

ÜBER 150 VORLAGEN ZUM SELBERMACHEN

CALLWEY

Fräulein Klein feiert mit Kindern

DIE SCHÖNSTEN IDEEN
FÜR KLEINE PARTYMÄUSE
UND GROSSE
TRAUMTÄNZER





Fräulein Klein





YVONNE BAUER



Fräulein Klein





INHALT

VORWORT S. 6

Mädchen

PARIS S. 10

Karussell-Pünktchen-Torte	S. 11
Dreistöckige Kekse	S. 12
Buchsbäumchen	S. 13
Eiffelturm-Cupcakes	S. 14
Lippen- und Bartstrohhalme	S. 14
Löffelpuppen	S. 15
Mademoiselle-Ketten	S. 15

FAIRY PARTY S. 16

Baiserpilze	S. 17
Waldelfen-Beeren-Nuss-Torte	S. 18
Pilz- und Schmetterling-Cupcakes	S. 20
Waldbodentöpfe	S. 22
Feen-Zauberstäbe	S. 23
Feenhüte	S. 23

ALICE IM WUNDERLAND S. 24

Wunderlandmuffins mit Himbeeren ...	S. 25
Weißer Kaninchen-Kuchen	S. 26
Teetassen-Waffeln	S. 28
Teekannen-Cakepops	S. 29
Spielkarten-Kekse	S. 30
Erdbeer-Karamell-Sandwiches	S. 31
Grinsekatten-Fotorequisit	S. 32
Des Hutmakers Hüte	S. 32
Teatimeboxen und -ringe	S. 33

SCHWANENSEE S. 34

Schwanensee-Torte	S. 35
Schwanen-Lollis und Muschelkekse ..	S. 36

Schwanensee- & Ballerinen- Cupcakes	S. 38
Märchenschloss-Kuchen	S. 39
Schwanenteller	S. 40
Seerosenbecher	S. 40
Kleine Prinzessinnen-Krönchen	S. 41
Schwanenkopf-Fotorequisit	S. 41

SLEEPING BEAUTY S. 42

Vanillewaffeln	S. 43
Fairy Bread	S. 44
Schokoladenmüsli Bircher Art	S. 44
Obstsalat mit Vanillesoße	S. 45
Tropical Smoothie	S. 46
Himbeer-Schichtsmoothie	S. 46
Becher mit Augen	S. 47

Jungen

UP IN THE AIR S. 50

Über-den-Wolken-Schokotorte	S. 51
Vanille-Cupcakes	S. 52
Süße Flugzeuge	S. 52
Schokokeks-Pakete	S. 53
Flugzeuge aus Wäscheklammern	S. 54
Wolken	S. 55

INDIANERPARTY S. 56

Zielscheiben-Kekse	S. 57
Donut-Torte	S. 58
Schokoladen-Cupcakes	S. 58
Zelt-Tischkärtchen	S. 59
Totempfahl	S. 60
Indianerbecher	S. 61

SCHIFF AHOI S. 62

Insel-Cupcakes	S. 63
Süßes Piratenschiff	S. 64
Fischgräten-Kekse	S. 66
Schiff in der Flasche	S. 67
Piratenhut und Hakenhand	S. 68
Fernrohr-Pinata	S. 69
Schatzkarte	S. 69

FLY WITH ME TO THE MOON S. 70

Mars-Torte	S. 71
Milky-Way-Cupcakes	S. 72
Raketenspitze	S. 72
Raketen-Knallbonbons	S. 74
Planeten	S. 75

FUSSBALL S. 76

Waldmeistertrophäen für Weltmeister	S. 77
Popcorn mit weißer Schokolade	S. 78
Kleine Wäscheklammer-Fußballer	S. 79
Fußball-Cupcakes	S. 80

Jungen & Mädchen

ZIRKUS S. 84

Funfetti-Zirkustorte	S. 85
Clown-Cupcakes	S. 86
Zirkus-Äpfel	S. 87
Party-Zirkustiere	S. 88
Clown-Trinkbecher	S. 88
Zirkuszelt-Partyhütchen	S. 89
Clown-Ballons	S. 90
Clownsmaske	S. 91

