

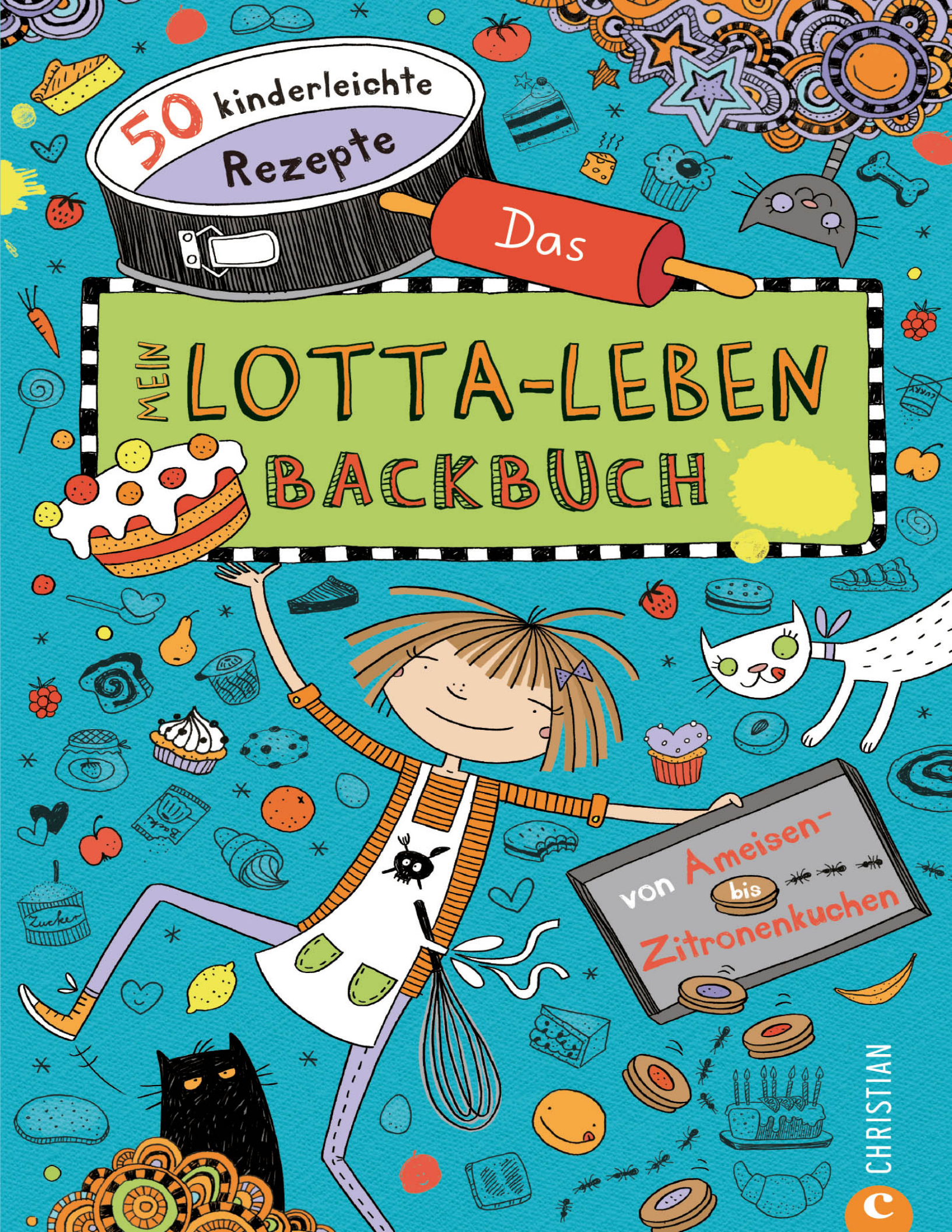
50 kinderleichte
Rezepte

Das

MEIN
LOTTA-LEBEN
BACKBUCH

von Ameisen-
bis
Zitronenkuchen

CHRISTIAN



Inhaltsverzeichnis der Rezepte

Lotta und ihre Familie

Zupfkuchen

Butterkuchen

Schokokuchen

Käsekuchen

Blätterteig-Hörnchen süß und herzhaft

TASSENKUCHEN aus der Mikrowelle

SÜSSE MUFFINS mit Versteck

Pfefferkuchenhaus

Minikuchen mit Waffelbecher

Eigelbmakronen

Lebkuchen

SCONES – Englische Brötchen

TOASTbrot

Was wollt ihr wissen über ... Hefe?

Herzhafte Muffins

Laugenbrezeln

NAAN-BROT aus der Pfanne

Vollkornbrot

Ganz schnelles Stockbrot

Lotta und ihre Freunde

Glitzer-Schicki-Micki-Torte
Schwarzwälder Kirschtorte kinderleicht
PAULS Spitzbuben
Bananen-Hafer-Kekse
Madeleines
COOKIES mit bunten Schokolinsen
Gefüllte SCHOKOKEKSE
ROCKER-Schnitten Bananenkuchen mit Schokocreme
Zitronenkuchen
Cake Pops
Puddingschnecken
Herztörtchen
Lottas Waffeln
Apfel-Rührkuchen
Ameisenkuchen
Schwarzweiß-Gebäck
Baiser
Chinesische Glückskekse
Brownies
Profiteroles
Milchhörnchen
Müslibrötchen
Mini-Party-Quiches
Roggenschrotbrot
BRIOCHE

Lotta und die Tiere

Saftiger Karottenkuchen
Koala-Cola-Kuchen
Maulwurfkuchen
Kalte Katze

Süßes Osterlamm
Apfel-Quark-Hasen
HUNDEKEKSE

Wie kommt der Kuchen aus der Form?

Register
Impressum

Juchhu,

Wer kochen kann, kann auch backen, hab ich mir gesagt.

Und im Kochen bin ich ja mittlerweile voll der **PROFI**.

Niemand macht so gute Pizzapfannkuchen und Knäckebröte mit Teewurst und Ketchup wie ich.

