

DAS PUMMELEINHORN



Gehlemmerbuch

GLITZERTASTISCHE SNACKS,
KUCHEN UND KEKSTRÄUME



DAS PUMMELEINHORN



Gehlemmerbuch

GLITZERTASTISCHE SNACKS,
KUCHEN UND KEKSTRÄUME



riva

STEPHANIE JUST

Inhalt

Vorwort

4

Zauberhaftes Frühstück und süße Kleinigkeiten

6

Mini-Pancake-Frühstück	9
Bruchschokolade	10
Eis-Sandwiches	13
Regenbogen-Popcorn	14
Unicorn Fluffy Poops	16
Erdbeer-Pfirsich-Tiramisu	18
Apfelstrudel-Pudding	21
Peanutbutter and Jelly French Toast	22
Schokobrezeln	25
Knackige Schokoäpfel	26
Marshmallow Fudge	29
Cocos Sticky Rice	30
Like an Eisbecher	33
Dip mit Fruchtzauberstäben	34

Herzhafte Snacks

37

Party-Knabber-Mix	39
Ein-Hörnchen	40
Regenbogen-Spaghetti mit Veggieballs und Basilikumsauce	43
Rustikale, käsige Knäcke-Donuts	46
Gefüllte Minipaprika-Boote	49
Bunter Glasnudelsalat	50
Toasted Ravioli	53
Gefüllte Minitortillas mit Guacamole	54
Miniburger	57
Regenbogen-Pizza	60
Gurken-Sushi	63
Antipasti-Sticks mit Dip	64
Feta-Snackbällchen	67

Cookies, Cupcakes und Co.

69

Pop-Tartes	70
Glitzerglimmer-Kekse	73
Regenbogen-Oreo-Pops	74
Zitronen-Donuts	77
Zuckerwatte-Schoko-Cupcakes	78
Funfetti-Buttercreme-Cupcakes	81

Pummeltastische Kuchen und Torten

83

No-bake-Pummel-Kuppeltorte	85
Pummelspeck und Cookie Cake	88
Pummeleinhorns Birthday Cookie Cake	91
Riesendonut-Kuchen	94
Limetten-Cheesecake	97
Banoffee-Tarte	98
No-bake-Heidelbeer-Schoko-Cheesecake	101
Cookie Birthday Layer Cake	102
Himbeer-Kokos-Pavlova	105
Regenbogen-Wolkenland-Torte	106
Kunterbunte Fiesta-Torte	111

Regenbogenbunte Shakes und andere Drinks

115

Lemon-Cheesecake-Shake	116
Norbert-the-Cookie-Shake	119
Bubblegum-Eis-Shake	120
Gefüllte weiße Schokobömbchen in warmer Milch	123
Erdbeerjoghurt-Monstershake	124
Magietasie-Limo	127

Vorwort

In Pummeleinhorns Glitzerwelt lieben alle, und Pummeleinhorn ganz besonders, Kekse und Kuchen! Das weiß mittlerweile wohl jeder. Aber manchmal haben die Glitzer-Freunde Lust, Neues auszuprobieren. Tatsächlich sind sie nicht nur neugierig auf zauberhafte, glitzertastische Zucker-Naschereien. Nein, sie möchten auch veggie-salzige Einhorn-Regenbogen-Snacks probieren. Ganz schön mutig, was?!

In diesem Buch habe ich für Pummel & Friends – und natürlich für euch, die Pummeleinhorn Fans – 50 vegetarische, herzhafte Snacks, Funkel-Glitzer-Kuchen, Kekse, Desserts und Torten kreiert.

Die Rezepte habe ich so einfach wie möglich gehalten. Einzig die Torten sind etwas aufwendiger, aber gar nicht kompliziert.

Ich wünsche euch, und den Bewohnern des Pummelversums, ganz viel Spaß und glimmer-zauberhafte gute Laune beim Zubereiten und Futtern. Natürlich am besten mit guten Freunden!

Um die glitzertastischen Pummel- & Friends-Leckereien ebenso zauberhaft und bunt zu Hause nachmachen zu können, verrate ich euch natürlich meine Bezugsquellen, mit denen ich arbeite und mit denen ich diese schönen Rezepte kreiert habe.

Eure Stephie aus der
Pummeleinhorn-Küche



Glitzer-Guide - zu den Rezepten

Damit ihr die pummeltastischen Kreationen in diesem Buch perfekt nachmachen könnt, ist hier aufgelistet, welche Streusel, Farben und mehr bei den einzelnen Rezepten benutzt wurden und wo es sie zu kaufen gibt. Immer wenn ihr ein Sternchen* bei einer Zutat seht, findet ihr hier eine Info dazu!