WILDE TIERE S. 92

Leoparden-Torte	S. 93
-----------------------	-------

Tiertrophäen	S. 94
Wilde Brause	S. 94
Tier-Cupcakes	S. 95
Zebra-Gläser	S. 96
Affen-Lollis	S. 96
Tier-Wimpel	S. 97
Tier-Schattenpuppen	S. 97

FRECHE FRÜCHTE	S. 98
Verkaufsstand	S. 99
Freche Früchte für Girlande und Strohhalme	S. 100
Freche-Früchte-Torte	S. 102
Freche-Früchte-Einstecker	S. 102
Wimpelgirlande	S. 103
Obstkörbchen	S. 103
Rote-Äpfel-Cupcakes	S. 104
Melonen-Geleestückchen	S. 105

FIESTA MEXICANA	S. 106
Pinata-Torte	S. 107
Frida-Kahlo-Plätzchen	S. 108
Mexikanische Partygirlande	S. 108
Kaktuskekse	S. 110
Kaktus-Cupcakes	S. 110
Kaktus-Donuts	S. 111
Kaktusblüten	S. 111
Frida-Kahlo-Pinata	S. 112
Selbst gebastelte Kakteen	S. 114
Kleine Papier-Sombreros	S. 115
Mexikaner	S. 115

BAYERN-PARTY	S. 116
Gebrannte Mandeln	S. 117
Dirndl-Spitztüten	S. 117
Schneebedeckter Bergkuchen	S. 118
Brezl-Cupcakes	S. 119
Schokoladenherzchen am Stiel	S. 119
Trachtenbesteck und -spieße	S. 120
Wolken	S. 121
Lebkuchenherzen als Partybastelei ..	S. 121

WINTERWUNDERLAND	S. 122
Eisbär-Amerikaner	S. 123
Iglu-Kuchen mit Kokos	S. 124
Schaumkuss-Pinguine	S. 124
Milcheis-Shake	S. 126
Marshmallow-Schneemänner	S. 126
Schneeflocken-Marshmallows	S. 127

Schneekugel-Torte	S. 128
Glitzertiere	S. 129
Partymitgebl für die kleinen Gäste	S. 129

Verschiedene Anlässe

OSTERN	S. 132
Oster-Schoko-Nuss-Kuchen	S. 133
Osterhasen-Topper	S. 133
Gefüllte Ostereier mit Löffelkekzen ..	S. 134
Mini-Zitronen-Spiegelei-Cupcakes	S. 136
Lustige Karotten-Topf-Cupcakes	S. 137
Windräder	S. 138
Osterhasen-Fotospaß	S. 138
Blumen-Strohhalme	S. 139
Karotten-Spitztüte	S. 139

HERBSTPICKNICK	S. 140
Zimtrollen-Muffins	S. 141
Herbstliche Vanillekekse	S. 141
Apfelkuchen	S. 142
Süße Eicheln	S. 143
Fuchs und Eichhörnchen	S. 144
Kleiner Reh-Topper	S. 145
Tiergesichter	S. 145

HALLOWEEN	S. 146
Gruselige Oreo-Torte	S. 147
Oreo-Vanille-Cupcakes	S. 148
Besen	S. 148
Oreo-Trüffel-Mäuse	S. 148
Monster-Kekse	S. 150
Eulen-Etagere	S. 150
Gruselige Luftballongesichter	S. 151
Hexenhüte und Katzensgesichter	S. 152
Fledermausflügel für Trinkbecher	S. 152
Fledermäuse für die Wand	S. 152

WEIHNACHTEN	S. 154
Saftiger Gewürzkuchen	S. 155
Süße Tannenzapfen	S. 155
Lebkuchenhäuschen	S. 156
Lebkuchenmännchen	S. 156
Nikolaus-Cupcakes	S. 158
Schneeflocken-Cupcakes	S. 160
Weihnachtslandschaft im Glas	S. 161