Ha!

Aber seit Kurzem hab ich echt Lust aufs
Backen ...



Erinnert ihr euch noch an Omas und Opas Goldene Hochzeit? An das Kuchenbuffet? Boah, das war ja so was von lecker! Ich konnte mich kaum entscheiden ... und meine **Blödbrüder** erst recht nicht. Aber weil Goldene Hochzeit ja nur so selten ist, hab ich die besten Torten einfach zu Hause nachgebacken – also, jedenfalls die, die ich am besten fand.

Unsere Baumhaus-Keks-Vorratsdose ist leer? Egal, dann backe ich eben neue **Spitzbuben**. Das sind die Kekse, die **PAUL** so gerne mag. Keine Angst, Cheyenne kriegt natürlich auch was, und zwar ihre Lieblings-**Schoko-Cookies**. Und für **Rémi** backe ich was Französisches ... vielleicht **Madeleines!** Dabei hilft mir Papa bestimmt. Ich weiß nämlich genau, dass er nicht nur Käsebrot mag.

Nächste Woche haben wir übrigens Klassenfest. Dafür backe ich dann was Herzhaftes ... nämlich die **Mini-Quiches** von [Seite 114](#) und die **Käse-Blätterteig-Hörnchen**. Wetten, dass die **LÄMMER-GIRLS** da staunen werden? Denen fallen bestimmt die Augen aus dem Kopf!

Manchmal muss es aber auch ganz schnell gehen. Und dann mache ich den **Tassenkuchen** von [Seite 24](#). **Ganz ohne Backofen – cool, was?**

Zu Weihnachten und Ostern gibt's natürlich ganz besondere Sachen (zum Beispiel ein total **süßes Osterlämmchen**). Englische Scho... äh, **Scones** kann man zum Glück auch an normalen Tagen essen. Genau wie **Cake(rt) Pops**, hihi!



