm) glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Jetzt darfst du den Kuchen aus der Form lösen, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen und dabei rundherum 2 cm Rand lassen. Herausgelösten Kuchen aber nicht einfach naschen, sondern zerkrümeln!

Den übrigen Puderzucker und den Kakao sieben und mit Sahnesteif mischen. Die Sahne leicht anschlagen, Puderzuckergemisch zufügen, dann die Sahne steif schlagen. Bananen schälen, längs halbieren und in den Kuchenboden legen. Sahne kuppelförmig bis zum Kuchenrand darüber streichen. Nun die Kuchenbrösel darauf verteilen und vorsichtig etwas festdrücken, so dass ein „Maulwurfshügel“ entsteht. Vor dem Servieren musst du deinen Kuchen mind. 2 Stunden kühl stellen. Für den süßen Maulwurf 20 g Marzipan mit Speisefarbe hellrosa einfärben. Daraus formst du nun eine Nase und zwei Pfoten. Das übrige Marzipan mit Kakao verkneten, daraus 2 Kugeln formen, aufeinander setzen, Nase mit Zuckerschrift an den Kopf „kleben“ und auch zwei Augen aufmalen. Vor dem Servieren Maulwurf und Pfoten sowie Zuckerblumen auf die Torte setzen.



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

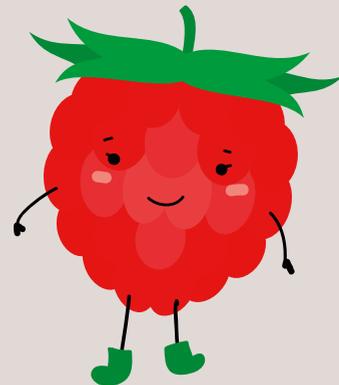
Leg einen Bogen Backpapier in eine Springform mit 20 cm Durchmesser und ziehe den Rand drumherum fest. Euren Backofen heizt du auf 180 °C vor, Umluft kommt mit 160 °C aus. Jetzt der Teig! Mische Mehl, Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel. Alle anderen Zutaten kommen hinein und werden 1 Minute 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 Eigelbe
- * 250 g Mehl
- * 150 ml Buttermilch
- * 50 g gehackte Mandeln
- * 2 Prisen Zimt
- * 4 Eiweiße
- * 3 EL Sonnenblumenöl



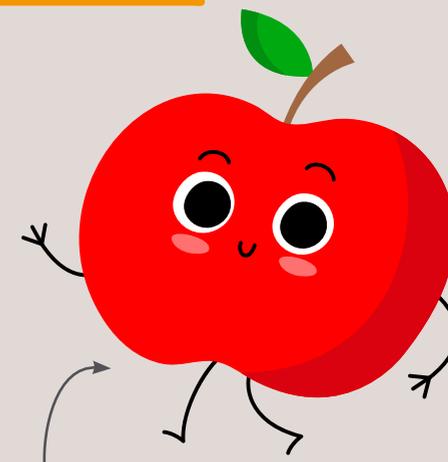
Zubereitung

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.



Unser 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!



Honigkuchen-Plätzchen



Zutaten

Für den Teig (ca. 50 Stück)

- * 100 g Honig
- * 90 g SweetFamily Brauner Zucker
- * 60 g Butter
- * 60 ml Milch
- * 275 g Mehl Type 405
- * 1 Prise Salz
- * 50 g blanchierte gemahlene Mandeln



Zubereitung

Für die lustigen Plätzchen den Honig, braunen Zucker, Butter und Milch unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis die Butter schmilzt. Vom Herd nehmen und 15-20 Minuten abkühlen lassen. Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Honigkuchengewürz und Backpulver mischen. Honig-Butter-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig musst du nun zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen und kühl stellen. Im Anschluss nimm dir immer ein Stück deines Teiges und rolle es auf wenig Mehl 5 mm dick aus. Jetzt kommt der spaßige Teil – stich deine Lieblingsformen aus! Lebkuchenfiguren mittig leicht mit Wasser bepinseln, je eine blanchierte Mandel darauf drücken. Wenn dein Männchen Arme hat, kann es die Mandel auch liebevoll umarmen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit verzieren und trocknen lassen.

