

Was steckt  
da drin?



# Liebe Leserin, lieber Leser, liebe Kinder

Lebensmittel stecken voll Überraschungen und Wissenswertem. Kinder drücken täglich Senf oder Mayonnaise aus der Tube, löffeln Joghurt, streichen Butter auf ihr Brot, ohne sich gross Gedanken darüber zu machen, wie diese Lebensmittel überhaupt zubereitet werden oder woraus sie bestehen. Mit diesem Kartenset können Kinder im wahrsten Sinne des Wortes begreifen, wie und woraus all diese Köstlichkeiten hergestellt werden. Wir verraten auch ein paar küchentechnische Geheimnisse auf anschauliche Weise. Kochen ist eben mehr als Essen – es ist auch lernen, erleben und staunen.

*Betty Bossi*



Inhalt	Karte
Mayonnaise	1
Senf	2
Ketchup	3
Joghurt	4
Butter	5
Nudeln	6
Nussaufstrich	7
Beerenkonfitüre	8
Teebeutel	9
Meringues	10
Marshmallows	11
Marzipan	12
Schoko-Kopf	13
Raketenglace	14
Pudding (Schokolade und Vanille)	15

# Das müsst ihr wissen:

Bevor ihr mit dem Kochen beginnt, macht ihr Folgendes:

Lange Haare  
zusammen-  
binden



Schürze anziehen



Hände waschen

Die Rezepte sind wie folgt aufgebaut:

Symbole



Das macht  
du selber



Achtung heiss:  
Hier wird der Ofen  
benötigt

Zeitangabe

Bei jedem Rezept ist die Vor- und Zubereitungszeit angegeben. Je nach Alter und Können benötigt ihr vielleicht wesentlich mehr oder auch weniger Zeit.

Arbeitsschritte für Kinder

- Blaue Schrift
- Kinder-Symbol (Kochmütze)
- Bebilderte Arbeitsschritte

Schwierigkeitsstufen der Rezepte

- einfach
- mittel
- schwierig

Die Angabe der Schwierigkeitsstufe ist ein Durchschnittswert, je nach Alter und Können empfindet ihr das Rezept vielleicht als einfacher oder schwieriger.

Arbeitsschritte für Erwachsene

- Schwarze Schrift
- Vorbereitungsarbeiten bei den Zutaten, wie «Orangen, filetiert», sind immer als Arbeitsschritt für Erwachsene angegeben.
- Je nach Alter und Fähigkeiten könnt ihr auch die schwarz geschriebenen Arbeiten selber ausführen.

# Tipps und Tricks



**Caramel-Bouchée für Naschkatzen:**  
100g Zucker, 2 Esslöffel Wasser und 50g Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er haselnussbraun ist. Masse auf ein Backpapier giessen, abkühlen und in Stücke brechen. Geschmolzene helle Kuchenglasur in eine kleine Schüssel giessen, Caramelstücke mit einer Gabel in der Kuchenglasur wenden und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.



Schöne, gleich grosse Tätschli formen, die perfekt zwischen die Hamburger-Brötchen passen? Kein Problem mit dem **Tätschli-Meister!** Kinderleicht entstehen gleichmässige Burger, die sich sogar platzsparend aufeinander-gestapelt bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren lassen.



Mit den **Ofenhandschuhen «Kidz»** von Betty Bossi können Kinder auch Verantwortung beim Backen übernehmen. So können sie zum Beispiel die Teebeutel von Karte 9 ganz alleine zubereiten.



Da kommen kleine Käser ganz gross raus. Mit der «**Heimkäserei**» lässt sich selber Käse herstellen. Enthalten sind alle zur Käseherstellung benötigten Werkzeuge. Zu beziehen ist das Set bei: Museum Shop AG, Dorf, 9063 Stein, Tel. 071 368 50 56.