Mehr verrate ich nicht ... aber guckt doch mal auf [Seite 82](#) nach!

Als echter Backprofi kann ich natürlich inzwischen auch **PROFI-teroles** backen. **Oma sagt zwar immer Windbeutel dazu** – aber das ist egal, weil beides gleich gut schmeckt.

Kommt ihr mit? Dann bis gleich!

Oh Mann, ich krieg gerade voll den Hunger ... Ich muss unbedingt in die Küche! Ich glaub, ich backe jetzt sofort einen Bandenkuchen für die **WILDEN KANINCHEN** ... und zwar ... einen **Karottenkuchen!**

Eure **LOTTA**

P.S.: Zwischendurch verrate ich euch übrigens noch meine ganzen Backgeheimnisse. **DAS ALLERWICHTIGSTE VORWEG: ACHTUNG** bei allem, was elektrisch ist oder heiß!!! Und: Hände waschen nicht vergessen, hihi!





Einführung zum Backen

Aber vorher muss ich euch noch was Wichtiges sagen. noch was Wichtiges sagen.

Endlich geht's los!

Und zwar: Lest bitte immer als Allererstes das ganze Rezept durch. Dann seht ihr nämlich, was ihr zu Hause habt – und was ihr noch besorgen müsst.



Stellt vor dem Backen alles raus, was ihr braucht: Backformen, Schüsseln, Löffel, Küchenwaage, Zutaten ... einfach alles. Achtet auch darauf, dass Butter manchmal külschrankkalt und manchmal zimmerwarm sein muss (inzwischen vergesse ich das nur noch selten ... zum Glück!).

Dann sagt noch Mama oder Papa Bescheid ...

WASCHT EURE HÄNDE ... UUUUUND: Auf die Plätze – fertig – back!

Töpfe und Pfannen

Wählt sie so aus, dass sie genau auf die Herdplatte passen. Das spart Energie. Außerdem sollte der Topf oder die Pfanne die richtige Größe haben. Also, passend zur Menge der Zutaten, meine ich. Dann geht's nämlich schneller und ist effektiver.

OFENHANDSCHUHE UND KÜCHENTUCH

Die sind **total wichtig**, wenn ihr was Heißes anfassen wollt! Vor allem Griffe und Deckel werden voll heiß, daher müsst ihr echt vorsichtig sein. Bevor ihr euch verbrennt, fragt lieber eure Eltern, ob sie euch helfen.

UTENSILIEN

In jedem Rezept steht, was ihr dafür braucht. Deshalb lest es euch vorher durch und stellt alles schon mal raus.

Dann zieht ihr euch am besten eine **Schürze** an, weil nämlich ständig irgendwas spritzt oder klebt oder schmiert.

Wenn ihr **keine Küchenmaschine** habt, könnt ihr einen Handrührer nehmen (und umgekehrt). Natürlich sind auch die Hände erlaubt – schließlich ist Backen ein altes Handwerk, hihi! Ihr müsst sie bloß vorher waschen, aber das ist ja wohl klar.

Was ihr außerdem immer braucht, sind SCHÜSSELN in verschiedenen Größen: RÜHRSCHÜSSELN, MÜSLISCHALEN, TASSEN, VORRATSDOSEN ... Nehmt einfach die, die da sind und benutzt sie zum Abwiegen, Mischen oder Bereitstellen.

Ihr habt keine Küchenwaage? Nicht so schlimm. Es gibt auch Messbecher oder Messlöffel zum Abmessen der Zutaten.

