

Wir kochen
und feiern das
ganze Jahr.



Kinder PARTY Küche

Claudia Seifert
Gesa Sander
Julia Hoersch
Nelly Mager

A T VERLAG



© 2016

AT Verlag, Aarau und München
Konzeption: Claudia Seifert, Gesa Sander,
Julia Hoersch, Nelly Mager
Rezeptentwicklung und Foodstyling:
Claudia Seifert, www.claudiasiefert.de
Fotos: Julia Hoersch, www.juliahorsch.de
Styling/Casting: Nelly Mager
Grafsche Gestaltung, Illustrationen und Satz:
Gesa Sander, www.gesasander.de
Lektorat: Asta Machat, München
Bildbearbeitung: Vogt-Schild Druck,
Derendingen
Druck und Bindearbeiten:
Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-843-9

www.at-verlag.ch

Inhalt

Vorwort	Seite 7
Dschungelabenteuer	Seite 8
Die weltbesten Geburtstagskuchen	Seite 32
Alles so schön rund hier (Fußballparty!)	Seite 48
Teeparty	Seite 70
Auf zu fernen Planeten	Seite 94
Piraten!	Seite 121
Halloween	Seite 144
Geschenke aus der Küche	Seite 164
Rezeptverzeichnis	Seite 182

Liebe Küchenfreundinnen und -freunde,
in unserem neuen Band dreht sich alles um die schönsten
Tage des Jahres - die Partys! Ob drinnen oder draußen,
fröhlich feiern können wir zu jeder Jahreszeit. Klar,
dass dabei leckeres Essen auf keinen Fall zu kurz kom-
men darf. Daher stellen wir euch zu jedem Fest passende
Rezepte vor: Als Astronauten könnt ihr euch in ferne
Galaxien backen und erfahren, wie man im All würzt. Auf
dem Fußballplatz spielt es sich mit lauter kugelrunden
Leckereien gleich nochmal so gut. Im Schrebergarten
zur Teeparty reichen wir Spitzenkekse, Sandwiches und
saftige Beeren. Wir knabbern schaurige Gespenster-
Cracker und schlürfen eisige Blutorangen-Bowle an
Halloween. Natürlich muss für keine Party ein ganzes
Buffet erkocht werden. Es reicht schon, sich hier und
da ein, zwei Rezepte herauszupicken, um den Tag zu
etwas Besonderem zu machen - und wenn es nur einer der
weltbesten Geburtstagskuchen ist!

Dazu gibt es jede Menge tolle Mitmachideen, Party-
Dekorationen und Einladungskarten. Und wenn ihr selbst
einmal eingeladen seid, zeigen wir euch, wie ihr
leckere Mitbringsel aus der Küche zaubert.

Entdecken, ausprobieren, feiern - wir wünschen euch
von ganzem Herzen viel Freude dabei!

Eure Claudia, Nelly, Gesa und Julia



PS: Bei den Rezepten gibt es verschiedene Schwierigkeits-
grade, die durch Wimpel gekennzeichnet sind:

1 Wimpel = einfach, 2 Wimpel = mittel, 3 Wimpel = schwierig

Zu guter Letzt: Lest die Rezepte immer gut durch,
bevor ihr startet, dann kann nix schiefgehen.

A child is dressed in a tiger costume and a leopard costume, standing in a lush jungle environment. The child is holding a small leopard plush toy. The background features a large tree with thick branches and various tropical plants, including ferns and moss. The scene is set in a greenhouse or conservatory with a metal frame and glass panels.

NEULICH

IM DSCHUNGEL

Kleine Löwenkekse	Seite 10
Green-Kiwi-Dschungel-Smoothie	Seite 13
Saté-Spieße mit Erdnusssdip	Seite 14
Gemüse-Chili-Eintopf	Seite 16
Leoparden-Toastbrot	Seite 18
Kokos-Gemüsesuppe mit Cashewkernen	Seite 20
Lianen-Blätter-Salat	Seite 23
Tierische Snacks mit Tropenwasser	Seite 24
Insekten-Kekse	Seite 26
Urwaldcreme mit Brombeeren, Minze und Kokos-Chips	Seite 28



Für 1 Leoparden-Toastbrot
Zubereitungszeit: 1 Stunde
15 Minuten, plus 1 Stunde Ruhen-
lassen und 45 Minuten Backen

80 g Butter
250 ml Milch plus 6 EL Milch
20 g frische Hefe
450 g Mehl
25 g Speisestärke
70 g Zucker
1 Prise Salz
6 TL Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Kastenform (25 x 10 cm)

So geht's:

1. Erwärme 50 g Butter und 250 ml Milch in einem Topf (nur erwärmen, nicht kochen!). Zerbröckle die Hefe mit den Händen in einer Schüssel. Füge Mehl, Speisestärke, Zucker und 1 Prise Salz hinzu und vermische alles. Schütte nun die lauwarme Milch dazu und mische die Zutaten mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig. Nun halbiert du den Teig; die eine Hälfte stellst du zur Seite.

