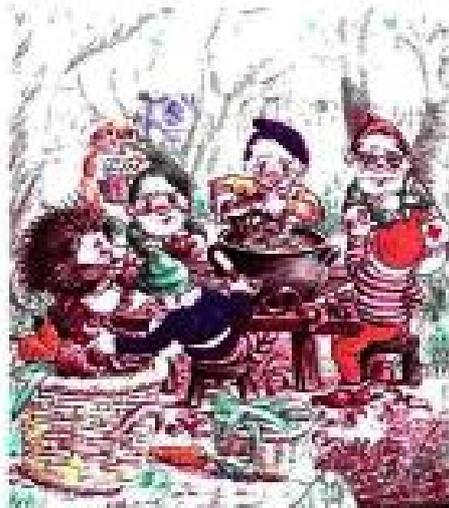


**Der Kinderkochkurs wurde in diesem Jahr erstmals von Christine Huber im Ferienpass angeboten**

**Im ersten Jahr haben wir folgende Rezepte ausprobiert:**

**Zauber -Kügeli  
Blätterteiggebäck  
Teigwarenschmaus  
Falsche Spiegeleier  
Birnenigeli**

# KOCHEN FÜR KINDER



Belmer Feinschmecker's Rezept, 1999  
140 D/90 Kochbücher/Peter Christiane Verlag



# ZAUBERKÜGELI

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

250 G. HACKFLEISCH GEMISCHT

1/2TEEL. SALZ

WENIG PFEFFER

1/2TEEL. PAPRIKA

1 BUND PETERSILIE

1 SALATGURKE

KÄSEWÜRFELI

ROSINEN

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ZUERST GIBST DU DAS HACKFLEISCH, DAS EI UND DAS GEWÜRZ IN EINE SCHÜSSEL. SCHNEIDE DIE PETERSILIE MIT EINER SCHERE FEIN DAZU. MISCHEN ALLE ZUTATEN SEHR GUT. KNETEN DIE MASSE MIT SAUBEREN HÄNDEN GUT DURCH.

2. AUS DER MASSE FORMST DU KLEINE KÜGELI. DAMIT ES ZAUBERKÜGELI WERDEN DRÜCKST DU ENTWEDER 1KÄSEWÜRFELI ODER 2-3 ROSINEN HINEIN. WICHTIG IST, DAS DU VON DER FÜLLUNG NICHTS MEHR SIEHST.

3. IN EINER BRATPFANNE LÄSST DU ÖL ODER BRATBUTTER WARM WERDEN DU LEGST DIE KÜGELI HINEIN UND BRÄTST SIE 3-5MINUTEN. SCHALTE DIE HERDPLATTE AUS UND DECKE DIE PFANNE ZU.

LASSE DIE KÜGELI NOCH CA.3MINUTEN ZIEHEN.

4. STECKE DIE KÜGELI AN ZAHNSTOCHER. DAMIT SIE NICHT UMFALLEN  
STECKE SIE AUF GURKENSCHNITZEN.



# BLÄTTERTEIGGEBÄCK

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 GEKAUFTER BLÄTTERTEIG RECHTECKIG AUSGEWALLT

1 EI

RABSKÄSE

MOHNSAMEN

SESAMSAMEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

BACKOFEN AUF CA. 200 GRAD VORHEIZEN.

SO WIRDS GEMACHT:

1. STREUE WENIG MEHL AUF DEN TISCH, LEGE DEN BLÄTTERTEIG DARAUFG.

SCHNEIDE DEN TEIG IN DREI GLEICH GROSSE TEILE.

VERRÜHRE DAS EI, BESTREICHE NUN DEN BLÄTTERTEIG DAMIT.

2. STREUE NUN JE AUF EINEN STREIFEN RABSKÄSE, MOHNSAMEN UND SESAMSAMEN.

3. JETZT SCHNEIDEST DU MIT DEM TEIGRÄDLI VERSCHIEDENE FORMEN. LEGE SIE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES KUCHENBLECH.