Grundrezepte

KUCHEN, TORTEN, CUPCAKES S. 164	
Weißer Torte	S. 165
Schokoladentorte	S. 165
Vanilletorte	S. 166
Cakepops	S. 166
Schokoladen-Cupcakes und -muffins ..	S. 167
Vanille-Cupcakes und -muffins	S. 168
Gebackene Vanille-Donuts	S. 168
Einfacher Vanillekuchen	S. 169
Baiser	S. 169

KEKSE	S. 170
Vanillekekse	S. 171
Schokoladenkekse	S. 171

FROSTINGS	S. 172
Marshmallow-Frosting	S. 173
Fruchtiges Frosting	S. 173
Buttercreme	S. 174
Cheesecake-Topping ohne Butter	S. 174
Cheesecake-Topping mit Butter	S. 174
Weißes Schokolade-Buttercreme- Frosting	S. 174
Schokolade-Buttercreme-Frosting	S. 175
Royal Icing	S. 175
Cheesecake-Topping	S. 175
Milchschokolade-Frosting	S. 175

Printables

Paris	S. 177
Fairy Party	S. 178
Alice im Wunderland	S. 179
Schwanensee	S. 180
Up in the Air	S. 182
Indianerparty	S. 183
Piratenparty	S. 184
Weltraum	S. 185
Zirkus	S. 186
Wilde Tiere	S. 188

Schablonen	S. 190
------------------	--------

IMPRESSUM/BEZUGSQUELLEN S. 192



EINEN TAG LANG...



Einen Tag lang Indianer sein und das Wohnzimmer in eine Prarie verwandeln. Oder vielleicht als kleine Waldelfe die heimischen Wälder erobern? Oder doch lieber in das Weltall fliegen oder als kleine Ballerina Schwanensee tanzen? Oder in einem Wunderland den verrückten Hutmacher treffen? Oder einfach die Zirkusmanege nach Hause holen?

Welcher kleine Junge oder welches kleine Mädchen träumt nicht davon, einen Tag lang in eine Märchen- oder Abenteuerwelt abzutauchen. Mit Sicherheit sind auch die kleinen Gäste, die zum Fest eingeladen sind, schwer begeistert.

Damit die Planung leichtfällt und die Party gelingt, möchte ich in diesem Buch Bastel- und Backideen für Feste mit bestimmtem Motto oder für saisonale Feierlichkeiten weitergeben. Auch Anregungen für die Partydekoration dürfen nicht fehlen. Natürlich sind alle Ideen auch individuell einsetzbar. Es darf also gebastelt und gebacken und vor allem gefeiert werden.

Viel Spaß bei den Vorbereitungen und bei der Party!



Alles Liebe, Yvonne



PARIS PARTY



Mädchen

5 IDEEN FÜR KLEINE PARTYMÄUSE



PARIS



Oh la la! Eiffelturm und Karussellpferdchen, das findet fast jedes kleine Mädchen très chic. Warum also nicht einmal die Stadt der Liebe mit all ihrem Flair ins Wohnzimmer holen und zur Partykulisse machen.

KARUSSELL-PÜNKTTCHEN-TORTE

für 2 Springformen von 15–18 cm Durchmesser mit hohem Rand und 1 Backform für runde Cakepops

Zutaten für Grundrezept weiße Torte
(Seite 165)

rosa Lebensmittelfarbe

Zutaten für Grundrezept Cheesecake-
Topping für Torten (Seite 175)

rosa und gelbe Lebensmittelfarbe

Spritzbeutel, Sterntülle (klein), Lochtülle
(2–3 mm)

DEKORATION

rosa Tonpapier

Kreisschneider oder Zirkel und Schere
Zahnstocher

Vorlage Fähnchen (Seite 177)

Leim

Vorlage Karussellpferdchen (Seite 177)

6 rosa gestreifte Papierstrohhalm

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die beiden Springformen am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einbuttern. Die Cakepop-Backform ebenfalls einfetten. Teig nach dem Grundrezept anrühren. Dabei ca. ein Drittel des Teigs in eine andere Schüssel umfüllen und mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben.