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

- * 2 TL Honigkuchengewürz
- * 2 TL Backpulver
- * Mehl zum Bearbeiten

Für den Teig (ca. 50 Stück)

- * blanchierte Mandelkerne
- * ca. 75 g SweetFamily Puderzucker
- * 1–2 EL Zitronensaft



Unser Tipp

Ein Backpinsel kann dir dabei helfen, den Zuckerguss schön auf den Plätzchen zu verteilen. So lange der Zuckerguss noch feucht ist, kannst du die Plätzchen nach Belieben zusätzlich mit bunten Zuckerstreuseln oder -dekoren verzieren. Deine Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Für
Spaßkekse
Geh mir auf den Keks



Weltmeisterlich

Immer am Ball bleiben



Fussball-Muffins



Zutaten

Für den Muffinteig

- * 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
- * 50 g Zartbitter-Schokolade
- * 280 g Weizenmehl (Type 550)
- * 1 gestr. TL Backpulver
- * 1 gestr. TL Natron
- * 3 Eier (M)
- * 1 Prise Salz
- * 170 g SweetFamily Brauner Zucker

Für echte Fans!
Bring deine Leidenschaft in ein Muffinmännchen.



- * 200 ml Rapsöl
- * 100 g Aprikosenmarmelade
- * 100 g Marzipanrohmasse
- * grüne und schwarze Speisefarbpaste
- * 150 g weißer Fondant
- * 20 g SweetFamily Puderzucker



Zubereitung

Lege ein Muffinblech mit 12 Papierformen aus. Nun heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Schokolade fein hacken und mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Natron vermischen. Für den Teig Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten sehr schaumig schlagen. Nun den Braunen Zucker zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Rapsöl und Mehlmischung kurz unter den Teig rühren. Mandarinen untermischen. Den Teig gleichmäßig mit Löffeln auf die Muffinmulden verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und gut abkühlen lassen. Für das Rasendekor Aprikosenmarmelade in einem Topf unter Rühren kurz erhitzen und die Muffins damit bestreichen. Marzipanrohmasse mit 1 Msp. grüner Farbpaste verkneten. Durch eine Knoblauchpresse kannst du deinen Rasen auf die Muffins drücken. Für die Fußbälle Fondant auf Puderzucker zu 12 Kugeln formen und in Fußballformen drücken (online oder in Backshops erhältlich). Die Bälle auf Zahnstocher stecken, mit schwarzer Farbpaste ein Fußballmuster drauf malen und in die Muffins stecken.



Unser Tipp

Statt der selbst geformten Fußbälle kannst du auch fertig gekaufte Fußbälle aus Schokolade oder Zuckerdekor verwendet werden. Damit ist dir ein Volltreffer garantiert!



Spinnentorte



Zutaten

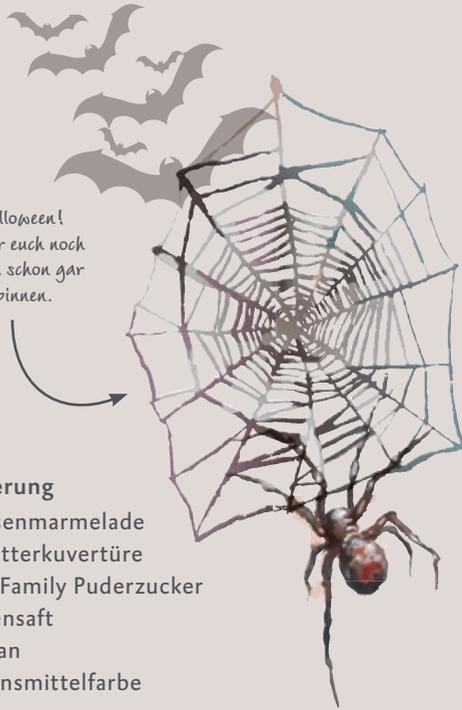
Für den Teig

- * 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



Lancelot

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 Lancelot 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

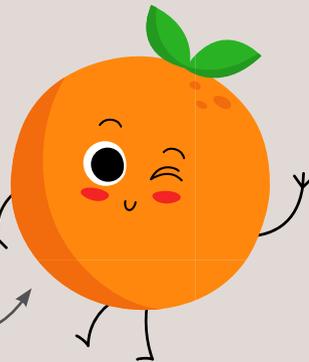
- * 20 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * etwas Zitronensaft
- * 8 Süßkirschen
- * 4 lange Holzstäbe



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



Nordzucker AG

Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig
Telefon: 0531 2411-441 • E-Mail: kontakt@sweet-family.de

SweetFamily