4. BACKE NUN DAS BLÄTTERTEIGGEBÄCK CA.10 MINUTEN.



# TEIGWARENSCHMAUS



**WÄHLE EINE SAUCE AUS UND MACHE SIE ZUERST  
DIE TEIGWAREN KOCHST DU NACHHER.**

---

## PILZ-GEMÜSESAUCE

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ZWIEBEL

1 ZUCCHINI (CA.200G)

1 PEPERONI ROT ODER GELB

250 G. WEISSE CHAMPIGNONS

1 BUND PETERSILIE

1 ESSL. BUTTER

1 ESSL. MAIZENA

2 DL. RAHM

1 TEEL. SALZ

WENIG PFEFFER

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. DIE ZWIEBEL SCHÄLST DU, UND SCHNEIDEST SIE KLEIN. WASCHE DAS GEMÜSE. ZUCCHINI UND DIE ENTKERNT PEPPERONI SCHNEIDEST DU IN FEINE STREIFEN. DIE CHAMPIGNONS VIERTELST DU. DIE PETERSILIE SCHNEIDEST DU KLEIN.

2. LASSE DIE BUTTER IN EINER PFANNE SCHMELZEN. GIB DAS GEMÜSE DIE PILZE UND DIE PETERSILIE DAZU, STREUE MAIZENA DARÜBER. RÜHRE ALLES EINIGE MINUTEN, BIS ES GUT RIECHT. GIB RAHM, SALZ UND PFEFFER DAZU, KOCH ALLES ZUGEDECKT CA. 10 MINUTEN BEI GANZ KLEINER HITZE. RÜHRE AB UND ZU. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

---

## **TOMATENSAUCE**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KNOBLAUCH

1 ZWIEBEL

1 BÜCHSE PELATI (850G)

1 ESSL. OLIVENÖL

1 ZWEIFLEIN ROSMARIN, THYMIAN, BASILIKUM

1 TEEL. SALZ

WENIG PFEFFER

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND DIE KNOBLAUCHZEHE. SCHNEIDE ALLES KLEIN.

SCHNEIDE DIE KRÄUTER FEIN.

2. IN EINER PFANNE LÄSST DU DAS ÖL WARM WERDEN

3. GIB DIE ZWIEBEL UND DEN KNOBLAUCH DAZU, RÜHRE GUT, SO DAS DIE ZWIEBEL NICHT BRAUN WIRD. DANN GIBST DU DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINEIN. KOCH DIE SAUCE ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA.15 MINUTEN. SIE SOLL EIN WENIG DICK WERDEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

---



## **EINFACHE CARBONARA-SAUCE**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ESSL. BUTTER

150 G. SPECK ODER SCHINKEN

3 DL. RAHM

200 G. PARMESAN GERIEBEN

1/2 TEEL. SALZ

1 MESSERSPITZE MUSKAT

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND SCHNEIDE SIE KLEIN. SCHNEIDE DEN SPECK ODER DEN SCHINKEN IN FEINE STREIFEN.

2. DIE BUTTER IN EINER PFANNE WARM WERDEN LASSEN, DIE ZWIEBEL UND SPECK BEIGEBEN GUT RÜHREN. DEN RAHM BEIGEBEN, AUFKOCHEN DEN PARMESAN ZUGEBEN GUT RÜHREN UND DIE GEWÜRZE BEIGEBEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT BEISEITE.

---

## **TEIGWAREN KOCHEN**

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

3 LITER WASSER

1 1/2 ESSL. SALZ

1 ESSL. ÖL

500G. SPAGHETTI ODER PENNE

100G. GERIEBENER KÄSE

DU BRAUCHST EINE GROSSE PFANNE UND VIEL WASSER. DAS WIRD SCHWER.

VOR ALLEM BEIM WASSER ABGIESSEN WIRD DIR SICHER JEMAND HELFEN.

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST, UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. KOCH WASSER SALZ UND ÖL ZUGEDECKT AUF. WENN ES KOCHT, GIBST DU DIE SPAGHETTI HINEIN. WARTE EINEN MOMENT NUN BEWEGST DU SIE MIT EINER KELLE, DAMIT SIE NICHT ZUSAMMENKLEBEN. SCHALTE