Selber gemachte **Zuckerstäbe** sind eine tolle Geschenkidee, am besten in der Kombination mit den Teebeuteln auf Karte 9. 1 dl Wasser mit 175g Zucker aufkochen und in ein Glas giessen. Ca. 6 Holzspiessli hineinstellen. Damit sich die Zuckerkristalle gleichmässig bilden, Spiessli täglich aus dem Sirup nehmen, umrühren und wieder hineinstellen. Nach ca. 3 Wochen haben sich genügend Zuckerkristalle zum Süssen einer Tasse Tee daran gebildet. Enden der Spiessli mit Holzperlen verzieren.



**Power-Häxler:** Gemüse und Zwiebeln hacken ist für Kinder eher schwierig. Mit dem neuen Power-Häxler geht das aber sogar für Kinder mit geringem Kraftaufwand und macht erst noch Spass.

# Mayonnaise



## Genauer betrachtet:

Öl lässt sich nicht mit anderen Flüssigkeiten mischen. Das kannst du selber ausprobieren, indem du Öl und Wasser in einem Glas zu mischen versuchst; sie werden sich immer wieder trennen. Eigelb aber enthält Bestandteile, die Öl mit Flüssigkeiten verbinden – bei der Mayonnaise mit dem Zitronensaft und dem Wasser im Senf. Diese Bestandteile heißen Emulgatoren. Damit sie wirken können, ist es wichtig, das Öl anfangs nur ganz langsam beizugeben.

# Mayonnaise

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Ergibt ca. 1 dl

- 1 frisches Eigelb
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer



1. Alle Zutaten in einen Messbecher geben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts gut verrühren.

**Hinweis:** Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, sonst kann die Mayonnaise scheiden.



1 dl Rapsöl



2. Öl anfangs sehr vorsichtig nur tröpfchenweise unter Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunter-rühren. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.



**Hinweis:** Kein kalt gepresstes Öl verwenden, die Mayonnaise wird sonst bitter.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank max. 1 Tag.

## Tipps

- Messbecher auf einen feuchten Lappen stellen, damit er beim Arbeiten nicht rutscht.
- Mayonnaise lässt sich sehr schnell und einfach mit dem «Küchenblitz» zubereiten. Dann muss allerdings das ganze Ei verwendet werden.

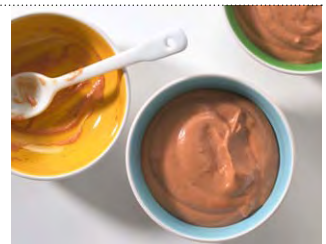
# Cocktailsauce

- 5 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Tomatenpüree



Mayonnaise und Tomatenpüree gut verrühren.

**Passt zu:** Fischstäbchen, grilliertem Fleisch, Fondue chinoise.



# Senf



## Genauer betrachtet:

Senf besteht hauptsächlich aus gemahlene Senfkörnern. Diese werden mit Essig, Zucker, Salz und Gewürzen eingekocht. Die Senfkörner entfalten ihr Aroma erst durch das Mahlen und den Kontakt mit der Flüssigkeit.

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Senf

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Ergibt 3 Gläser von je ca. 1 dl

- 100 g gelbe Senfkörner  
(Coop, Reformhaus  
oder Drogerie)
- 1 Teelöffel schwarze  
Pfefferkörner



1. Beides im Cutter sehr fein mahlen,  
in eine Pfanne geben.

**Tipp:** Senfkörner können auch bereits  
gemahlen gekauft werden.



- 2 dl Weissweinessig
- 1 dl Wasser
- 50 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz



2. Essig, Wasser, Zucker und Salz  
beigeben. Unter ständigem Rühren  
aufkochen. Hitze reduzieren, unter  
ständigem Rühren ca. 5 Min. köcheln,  
bis die Masse dicklich ist.



3. Senf siedend heiss in die sauberen,  
vorgewärmten Gläser füllen, sofort  
verschliessen, auf isolierender Unterlage  
auskühlen.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank  
ca. 1 Monat.

# Sandwich mit Senfbutter

- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Butter,  
weich
- 4 Scheiben Brot
- wenig Batavia-Salat
- 6 Tranchen  
Fleischkäse



Senf und Butter mit einer Gabel gut  
mischen, Brotscheiben mit der  
Senfbutter bestreichen und mit Salat  
und Fleischkäse belegen.