Den rosa Teig in die Cakepop-Backform füllen und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben, bis der Teig durchgebacken ist. Den restlichen Teig mit Frischhaltefolie abdecken und beiseitestellen. Die Kuchenbällchen aus der Form nehmen und am Boden der beiden Springformen auslegen. Dabei aber zwischen den einzelnen Cakepops genügend Abstand lassen, sodass nach dem Backen das Pünktchenmuster im Teig erkennbar ist. Die Springformen mit dem ungefärbten Teig zu gleichen Teilen auffüllen und wie im Grundrezept beschrieben backen und abkühlen lassen.

Das Topping nach dem Grundrezept zubereiten. Ca. 3 EL davon beiseitestellen. Die beiden Tortenhälften mit 1 Klecks Topping zusammensetzen und das restliche Topping auf und um die Torte verteilen. Mit einem Palettmesser glatt streichen. Das beiseitegestellte Topping halbieren und einen Teil rosa einfärben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und rundherum um die Torte kleine Tufts aufspritzen. Das restliche Topping gelb einfärben, ebenfalls in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Bögen und Punkte auf die Torte spritzen.

DEKORATION

Für das Dach des Karussells aus dem rosa Tonpapier einen Kreis von 20 cm Durchmesser ausschneiden. Den Kreis achtmal mittig falten. Die Dreiecke, die sich beim Falten ergeben, abwechselnd nach innen und nach außen drücken, sodass eine Schirmform entsteht.

Durch die obere Spitze einen Zahnstocher stecken. Nach der Vorlage ein paar Fähnchen herstellen und an den Zahnstocher kleben.

Die Pferdchen-Prints vervielfältigen (kopieren) und ausschneiden. Es sollten insgesamt fünf Pferdchen sein. Die Pferde auf je einen Strohhalm kleben.

Die Karussellpferdchen in die Torte stecken. Noch zusätzlich einen Strohhalm in die Mitte der Torte stecken und das Karusselldach auf die Strohhalm „legen“.

DREISTÖCKIGE KEKSE

3 verschieden große, runde Ausstecher

*Statt Ausstecher kann man auch
Gläser oder Tassen verwenden.*

Zutaten für Grundrezept
Vanillekekse (Seite 171)
200 g weiße Schokolade
50 g Sahne
200 g rosa Candymelts
 $\frac{1}{2}$ –1 TL Kokosfett oder Palmin
weiße Zuckerperlen
runde, pinkfarbene Kaubonbons

Keksteig nach dem Grundrezept herstellen.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm
dünn ausrollen und mit runden Ausstechern
in den verschiedenen Größen je zwei gleich
große Kekse ausstechen.

*Es müssen für jede Portion 6 Kekse
vorhanden sein und je zwei
davon in gleicher Größe.*

Kekse backen und auskühlen lassen.
Die Schokolade grob hacken und gemeinsam
mit der Sahne in einen Topf gießen. Unter
Rühren erwärmen, bis die Schokolade kom-
plett geschmolzen ist und sich mit der Sahne
verbunden hat. Die entstandene Ganache ab-
kühlen lassen, bis sie schön streichfest ist.

Je zwei gleich große Kekse mit
der Ganache aneinanderkleben.

Candymelts im Wasserbad mit dem Kokos-
fett schmelzen und die Kekspaare damit
bestreichen, dafür eignet sich ein Teelöffel.
Die Kekse aufeinandersetzen und mit den
Zuckerperlen und Kaubonbons verzieren.





für ca. 8–10 Bäumchen

BUCHSBÄUMCHEN

Zutaten für Grundrezept

Cakepops [Seite 166]

Lollistiele

400 g grüne Candymelts

1–2 TL Kokosfett oder Palmin

Zuckerblümchen

ca. 300 g Marzipan

Schokoladenkekse

Styropormatte

MATERIAL

Mini-Übertöpfe

[Bastelbedarf oder Gartencenter]

weiße, matte Sprühdarbe

Die Übertöpfe je nach Bedarf ein paar Tage vor der Party außen mit weißem Sprühlack einsprühen.