2. Die andere Hälfte des Teigs halbiert du nochmals. Mische den einen Teil mit 5 TL Kakaopulver, 4 EL Milch und den anderen Teil mit 1 TL Zimt, 2 EL Milch und 1 TL Kakaopulver. Rolle aus beiden braunen Teigen jeweils 7 Kugeln. Aus dem hellen Teig rollst du ebenfalls 7 Kugeln. Lasse alle drei Teige zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen.

3. Rolle die hellbraunen Teigkugeln zu 25 cm langen Rollen (so lang wie die Kastenform). Die dunkelbraunen Teigkugeln rollst du nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ebenfalls 25 cm lang und 5 cm breit aus. Wickle den Teig jeweils um eine hellbraune Teigrolle.

4. Rolle nun auch noch die hellen Teigkugeln 25 cm lang und 8 cm breit aus. Wickle den hellen Teig um die dunklen Rollen. Jetzt fettest du eine Kastenform mit Butter ein. Setze alle Rollen in die Kastenform und lass den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten zugedeckt stehen.

5. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor und backe das Leoparden-Toastbrot 45 Minuten im heißen Ofen. Mit Backhandschuhen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

LEOPARDEN- TOASTBROT



Happy Birthday



DIE WELTBESTEN GEBURSTAGSKUCHEN





Himbeer-Schokoladen- Vanille-Gugelhupf	Seite 34
Sauerkirsch-Käsekuchen	Seite 36
Blaubeer-Baiser-Törtchen	Seite 39
Obst-Torte	Seite 40
Baisertupfen	Seite 42
Biskuittorte mit Baisertupfen	Seite 43
Schokoladen-Apfel-Kuchen mit Karamell-Popcorn	Seite 44

HIMBEER-SCHOKOLADEN- VANILLE-GUGELHUPF



Für 1 Kuchen mit 16 Stücken

Zubereitungszeit:

1 Stunde 30 Minuten,

plus 1 Stunde Backen

400 g weiche Butter

300 g Zucker

8 Eier (mittlere Größe)

3 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

650 g Dinkelmehl (Type 630)

oder Weizenmehl (Type 405)

150 ml Milch

120 g Himbeeren (frische oder

tiefgekühlte aufgetaut)

2 EL Kakaopulver

2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

100 g Puderzucker für den Guss

2 EL Kokos-Chips zum

Dekorieren (aus dem Reform-

haus oder Bioladen)

Wunderkerzen

1 Gugelhupfbackform



So geht's:

1. Schneide 375 g Butter in Würfel. Gib die Butter und den Zucker in eine Schüssel und schlage die Buttermischung mit den Schneebesen des Mixers so lange, bis die Buttermischung weißlich und schaumig ist. Das dauert etwa 5 Minuten. Rühre dann nach und nach die Eier einzeln ein. Mische Vanillezucker, Backpulver und Mehl. Und nun wieder mit den Schneebesen des Mixers die Buttermischung, die Mehlmischung und die Milch verrühren.

2. Mixe die Himbeeren mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß. Teile den Teig in drei Teile. Den ersten Teil vermischt du mit dem Kakaopulver. Den zweiten Teil vermischt du mit dem Himbeerpüree und der roten Lebensmittelfarbe. Den dritten Teil lässt du so.

3. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor. Fette die Gugelhupfbackform mit den restlichen 25 g Butter ein. Fülle die drei Teige abwechselnd in Schichten in die Backform, sodass du von beiden Sorten Teig je 2 Schichten hast.

4. Backe den Kuchen 60 Minuten. Den Kuchen mit Backhandschuhen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann auf einen Teller stürzen.

5. Für den Guss verrührst du den Puderzucker und 1-2 EL Wasser mit den Schneebesen des Mixers. Verteile den Guss auf dem Kuchen und bestreue ihn mit den Kokos-Chips.