# Ketchup



**Genauer betrachtet:** Aus 1 Kilo Tomaten stellen wir 3dl Ketchup her. Eine geballte Ladung Gemüse in der Flasche! Mit Zucker, Salz, Essig und der Kochhitze werden die Tomaten haltbar gemacht

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Ketchup

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.  
Ergibt 3 Gläser von je ca. 1 dl

- 1 kg Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 1 dl Apfelessig



1. Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Knoblauch pressen. Ingwer schälen und fein hacken. Alles mit dem Essig in eine Pfanne geben.



- 40 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Edelsüss-Paprika
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- wenig Pfeffer



2. Alle Zutaten beigegeben, mit einer Kelle gut verrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln.



- ½ Teelöffel helles Maizena express

3. Tomatenmasse durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, nochmals ca. 45 Min. köcheln. Maizena express in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Min. köcheln, in die Gläser füllen.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**Lässt sich vorbereiten:** Ketchup portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

# Hamburger

- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 100 g Kalbsbrät
- 1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer



Alle Zutaten mischen, Masse von Hand kneten, bis sie wie ein Teig gut zusammenhält.

**Formen:** Masse in 4 Portionen teilen, mit nassen Händen zu Kugeln formen, flach drücken (siehe Karte «Tipps und Tricks»).



- 1 Esslöffel Bratbutter
- 4 Hamburger-Brötchen
- 2 Esslöffel Ketchup
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Tomate
- wenig Eisbergsalat

**Braten:** Butter heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Hamburger portionenweise beidseitig je ca. 5 Min. braten. Brötchen evtl. toasten, mit Ketchup und Mayonnaise bestreichen. Tomate in Scheiben schneiden, mit Salat und Hamburger auf die Brötchen verteilen.

# Joghurt



**Genauer betrachtet:** Joghurtbakterien fühlen sich bei Temperaturen um 40 Grad sehr wohl. Sie vermehren sich dann schnell. Während sie sich vermehren, verbrauchen sie den Milchzucker und machen daraus Milchsäure. Die Säure macht das Milcheiweiß dick, Joghurt entsteht.

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Joghurt

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. / Ruhen lassen: ca. 12 Std.  
Für 4 Gläser mit Deckel von je ca. 2 dl

6 dl Pastmilch  
(Vollmilch)



1. Milch in einer Pfanne warm werden lassen, in einen Messbecher giessen. Ein geeignetes Thermometer in den Messbecher stellen, Milch auf 42 Grad abkühlen.



2 Esslöffel Joghurt  
nature (z.B. Toni)



2. Joghurt beigegeben, mit einem Schwingbesen gut verrühren, in die Gläser verteilen.



3. Gläser verschliessen, mit Wollschal oder dicken Tüchern gut umwickeln, auf ein Holzbrett stellen.

**Ruhen lassen:** bei Raumtemperatur ca. 12 Std. oder über Nacht. Anschliessend 6–8 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.



**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

250 g Erdbeeren  
180 g Joghurt nature  
3 Esslöffel Zucker  
1 dl Vollrahm, steif  
geschlagen  
50 g Schokoladewaf-  
feln (z.B. Milano)



Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Mix-  
stab pürieren. Restliche Erdbeeren in  
Würfeli schneiden. Erdbeeren, Joghurt  
und Zucker verrühren, Schlagrahm  
darunterziehen. Waffeln in Würfeli  
schneiden, kurz vor dem Servieren  
unter die Creme mischen.



# Butter

A close-up photograph of a young girl with brown hair in braids, wearing a green and white striped shirt. She is smiling and eating a slice of toast with butter spread on it. The background is a blurred kitchen setting.

## Genauer betrachtet:

Butter wird aus Milch gewonnen. Genauer aus Milchfett, was wir Rahm nennen. Rahm besteht aus vielen Fettkügelchen, die durch das Schlagen bei der Butterherstellung mehr und mehr aneinanderkleben. So bilden sich Butterkörnchen, -klümpchen und schliesslich ein Butterklumpen. Übrig bleibt Buttermilch.