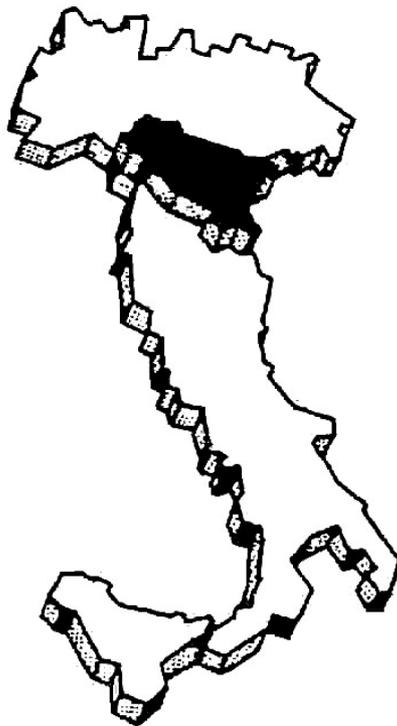
DIE KOCHPLATTE ZURÜCK, KOCH DIE SPAGHETTI OHNE DECKEL, BIS SIE GERADE RICHTIG WEICH SIND.

SCHAU AUF DEM PÄCKLI NACH, WIE LANGE DIE KOCHZEIT IST.

2. NUN STELLST DU EIN SIEB IN DEN SPÜLTROG, GIESSE DIE SPAGHETTI HINEIN UND LASSE SIE ABTROPFEN.

WENN DU SIE MIT DER SAUCE MISCHEN WILLST, KIPPST DU DIE SPAGHETTI ZURÜCK, UND VERMISCHST BEIDES GUT.

DU KANNST DIE SAUCE ABER AUCH SEPARAT DAZUSERVIEREN.



---

## FALSCHES SPIEGELEIER

FÜR VIER PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KLEINE BÜCHSE APRIKOSEN( CA.430G)

300 G. RAHMQUARK

2-3 ESSL. ZUCKER

½ PÄCKLI VANILLEZUCKER

4 ESSL. MILCH

4 ZWIEBACK

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ÖFFNE DIE BÜCHSE UND GIESSE DEN SAFT IN EINEN KRUG. LASSE  
DIE APRIKOSEN IN EINEM SIEB GUT ABTROFFEN.

2. NIMM EINE GRÖßERE SCHÜSSEL UND GIB DEN RAHMQUARK, ZUCKER,  
VANILLEZUCKER UND DIE MILCH HINEIN. NUN VERRÜHRST DU ALLES SEHR  
GUT.

WEIL DU DIREKT AUF DIE DESSERTTELLER ANRICHEST, SOLLST DU SEHR  
SORGFÄLTIG ARBEITEN.

3. ALSO, DU LEGST DIE ZWIEBACK AUF DIE TELLER. DANN VERTEILST

DU DIE QUARK-CREME SO DARAUF, DASS SIE RINGSRUM ETWAS HINUNTERLÄUFT, UND DER ZWIEBACK NICHT MEHR ZU SEHEN IST.

4. JETZT LEGST DU EINE HALBE APRIKOSE, MIT DER WÖLBUNG NACH OBEN IN DIE CREME. WENN DU WILLST KANNST DU ETWAS ZIMT DARÜBERSTREUEN. DAS SIEHT DAN AUS WIE PAPRIKA.

---

# BIRNENIGEL

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

4 BIRNEN AUS DER BÜCHSE

MANDELSTIFTE

1 PÄCKLI KUCHENGLASUR

8 GEWÜRZNELKEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST, UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1 LEGE DIE BIRNEN AUF EINEN TELLER. KOCH IN EINER KLEINEN PFANNE WASSER AUF NIMM SIE VOM HERD, LEGE DAS PÄCKLI KUCHENGLASUR HINEIN UND WARTEN BIS SIE FLÜSSIG GEWORDEN IST. SCHNEIDE DAS PÄCKLI AN EINER ECKE AUF UND GIB DIE SCHOKOLADE AUF DEN DICKEREN TEIL DER BIRNEN. LASSE ALLES ERKALTEN.

2. IN EINER BRATPFANNE RÖSTEST DU DIE MANDELSTIFTE LEICHT AN. EBENFALLS ERKALTEN LASSEN.

3. NUN STECKST DU DIE GEWÜRZNELKEN IN DEN TEIL DER BIRNE WO KEINE SCHOKOLADE IST, SO DAS ES AUSSIEHT WIE AUGEN. STECKE JETZT DIE

MANDELSTIFTE IN DEN TEIL MIT DER SCHOKOLADE, SO DAS ES AUSSIEHT  
WIE EIN IGEL. NUN RICHTE DIE IGEL AUF EINEM SAUBEREN TELLER AN.