Die Cakepops nach dem Grundrezept zubereiten und ca. 4 cm große Kugeln formen. Auf Lollistäbe spießen.

Die grünen Candymelts im Wasserbad mit dem Kokosfett schmelzen. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen, in die man die Cakepops gut eintauchen kann. Ist die Masse zu dick, noch etwas mehr Kokosfett hinzufügen.

Cakepops in die Glasur tauchen und kurz abtropfen lassen. In eine Styropormatte oder ähnlich Stabiles stecken und mit Zuckerblümchen verzieren. Vollständig trocknen lassen. Aus dem Marzipan kleine Kegel formen und in die Übertöpfe geben. Das Marzipan sollte bis fast zum Rand der Übertöpfe reichen, damit die Bäumchen einen sicheren Halt haben. Die Cakepops in die Übertöpfe stecken. Die Schokoladenkekse fein zerbröseln und als Blumenerde in die Töpfe streuen.

Wer noch Teig übrig hat oder nicht so viele Bäumchen aufstellen möchte, kann auch, wie wir für unsere Party, einfache Cakepops herstellen. Wir haben diese – wie bei Alice im Wunderland [Seite 29] – mit rosafarbenen Candymelts überzogen und mit je einer Zuckerblume verziert.



EIFFELTUM- CUPCAKES

für 12 Stück

12er-Muffinblech
Papierbackförmchen

Zutaten für Grundrezept Vanille-Cupcakes
(Seite 168)

Zutaten Grundrezept fruchtiges Frosting
mit Erdbeeren (Seite 173)

Vorlage Eiffelturm (Seite 177)

Zahnstocher

Leim

Spritzbeutel, Sterntülle (groß)

Cupcakes nach dem Grundrezept zubereiten.
Frosting ebenfalls nach dem Grundrezept
herstellen und in einen Spritzbeutel mit
großer Sterntülle füllen. Je 1 Tuff auf die
Cupcakes spritzen.

Eiffeltürme ausschneiden, auf Zahnstocher
kleben und die Cupcakes damit verzieren.



LIPPEN- UND BARTSTROHHALME

MATERIAL

Strohhalme zum Knicken

Vorlage Mund (Seite 177)

Locher oder Cuttermesser

Lippen und Bärte ausschneiden und
jeweils ein kleines Loch hineinstanzen
bzw. mit einem scharfen Cuttermesser
kreuzweise einritzen.

Strohalm hindurchstecken.





LÖFFELPUPPEN

MATERIAL

Holzlöffel
 verschiedene Stifte
 [wasserfeste Filzstifte, Buntstifte]
 Wollreste
 Pompons
 Leim
 Stoffblümchen, -schleifchen
 Cupcake-Papierförmchen
 Acrylfarbe
 Pinsel

Die Puppen sind ein toller Partyspaß für kleine Mädchen. Sie können die Löffel je nach Lust und Laune bemalen und bekleben. Für die Puppenröckchen werden die Cupcakeförmchen ein- oder zweimal mittig gefaltet.



MADEMOISELLE- KETTEN

MATERIAL

Holzkuugeln in zwei verschiedenen Größen
 Holzspieße
 Acrylfarben
 Pinsel
 Wollreste oder Schnüre

Die Holzkuugeln auf Holzspieße stecken, um sie leichter bemalen zu können. Nun können die kleinen Mädchen Haare und Gesichter daraufmalen.

Anschließend die Schnüre durch die Perlen ziehen.