Streusel-Mixe, Bunte Schokoladen-Drips, Goldglitzer und Puderfarbe findet ihr hier: www.superstreusel.de

Folgende Produkte habe ich bei den jeweiligen Rezepten verwendet:

Bruchschokolade (S. 10):	Einhornparty und MeeresBlubb, Pastell Super Drip
Eis-Sandwiches (S. 13):	Luftikus
No-bake-Pummel-Kuppel-Torte (S. 85):	Verschiedene Gold-Kugeln und Goldglitzer
Pop-Tartes (S. 70):	Püppilotta
Unicorn Fluffy Poops (S. 17)	Liebelein
Riesendonut-Kuchen (S. 94):	Zuckerpüppchen
Glitzernde Streusel-Cookies (S. 73):	Liebelein und Einhornparty
Knackige Schokoäpfel (S. 26):	Wünsch Dir was, Schätzelein, Liebelein, Pastell Rosa, Flieder, Blau Drip
Marshmallow Fudge (S. 26):	Zuckerschnute
Himbeer-Kokos-Pavlova (S. 105):	Pink Glitzer
Regenbogen-Oreo-Pops (S. 74):	Über den Wolken
Erdbeerjoghurt-Monstershake (S. 124):	Püppilotta
Like an Eisbecher (S. 33):	Konfettiparade

Die Candy Melts gibt es von Fun Cakes, mit oder ohne Geschmack. Bei den Lebensmittel-Gelfarben nehme ich die von Rainbow Dust, die gibt es in allen möglichen Farben.

Die unterschiedlichen Süßigkeiten könnt ihr online bei World of Sweets kaufen, aber mittlerweile ist das Süßigkeitenregal in jedem Supermarkt auch sehr gut sortiert.



Zauberhaftes
Frühstück
UND SÜSSE
KLEINIGKEITEN





Mini-Pancake-Frühstück

Schon zum Frühstück mögen die Bewohner der Glitzerwelt leckere Naschereien. Dass es da auch etwas Besonderes sein darf, steht außer Frage. Daher gibt es eine Portion Mini-Pancakes, die als Frühstückscerealien umfunktioniert wurden und mit saftig-süßen Erdbeeren und Milch jedem Bewohner das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Zutaten für 2 Portionen

200g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Msp. Salz
2 volle EL Puderzucker

2 Eier (Größe M)
240 ml Buttermilch
mit Geschmack
nach Vorliebe
etwas Pflanzenöl für
die Pfanne
Milch

Erdbeeren oder Obst
nach Wahl

1. Mehl, Backpulver, Salz und Puderzucker mischen. In einer anderen Schüssel Eier und Buttermilch mit dem Schneebesen verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

2. Eine Pfanne mit etwas Öl einpinseln, bei mittlerer Hitze mit einem Teelöffel

Kleckse Teig in die Pfanne geben. Sowie der letzte Klecks in der Pfanne ist, kann der erste bereits umgedreht werden. Nach einem kurzen Moment, wenn die Pancakes etwas Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3. Mit Milch und Früchten servieren.

Bruchschokolade



In der Glitzerwelt kann es manchmal gar nicht glitzer-funkelnd genug sein. Dieses Mal habe ich für Zebrasus eine zauberhafte Bruchschokolade in zarten Pastell-Tönen mit vielen bunten, großen und kleinen Perlen und Streuseln mitgebracht.

Zutaten für ein kleines Blech

400g weiße
Schokolade oder
Schmelzschokolade

1–3TL bunte Pastell-
Schokolade* pro
Farbe
verschiedene
Streusel*

essbare Perlen*

1. Die Schokolade nach Anleitung schmelzen/erhitzen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses 10 Minuten bei 50°C in den Ofen stellen. Durch das leicht angewärmte Blech zieht die Schokolade nicht zu schnell an und es bleibt genügend Zeit für die Dekoration. Herausnehmen und die weiße Schokolade daraufgießen. Mit einer Palette oder einem Löffelrücken etwa 1cm dick verstreichen. Direkt die

bunte Schokolade mit einigen Klecksen unterschiedlich dick darauf verteilen. Mit einem Zahnstocher durch die Schokolade kreisen und sie so marmorieren. Mit Streuseln und Perlen dekorieren und fest werden lassen.

3. In Stücke brechen.