Ursuppe mit Gemüsesternen	Seite 96
Planeten-Cakepops	Seite 98
Honig-Meteoritenbrocken	Seite 101
Mars-Brottorte	Seite 102
Mondstaubkekse	Seite 104
Saturnringe mit Currydip	Seite 106
Gemüse-Reispapier-Raketen	Seite 109
Sternengeswirlter Vanillequark	Seite 111
Schokoladen-Mondkraterkuchen	Seite 115
Galaktischer Schoko-Vanille-Shake	Seite 116
Mandel-Chia-Astronautenwürfel	Seite 117



AUF ZU FERNEN PLANETEN



MARS-BROTTOORTE

Für 1 Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Gurke

400 g Kirschtomaten

1 kleines rundes Bauernbrot
(lass es am besten in der Bäckerei
quer in 5 Scheiben schneiden)

300 g Kräuter-Frischkäse

200 g Emmentalerkäse

in Scheiben

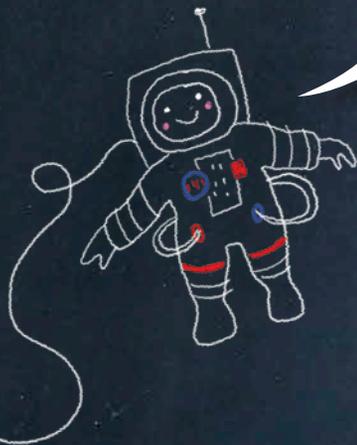
2 EL mildes Paprikapulver

So geht's:

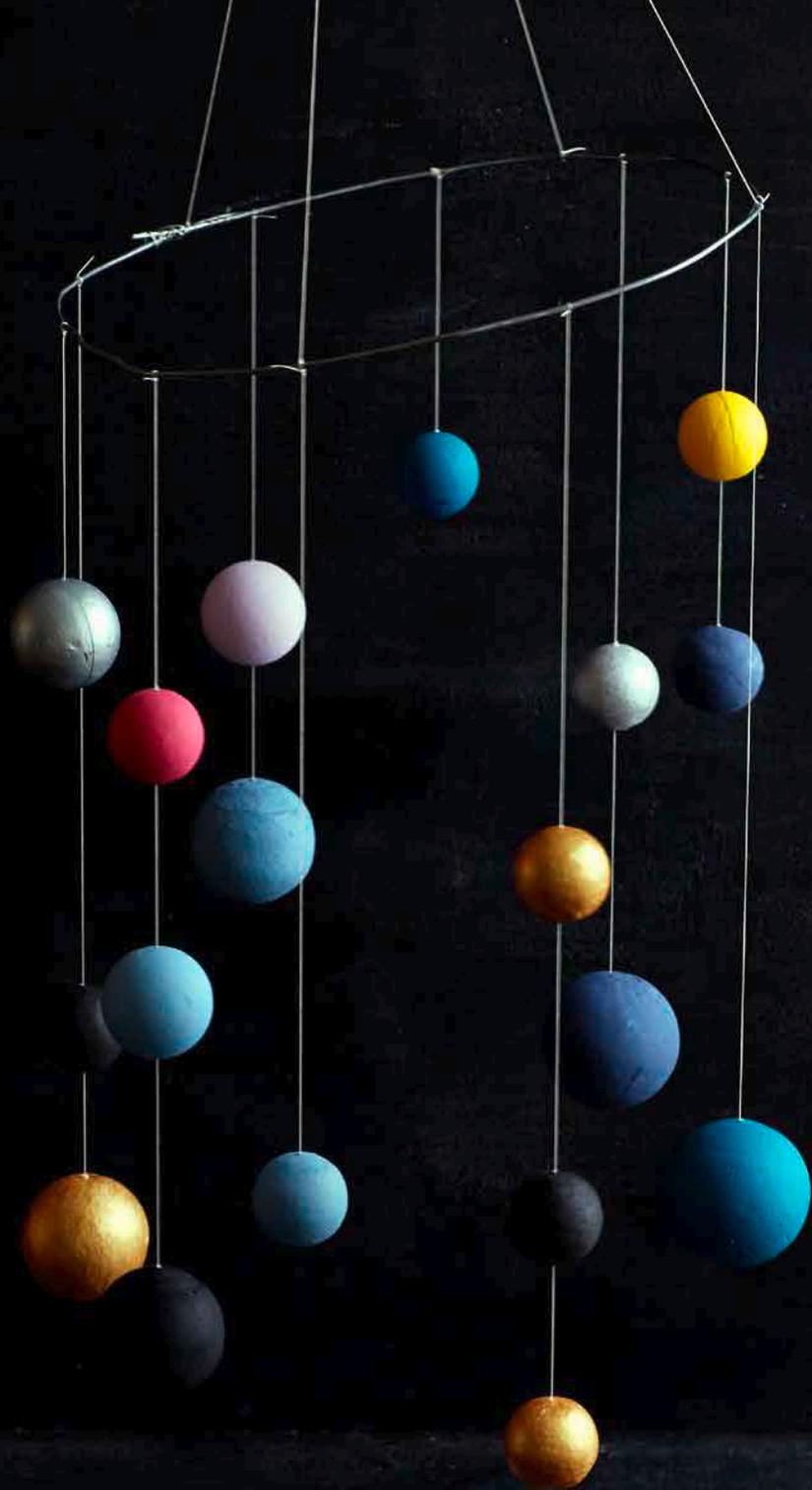
1. Schneide die Gurken in dünne Scheiben. Halbiere die Kirschtomaten.
2. Bestreiche die Brotscheiben mit Frischkäse und belege sie mit Käse, Tomaten und Gurken.
3. Setze nun alle Teile aufeinander und oben drauf die Kruste. Bestreue die Kruste mit dem Paprikapulver.