# Butter

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Ergibt ca. 180g

5 dl Vollrahm



1. Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 7 Min. rühren, bis der Rahm zusammenfällt, sich kleine Körnchen und Flüssigkeit gebildet haben.



2. Masse in ein Sieb geben, Flüssigkeit (Buttermilch) auffangen.  
3. Butter im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis das Wasser klar ist, erneut ausdrücken. Butter in einer Chromstahlschüssel im Tiefkühler ca. 15 Min. kühlen.



4. Butter von Hand zu einer Rolle formen.  
**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Butter tiefkühlen, Haltbarkeit: ca. 6 Monate.



**Tipp:** Die Buttermilch kann pur oder mit pürierten Früchten und Zucker gesüßt getrunken werden.

# Tomatenbutter

100 g Butter, weich  
50 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft  
1 Esslöffel Oregano  
1 Teelöffel Thymian  
¼ Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer



Butter in eine Schüssel geben. Tomaten in Würfeli schneiden. Oregano und Thymian fein hacken. Butter, Tomaten, Kräuter, Salz und Pfeffer mit einer Gabel gut mischen.

**Passt zu:** kurz gebratenem Fleisch, gedämpftem Gemüse, Teigwaren.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 5 Tage. Butter tiefkühlen, Haltbarkeit: ca. 6 Monate.



# Nudeln



**Genauer betrachtet:** In der Schweiz werden Teigwaren in der Regel aus Weizengriess oder Weizenmehl und Eiern hergestellt. In Italien, einem der Ursprungsländer der Teigwaren, werden meistens nur Hartweizengriess, Wasser und Salz verwendet.

# Nudeln

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std. / Ruhen lassen: ca. 30 Min.

**300 g Mehl**  
**½ Teelöffel Salz**



**1. Beides in einer Schüssel mischen.**

**2 dl Flüssigkeit**  
(**3 frische Eier** und  
**2 frische Eigelbe**,  
evtl. mit **Wasser**  
ergänzen)



**2. Alles in einem Messbecher mit dem Schwingbesen gut verklopfen. Zum Mehl geben, mischen. Von Hand ca. 15 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Eine Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.**



**Formen:** Teig in 6 Portionen teilen, 5 Portionen wieder unter die Schüssel legen. 1 Stück auf gut bemehlter Arbeitsfläche rechteckig auswallen, bis der Teig durchscheinend ist. Teig dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen.



**Formen:** Ausgewallten Teig von einer Schmalseite her ca. 6 cm einschlagen, locker weiter umschlagen, bis der ganze Teig aufgerollt ist. Mit einem Messer in beliebig breite Streifen schneiden.



**Haltbarkeit:** Nudeln 1 Tag im Voraus zubereiten oder tiefkühlen, Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

**Salzwasser,**  
siedend

Nudeln al dente kochen, abtropfen, beliebige Sauce, z. B. Blitzsauce, siehe unten, dazu servieren.

## Blitzsauce zu Teigwaren

**1½ dl Gemüsebouillon**  
**1 Teelöffel Maizena**  
**125 g Frischkäse mit Kräutern**  
(z. B. Cantadou)  
**100 g Schinken in Tranchen**  
**Salz, Pfeffer,** nach Bedarf



**Bouillon und Maizena mit dem Schwingbesen in einer Pfanne gut verrühren, auf höchster Stufe aufkochen, Hitze reduzieren. Frischkäse begeben, unter Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen. Schinken in feine Streifen schneiden, begeben. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.**





# Nussaufstrich



## Genauer betrachtet:

Industriell hergestellter Haselnuss-Schokolade-Aufstrich wie Nutella besteht aus Zucker, Pflanzenöl, gerösteten Haselnüssen, Kakao, Milchpulver, Sojalecithin und Vanillin und wurde 1940 in Italien erfunden.

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Nussaufstrich

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

100 g Haselnüsse

1. Nüsse im Cutter sehr fein mahlen.  
In einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, herausnehmen.

2 dl Vollrahm



2. Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, Nüsse begeben. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 5 Min. abkühlen.



