



DAS BACKBUCH



ALLES AWA



40
KINDERLEICHTE
LIEBLINGSREZEPTE
DES YOUTUBE-
STARS

DAS BACKBUCH



ALLES AVA

IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Cover: Michaela Zander, Anna Obermüller

Layout & Satz: Silvia Keller, Anna Obermüller

Herstellung: Carina Ries

Projektmanagement & Lektorat: Katharina Steffelmaier

Rezeptfotografie: Melanie Schwenger, Welzheim

People-Fotografie: Sarah Kastner, Liederbach/Taunus

Weitere Fotografien: © Shutterstock: S. 9: © Yana Pak; S. 10: © Arina P Habich, © goldnetz

Der Verlag dankt dem Küchenstudio Krampe in Kelkheim für die Bereitstellung der Räumlichkeiten.

Bildnachweis Illustrationen: alle © Shutterstock:

Konfetti: S.7: © OLENA KUZNIETSOVA, alle anderen Seiten: © Angie Makes; Tape: S. 2, 14-16, 34, 52, 70, 92: © Kseniia Konoval. S. 4, 9, 11, 26, 92-94, 96, 100, 104, 108:

©MyClipArtStore.com; S. 14 (Cupcake): © TEe Du; S. 14-18, 20, 22, 24, 28, 30, 32, 38, 40 (Bonbon), 42 (Cupcake), 46 (Lolli), 48, 50, 98, 106: © Cute little things; S. 34-36, 38, 40,

42, 44, 46: © Marish; S. 52-53, 58, 60 (Bonbon), 62 (Gespenst), 64 (Totenkopf), 66 (Auge):

© Grow studio; S. 60, 62, 64, 66, 68: © Kristina Rudkevica; S. 72-73, 76, 78, 80, 82, 84, 86,

88, 90, 102: © NTRdesign

ISBN 978-3-7459-0854-1

www.emf-verlag.de

INHALT

VORWORT

GRUNDLAGEN

GELINGSICHERE TIPPS

DIE BESTEN KÜCHENHELFER

VORBEREITUNG IST ALLES

REZEPTE

PARTY

KEKSRAUPE

KEKSKUCHEN MIT VANILLEPUDDING

SCHWIMMBADKUCHEN

CAKE POPS

EINHORN-CHEESECAKE

EINHORN-PUPSE

HERZHAFTE PARTY-MUFFINS

ZUPF-BRÖTCHEN

FERIENTAGE MIT FREUNDEN

SELBST GEMACHTES EIS

FREAK SHAKE

APFEL-ZIMT-CHIPS

POPCORN CRUNCH

OREO®-CHEESECAKE-BÄLLCHEN

S'MORES DIP

FLUFFIGE WAFFELN

CHEESEBURGER-RING

HALLOWEEN

MUMIEN-WÜRSTCHEN

MONSTER-COOKIES

FLEDERMAUS-BROWNIES

SPINNEN-CRACKER

SCHOKOKUSS-GESPENSTER

HALLOWEEN-AMERIKANER

MAGISCHE COOKIE BARS

PUMPKIN PIE

WEIHNACHTEN

MARSHMALLOW-SCHNEEMÄNNER

MARSHMALLOW-SCHNEEFLOCKEN

ENGELSAUGEN

BUTTERPLÄTZCHEN

VANILLEKIPFERL

MARZIPANKARTOFFELN

BUNTE BRUCHSCHOKOLADE

KINDER-TIRAMISU

LEBKUCHENHAUS

DAS GEHT IMMER!

IRISCHE SCONES

BANANENBROT

SUPEREASY APPLE CRUMBLE

BANOFFEE PIE

TASSENKUCHEN

KOKOS-OATMEAL-BARS

CLOUD BREAD

PIZZABRÖTCHEN

DANKSAGUNG

VORWORT

Hi Leute, ich bin Ava vom You Tube-Kanal Alles Ava!

Yaaaay ... du hältst tatsächlich mein Backbuch in den Händen und das freut mich sehr!