Wusstest du schon?

Im All schmeckt alles fade, da sich durch die Schwerelosigkeit das Wasser in unseren Organen verändert. Es schmeckt ungefähr so, wie wenn du einen Schnupfen hast, da schmeckt ja auch alles etwas gedämpft. Deswegen benutzen Astronauten am liebsten kräftige Gewürze wie Chili und Curry.









Planeten- mobile



Für diesen tollen Zimmerschmuck benötigst du:

- ca. 20 weiße Pappmaschee-Kugeln,
(oder bunte Filzkugeln) in verschiedenen Größen
- Acrylfarbe und Pinsel
- ca. 90 cm festen Draht oder einen
Drahtbügel aus der Reinigung
- ein kurzes Stück dünnen Draht
- festen Zwirn
- Maßband oder Zollstock
- lange stabile Näh- oder Stopfnadel
- Kneifzange
- Schere

Bemale die Pappmaschee-Kugeln in deinen Lieblingsfarben und lass sie trocknen. Biege den Drahtbügel erst zu einem geraden Draht oder nimm den fertigen Draht und biege ihn zu einem Kreis. Das braucht ein wenig Kraft und Geduld, vielleicht lässt du dir von einem Erwachsenen helfen. Fixiere den Kreis zum Beispiel mit einem kleinen Stück dünnem Draht. Schneide 10 Fäden von etwa 50 cm Länge ab und mache in die Enden jeweils einen dicken Mehrfachknoten. Dann fädelst du mithilfe der Nadel die bunten Kugeln auf. In unterschiedlicher Höhe machst du erneut einen Mehrfachknoten und ziehst weitere Kugeln auf. Am schönsten wird es, wenn an den Fäden jeweils unterschiedlich viele und unterschiedlich große Kugeln hängen. Die Fäden in unterschiedlicher Länge am Drahtring befestigen, so wie es schön aussieht, und die Fadenenden abschneiden. An 4 gegenüberliegenden Punkten des Rings befestigst du nun 4 Fäden von etwa 30 cm Länge und knotest die Enden zusammen. Nun kann das Mobile aufgehängt werden.

Wusstest du das schon?

Die Planeten kreisen alle in einem festen Abstand um die Sonne. Und mit dieser Eselsbrücke kannst du dir die Reihenfolge der Planeten – von der Sonne aus gesehen – ganz leicht merken:

Mein Vater erklärt mir jeden Sonntag unseren Nachthimmel.
(Merkur – Venus – Erde – Mars – Jupiter – Saturn – Uranus – Neptun)

Mehr über die Planeten erzählt dir dieses Planetengedicht:

Hast du nachts schon mal hoch in den Himmel gesehen?
Und weißt du auch, wie viele Sternlein dort stehen?

Planeten gibt's acht, so viel ist erstmal klar –
doch wie lauten die Namen? War schon jemand da?

Merkur ganz tapfer, der Kleinste dort oben,
kreist nah an der Sonne, dafür muss man ihn loben.

Als Abendstern leuchtend kommt Venus daher,
das finden wir schön, und wir lieben sie sehr.

Die Erde zieht ihre Bahn direkt daneben,
hier gibt's Wasser und Pflanzen, hier kann man gut leben.

Der Mars hat Vulkane und viel roten Sand,
darum wird er auch »roter Planet« genannt.

Jupiter folgt nun als größter Planet,
trotzdem schwebt er am Himmel – wie so was wohl geht?

Saturn, hat 'nen Ring, wie manch einer schon weiß,
um ihn tanzen die Brocken aus Steinen und Eis.

Der Uranus friert, und das sieht man genau,
dort ist es sehr kalt, darum ist er schon blau.

Ganz fern von der Sonne kreist Neptun herum –
wer dies nicht behalten mag, bleibt eben dumm.

(Gesa Sander)