2 Vanillestängel  
200 g Schokolade,  
zerbröckelt



3. Vanillestängel längs halbieren, Samen mit einem Teelöffel herauskratzen. Vanillesamen und Schokolade begeben. Schokolade unter Rühren schmelzen. In die sauberen und trockenen Gläser füllen, verschliessen.



**Haltbarkeit:** im Kühlschrank ca. 1 Woche.  
Oder Nussaufstrich portionenweise tiefkühlen, Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

# Gratinierte Aprikosen

350 g Aprikosen oder  
Zwetschgen



1. Aprikosen halbieren, Stein entfernen, mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform legen.



**Gratinieren:** ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



3 Esslöffel Nussaufstrich  
Puderzucker,  
zum Bestäuben

2. Herausnehmen, etwas abkühlen.  
3. Nussaufstrich mit einem Teelöffel auf den Aprikosen verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

# Beerenkonfitüre



**Genauer betrachtet:** Konfitüre entsteht, wenn Früchte mit Zucker bei grosser Hitze eingekocht werden. Die Konfitüre wird dickflüssig, weil in vielen Früchten natürlicherweise Pektin enthalten ist. Pektin ist ein Stoff, der durch Hitze geliert. Der Zucker bewirkt, dass die Konfitüre haltbar wird. Die grosse Hitze beim Kochen tötet Keime ab, und das luftdichte Verschliessen des Glases verhindert, dass neue Keime hineinkommen. So werden Früchte haltbar.

# Beerenkonfitüre

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Für 2 Gläser von je ca. 2½ dl

- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren)



1. Von der Zitrone die Schale abreiben. Zitrone halbieren, 2 Teelöffel Saft auspressen, beides in eine Pfanne geben.
2. Beeren in einem Messbecher pürieren, in die Pfanne giessen.



250 g Zucker

3. Beigeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. sprudelnd kochen. Evtl. Schaum abschöpfen.



- Gelierprobe:** Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst sie nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, hat sie die richtige Dicke. Andernfalls Konfitüre kurz weiterkochen, erneut testen.



4. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren. Konfitüre portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Jahr.

## Beeren-Speckscheiben

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 3 Esslöffel Beerenkonfitüre



- Teig quer in ca. 10 Streifen schneiden, 8 Streifen mit Konfitüre bestreichen. Je 4 Streifen aufeinanderlegen, mit einem Streifen ohne Konfitüre abschliessen. Teigblöcke ca. 15 Min. tiefkühlen. In ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, mit grossem Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.



- Backen:** je ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Schmecken frisch am besten.

# Teebeutel



**Genauer betrachtet:** Der Inhalt von gekauften Teebeuteln besteht je nach Sorte meistens aus getrockneten Kräutern, Blättern, Früchten, Fruchtschalen oder Gewürzen. Selber zubereitete Teemischungen kann man natürlich ganz nach dem eigenen Geschmack zusammenstellen.

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Teebeutel

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std./Trocknen: ca. 2 Tage/Trocknen im Ofen ca. 5 Std.  
Ergibt ca. 30 Teebeutel

- 3 Äpfel
- 3 unbehandelte Orangen



1. Schale aller Äpfel mit einem Sparschäler dünn abschälen. Nur 1 Apfel in kleine Würfeli schneiden. Orangen heiss abspülen, trocken tupfen, Schalen mit einem Sparschäler dünn abschälen.



2. Alle Schalen mit einer Küchenschere in Stücke schneiden, mit den Apfelwürfeli auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen.



**Trocknen:** ca. 6 Std. im auf 60 Grad vorgeheizten Heissluftofen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

- 40g Zitronenmelissenblätter
- 20g Pfefferminzblätter
- 2 Zimtstangen



3. Blätter nebeneinander auf ein mit Haushaltspapier belegtes Gitter legen. An einem trockenen Ort trocknen (ca. 2 Tage).



4. Zimtstangen mit einer Schere in Stücke schneiden, mit den getrockneten Schalen und Blättern mischen.

- ca. 30 Gazestücke (ca. 12 x 12 cm; Apotheken), Küchenschnur farbiger Fotokarton



5. In die Mitte jedes Gazestücks ca. 1½ Esslöffel Teemischung geben, mit einem ca. 30 cm langen Stück Küchenschnur zusammenbinden. Ca. 30 kleine Motive aus dem Karton schneiden, lochen und an die Schnurenden binden. Karton evtl. verzieren.