Ich liebe es, in der Küche zu experimentieren und zu backen. Selbst gemachte Naschereien schmecken einfach am besten und das Leuchten in den Augen anderer zu sehen, wenn sie meine Kreationen probieren und es ihnen schmeckt, ist unfassbar toll!

In meinem Backbuch findest du leckere und ausgefallene Rezepte für jeden Anlass oder auch einfach für zwischendurch. Gebäck geht immer – ob zum Selbstessen, Verschenken, für ein Picknick mit Freunden oder ein tolles Buffet.

Ich hoffe, ich kann dich dazu inspirieren, deine Leidenschaft fürs Backen zu entdecken und bin gespannt, welche Rezepte dir am besten schmecken. Schick mir gerne auch Bilder von dir beim Backen oder von deinen fertigen Kreationen auf [Instagram](#), indem du mich mit **@alles_ava** verlinkst. Ich bin schon megagespannt und wünsche, ich könnte deine Leckereien zusammen mit dir probieren.

Jetzt heißt es aber: Schwing den Rührbesen und viel Spaß mit meinen Rezepten!

LYSM,

deine Ava



GRUNDLAGEN



GELINGSICHERE TIPPS

Backen kann einem am Anfang sehr kompliziert und schwierig vorkommen. Doch wenn man ein bisschen Übung hat und die nötigen Tipps und Tricks kennt, ist es eigentlich ganz einfach. Ich zeige dir, wie du auch ganz leicht zum Backprofi wirst!

1. Wenn man sicher sein möchte, dass nichts schief geht, sollte man sich immer genau an die Mengenangaben im Rezept halten.
2. Siebe Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig hinein. So verteilt sich alles gleichmäßig und ergibt ein schöneres Ergebnis ohne Klümpchen.
3. Sind Eier ohne Größe in Rezepten angegeben, sind in der Regel Eier in der Größe M gemeint – so auch hier im Buch.
4. Deine Backform solltest du immer nur maximal zu $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen. So kann er perfekt aufgehen, ohne überzulaufen.
5. Wenn du Cookies backst und möchtest, dass alle die gleiche Größe haben, dann empfehle ich einen Eiskugelportionierer. Setze je eine Portion Teig auf das Backpapier und drücke sie flach. So werden sie schön einheitlich.
6. Schokolade schmilzt man am besten über einem Wasserbad. Dazu gibst du Wasser in einen Topf und erhitzt es auf dem Herd – es sollte aber nicht kochen. Hacke die Schokolade und gib sie in eine Glas- oder Metallschüssel. Wenn das Wasser dampft, stellst du die Schüssel mit der Schokolade auf den Topf und lässt sie unter ständigem Rühren schmelzen.



DIE BESTEN KÜCHENHELFER

Um dir das Backen etwas zu erleichtern, sind ein paar Hilfsmittel nützlich. Ich stelle dir meine praktischsten Küchenhelfer vor:

1. **Das Nudelholz:** Egal, ob aus Kunststoff, Metall oder ganz klassisch aus Holz: Das Nudelholz hilft dir bei dem Ausrollen, z. B. bei Keksteig.
2. **Spritzbeutel und Tüllen:** Wenn du deine Muffins oder Törtchen besonders gerne verzierst, sind Spritzbeutel und Tüllen genau das Richtige für dich. Denk daran, die Tülle in den Beutel zu stecken, bevor du die Spritzmasse hineingibst!



3. **Silikonbackformen:** Diese kannst du ganz einfach zusammenfalten und sie brauchen somit deutlich weniger Platz in deiner Backschublade. Auch das Herauslösen des fertigen Gebäcks ist mit ihnen einfacher!
4. **Teigschaber:** Ein Teigschaber kann dir dabei helfen, die letzten Teigreste aus deiner Schüssel zu bekommen. So wird auch das anschließende Abspülen gleich viel leichter.
5. **Zuckerstreuer:** Deinen Zuckerstreuer kannst du ganz