FAIRY PARTY



FESTE FÜR MÄDCHEN * FAIRY PARTY



Eine Fairy Party lässt sich hervorragend im Garten oder in einem kleinen Waldstück feiern, denn dort können sich kleine Feen und Waldelfen dementsprechend austoben. Aber auch zu Hause lässt sich die Umgebung prima für die Waldwesen einrichten: Als Tische für die süßen Leckereien eignen sich Holzbänke oder Holzkisten. Zum Sitzen sind Decken und Kissen ideal, und ein Baldachin rundet die zauberhafte Partyszene noch ab. Jedes Feenpicknick braucht natürlich auch eine Menge süße Schätze!

BAISERPILZE

Zutaten für Grundrezept Baiser
[Seite 169]

ca. 100 g Zartbitterkuvertüre
1–2 EL Kakaopulver
Spritzbeutel, Lochtülle (mittelgroß)

Backblech mit Backpapier belegen.

Baisermasse nach dem Grundrezept zubereiten. In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen.

Runde Kreise für die Hüte auf das Backblech spritzen. Ggf. die Oberfläche mit den Fingern etwas glätten, da sich beim Aufspritzen kleine Spitzen an den Kreisen bilden. Für die Stiele höhere Tuffs aufspritzen.

Baisers wie im Grundrezept beschrieben im Backofen trocknen lassen. Wenn sich die Baisers leicht vom Backblech lösen, aus dem Ofen nehmen und vollständig trocknen lassen. Stiele an den oberen Spitzen mit einem Messer vorsichtig abschneiden, sodass eine glatte Oberkante entsteht.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Je 1 Hut und 1 Stiel mit der Kuvertüre aneinanderkleben, dazu den Stiel mit Kuvertüre einpinseln. Pilz trocknen lassen und fein mit Kakaopulver bestäuben.

Die Pilze lassen sich bereits einige Tage vorher zubereiten.

WALDELFEN-BEEREN- NUSS-TORTE

*für zwei Springformen von 15–18 cm
Durchmesser mit hohem Rand*



TEIG

200 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier (zimmerwarm)
200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
100 ml Milch (zimmerwarm)

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 runde Backformen am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einbuttern.

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen und unterheben. Milch ebenfalls untermengen.

Teig halbieren und je eine Hälfte des Teigs in eine vorbereitete Springform einfüllen. Glatt streichen. Im Ofen 35 Minuten backen. Mit dem Holzstäbchen testen, ob der Teig durchgebacken ist. In der Form ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Danach aus der Form stürzen und in Frischhaltefolie einschlagen. Vollständig erkalten lassen.

KOMPOTT

150 g Heidelbeeren (frisch oder TK-Ware)
50 g Zucker
2 EL Wasser

Für das Kompott Heidelbeeren mit Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben. Aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und danach vollständig abkühlen lassen. 5 EL vom Kompott abnehmen und für das Frosting beiseite stellen.

FROSTING

100 g Sahne
1–2 EL Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
250 g Doppelrahmfrischkäse
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 EL Heidelbeerkompott

Für die Creme die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Handrührer cremig rühren. Frischkäse, Vanillezucker und die 5 EL Heidelbeerkompott hinzufügen und weiter cremig rühren. Sahne unterheben.

Sollte die Creme etwas zu weich sein, dann im Kühlschrank noch etwas kühlen, bevor sie weiterverarbeitet wird.

Für die Creme sollten die Zutaten alle gleich temperiert sein, damit sie nicht gerinnt.

Einen Tortenboden auf eine Holzplatte (oder Tortenplatte) setzen und das restliche Kompott verteilen, dabei ca. 1 cm am Rand freilassen. Etwas Creme daraufgeben und verstreichen. Zweiten Tortenboden darauflegen. Die restliche Creme auf und um die Torte verteilen und mit einem Palettmesser glatt streichen.

MATERIAL

Baiserpilze (Seite 17)
Vorlage Schmetterlinge (Seite 178)

Mit Baiserpilzen und ausgeschnittenen Schmetterlingen dekorieren.

Man kann auch gemischte Beeren – Heidelbeeren, Brombeeren und Himbeeren – oder nur eine der Beerensorten für die Torte verwenden.