**Zubereitung:** Teebeutel in eine Tasse geben, mit ca. 2 dl siedendem Wasser übergossen, ca. 15 Min. ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.

# Orangen-Bowle

- 5 dl Tee, kalt
- 2 Orangen, filetiert
- 7 dl alkoholfreier Sekt (z. B. Rimuss), kalt



Tee in eine grosse Schüssel giessen. Orangenfilets in kleine Stücke schneiden, begeben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Sekt dazugiessen.

**Tipp:** Je nach Saison andere Früchte verwenden.



# Meringues



## Genauer betrachtet:

Meringues wurden wahrscheinlich um 1600 in Meiringen im Berner Oberland erfunden. Sie bestehen nur aus 2 Zutaten: Eiweiss und Zucker. Die gespritzte Eiweissmasse wird nicht gebacken, sondern langsam getrocknet.

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Meringues

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min./Trocknen lassen: ca. 2½ Std.  
Ergibt ca. 10 Schalen

- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz



1. Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen.

**Tipp:** Das Eiweiss ist genug fest, wenn es beim vorsichtigen Wenden der Schüssel nicht mehr herausrutscht.



- 100g Puderzucker



2. 4 Esslöffel Puderzucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt.

3. Restlichen Puderzucker begeben, nur ganz kurz weiterschlagen, sonst wird der Eischnee wieder flüssig.



**Formen:** Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech längliche Meringues von je ca. 4 x 8 cm spritzen.



**Trocknen:** ca. 2½ Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, sorgfältig vom Backpapier lösen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** siehe unten.

## Meringues mit Schokoladeboden

- einige Tropfen Lebensmittelfarbe

1. Lebensmittelfarbe zum Eiweiss geben und mit dem Eiweiss steif schlagen, Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech runde Meringues von ca. 3½ cm Ø spritzen.

- ½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60 g), geschmolzen



2. Eine kleine Schale bis zur Hälfte mit der lauwarmen Kuchenglasur füllen. Meringue-Böden in Kuchenglasur tauchen, überflüssige Glasur abstreifen. Auf einem Backpapier fest werden lassen.

**Haltbarkeit:** lagenweise, durch Backpapier getrennt, in einer Dose kühl und trocken ca. 2 Wochen.





# Marshmallows



**Genauer betrachtet:** Mäusespeck, wie Marshmallows auch genannt werden, wurden früher aus den Wurzeln des Eibischs gewonnen. Diese Wurzeln sondern eine weisse, klebrige Substanz ab. Heute verwendet man, um die feste, weiche Konsistenz zu erhalten, Gelatine. Vor einigen Jahrhunderten wurden die kandierten Wurzeln des Eibischs als Heilmittel gegen Erkältung verwendet. Ob das mit Marshmallows auch funktioniert ;-)

# Marshmallows

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. / Trocknen lassen: ca. 2 Std.  
Ergibt ca. 50 Stück

3 Esslöffel Wasser  
225 g Zucker  
20 g Traubenzucker  
(Coop)

1. Wasser mit Zucker und Traubenzucker aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.

1 frisches Eiweiss  
1 Prise Salz



2. Eiweiss mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen.

3. Heisses Zuckerwasser unter Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einem dünnen Faden zum Eischnee geben.



6 Blätter Gelatine,  
ca. 5 Min. in kaltem  
Wasser eingelegt,  
abgetropft  
1 Esslöffel Wasser,  
siedend  
3 Esslöffel Orangen-  
sirup, unverdünnt

4. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit dem Sirup verrühren und sofort gut unter die Eischneemasse rühren.

**Tipp:** Statt Orangensirup beliebigen anderen Sirup verwenden.



5. Ca. 8 Min. mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer festen Masse weiterschlagen.

2 Esslöffel Puder-  
zucker  
2 Esslöffel Maizena



6. Puderzucker und Maizena mischen, die Hälfte davon auf ein Backpapier stäuben. Eischneemasse sofort auf dem Backpapier verteilen (2–3 cm hoch).

7. Restliche Puderzucker-Maizena-Mischung darüberstäuben. Ca. 2 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen.



1 Esslöffel Puder-  
zucker  
1 Esslöffel Maizena



8. Eiweissmasse mit einem Messer in ca. 3 x 4 cm grosse Rechtecke schneiden (siehe Tipp). Puderzucker und Maizena mischen, Marshmallows darin wenden.

**Tipp:** Messer nach jedem Schnitt in heisses Wasser tauchen und abtrocknen.



**Haltbarkeit:** lagenweise, durch Backpapier getrennt, in einer Dose kühl und trocken ca. 3 Tage.

# Marzipan



## Genauer betrachtet:

Marzipan besteht hauptsächlich aus Mandeln und Zucker. Man kann auch Marzipan aus anderen fein gemahlene Nüssen (z. B. Haselnüsse, Cashew-Nüsse) herstellen.

# Marzipan

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

100 g geschälte Mandeln  
100 g Puderzucker

1. Mandeln mit dem Puderzucker portionenweise im Cutter sehr fein mahlen, in eine Schüssel geben.

ca. 5 Esslöffel Sonnenblumenöl  
2 Tropfen Bittermandelaroma (Dr. Oetker)  
einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe



2. Öl und Bittermandelaroma beigegeben, mit den Händen zu einer kompakten Masse kneten, wenig weisses Marzipan beiseite stellen.

3. In das restliche Marzipan mit dem Finger eine Vertiefung eindrücken, Lebensmittelfarbe in die Vertiefung geben. Masse kneten, bis sie gleichmässig grün ist.



**Formen:** Füsse: 2 kleine Kugeln formen, etwas flach drücken, mit einem spitzen Messer je 2-mal einschneiden. Körper: 1 grosse Kugel formen, Maul einschneiden. Augen: Aus weissem Marzipan 2 kleine Kugeln formen, aus wenig grünem Marzipan die Pupillen formen und andrücken. Alles zusammensetzen.



**Hinweis:** Gekauftes Marzipan lässt sich leichter formen als selber hergestelltes Marzipan.

**Tipp:** Statt Mandeln und Öl 100g Mandelpüree (Bioläden, Reformhäuser) und 60g Puderzucker verwenden.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Marzipan portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

## Marzipan-Truffes

Zuckerkügeli oder Schokoladestreusel  
100 g Marzipan



Zuckerkügeli in einen flachen Teller geben. Marzipan von Hand zu kleinen Kugeln formen, in den Kügeli wenden.



# Schoko-Kopf



**Genauer betrachtet:** Wie kommt wohl die luftige, süsse Füllung des Schoko-Kopfs in die zerbrechliche Schokoladehülle? Die Füllung aus Eischnee, Zucker und Gelatine muss so fest sein, dass sie schön steht, dann ist es keine Hexerei mehr.

# Schoko-Kopf

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min./Kühl stellen: ca. 30 Min  
Ergibt ca. 18 Stück

4 Esslöffel Wasser  
125g Zucker

1. Wasser mit dem Zucker aufkochen.  
Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.

2 frische Eiweisse  
1 Prise Salz



2. Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen.

3. Heisses Zuckerwasser unter Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einem dünnen Faden zum Eischnee geben.



1½ Blatt Gelatine,  
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft  
1 Esslöffel Wasser, siedend



4. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit ca. 2 Esslöffel Eischneemasse mischen, sofort unter die restliche Masse rühren.

5. Ca. 5 Min. mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer festen Masse weiterschlagen. Masse zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.



ca. 18 Bretzeli (z. B. Kambly, ca. 80g)

6. Eischneemasse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen. Bretzeli auf ein Gitter legen. Masse ca. 4 cm hoch auf die Bretzeli spritzen. Nochmals ca. 15 Min. kühl stellen.

2 Beutel dunkle Kuchenglasur (je ca. 125g), geschmolzen

**Glasieren:** Gitter auf ein Backpapier stellen. Vom Beutel der Kuchenglasur je eine kleine Ecke abschneiden. Die Köpfe mit der Glasur überziehen, trocknen.

**Haltbarkeit:** Schoko-Köpfe am selben Tag geniessen oder tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Der Boden ist dann allerdings nicht mehr knusprig.

# Schneebälle

wenig Kokosraspel



Kokosraspeln über die noch feuchte Kuchenglasur streuen.



# Raketenglace

## Genauer betrachtet:

1969 betrat mit Neil Armstrong der erste Mensch den Mond. Aus diesem Anlass lancierte ein Glacehersteller eine Wasserglace am Stiel: die Rakete!

**Betty Bossi**  
Kinderküche

# Raketenglace

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. / Gefrieren: ca. 1¼ Std.  
Für 8 Champagnerkelche aus Plastik von je ca. 1 dl

1½ dl Wasser  
100 g Zucker  
ca. 2 Zitronen



## Zitronenglace

1. Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln.
2. Zitronen auspressen, Saft (ergibt ca. 1½ dl) zum Zuckersirup geben, auskühlen.



2 6er-Eierkartons  
8 Kaffeelöffel aus Plastik  
8 Champagnerkelche aus Plastik von je ca. 1 dl, ohne Stiel

3. In jeden Eierkarton 4 Kreuze einschneiden, sodass die Champagnerkelche in die Einschnitte hineingedrückt werden können (siehe Bild). Zitronensirup in die Kelche verteilen, ca. 1½ Std. anfrieren.
4. In jedes Glas einen Plastiklöffel stecken, Glace nochmals ca. 1 Std. anfrieren.



ca. 3 Orangen  
3 Esslöffel Puderzucker



## Orangenglace

5. Orangen auspressen, Saft (ergibt ca. 3 dl) mit dem Puderzucker mit einem Schwingbesen gut verrühren. Orangensaft auf die Zitronenglace in die Champagnerkelche verteilen. Glace ca. 3 Std. fertig gefrieren.



½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60g), geschmolzen



6. Champagnerkelche kurz in heisses Wasser tauchen, Glace sorgfältig herausziehen.

7. Eine Espressotasse bis zur Hälfte mit lauwarmer Kuchenglasur füllen. Glacespitzen in Kuchenglasur tauchen, Glacen zurück in die Champagnerkelche legen, bis zum Servieren tiefkühlen.



**Lässt sich vorbereiten:** Raketenglace ca. 1 Monat im Voraus zubereiten.

## Zitronen-Orangen-Granita



- Zitronen- und Orangenglace zubereiten. Separat in je einem weiten Gefäss ca. 4 Std. gefrieren, dabei die Masse ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis sie körnig gefroren ist.





# Pudding



**Genauer betrachtet:** Zwei Zutaten sind dafür verantwortlich, dass ein Pudding schön schwabbelig und fest wird: die Eier und die Gelatine. Die Eier binden die Flüssigkeit beim Erhitzen und die Gelatine, wenn die Flüssigkeit abkühlt. Darum muss der Pudding zuerst gekocht und dann gekühlt werden.

# Schokolade-Pudding

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min./Kühl stellen: ca. 4 Std.  
Für 4 Puddingförmchen oder Kaffeetassen von je ca. 1 dl, kalt ausgespült

- 1½ dl Milch
- 1½ Esslöffel Zucker
- 2 frische Eier
- 75 g dunkle Schokolade, fein zerbröckelt

1. Milch, Zucker und Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Schokolade begeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

- 1½ Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft



2. Gelatine mit einem Schwingbesen unter die heisse Masse rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen.



- 1 dl Vollrahm



3. Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Wenn die Creme am Rand leicht fest wird, mit einem Schwingbesen glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen.



4. Creme in die vorbereiteten Förmchen füllen, ca. 4 Std. kühl stellen.

**Servieren:** Pudding mit einer Messerspitze vom Formenrand lösen, auf einen Teller stürzen.



## Vanille-Pudding

Zubereiten wie Schokolade-Pudding, statt Schokolade **1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt, und 3 Esslöffel Zucker verwenden. Evtl. mit Schokoladestreusel verzieren.