Vielleicht habt ihr auch nicht immer genau die richtige Backform. Aber wenn im Rezept „**24er Springform**“ steht und ihr habt nur eine **22er**, dann geht das natürlich auch. Der Kuchen wird nur ein bisschen höher und muss etwas länger backen. **Aber dabei helfen euch Mama oder Papa.**

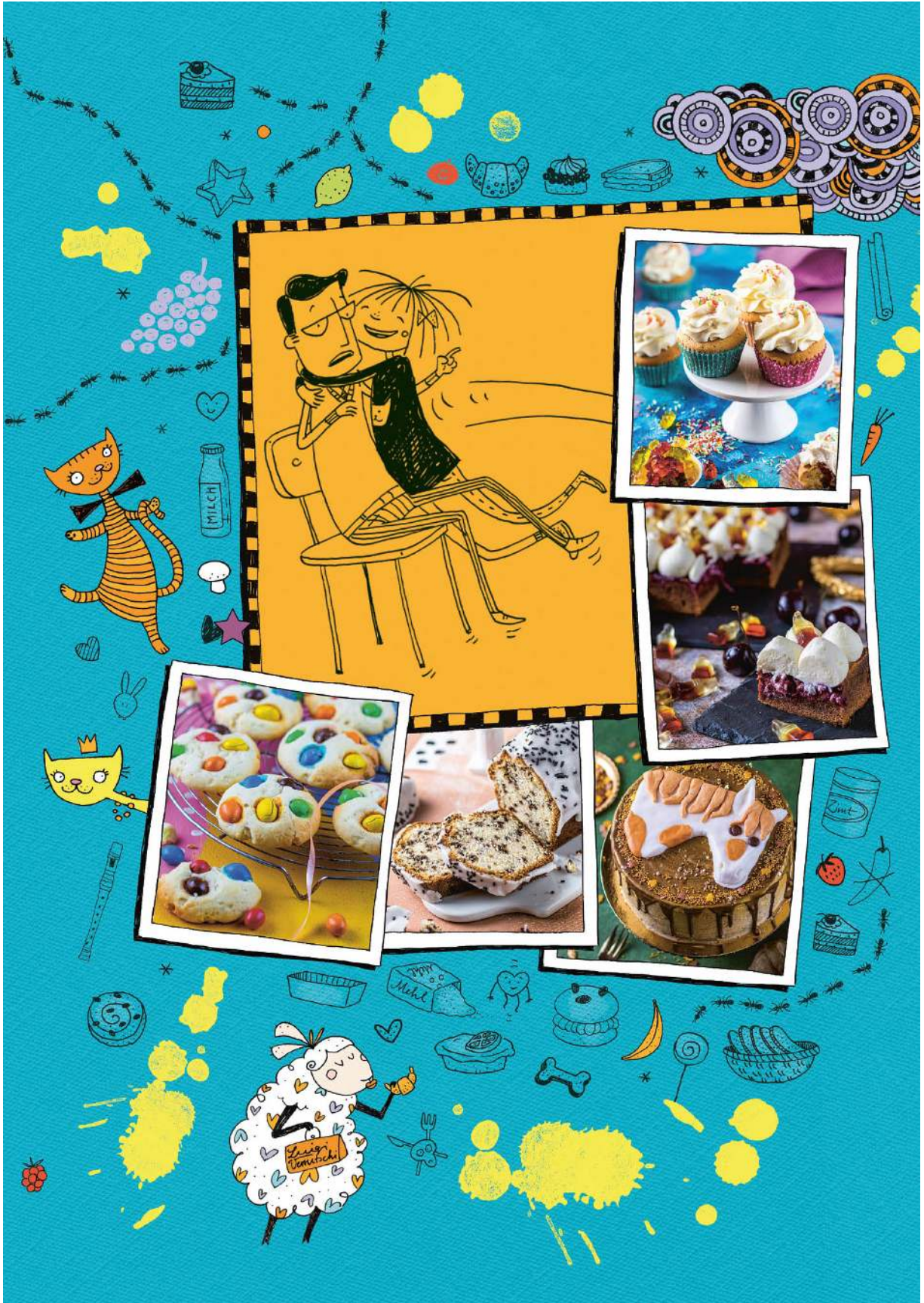
Lotta-Backtipp

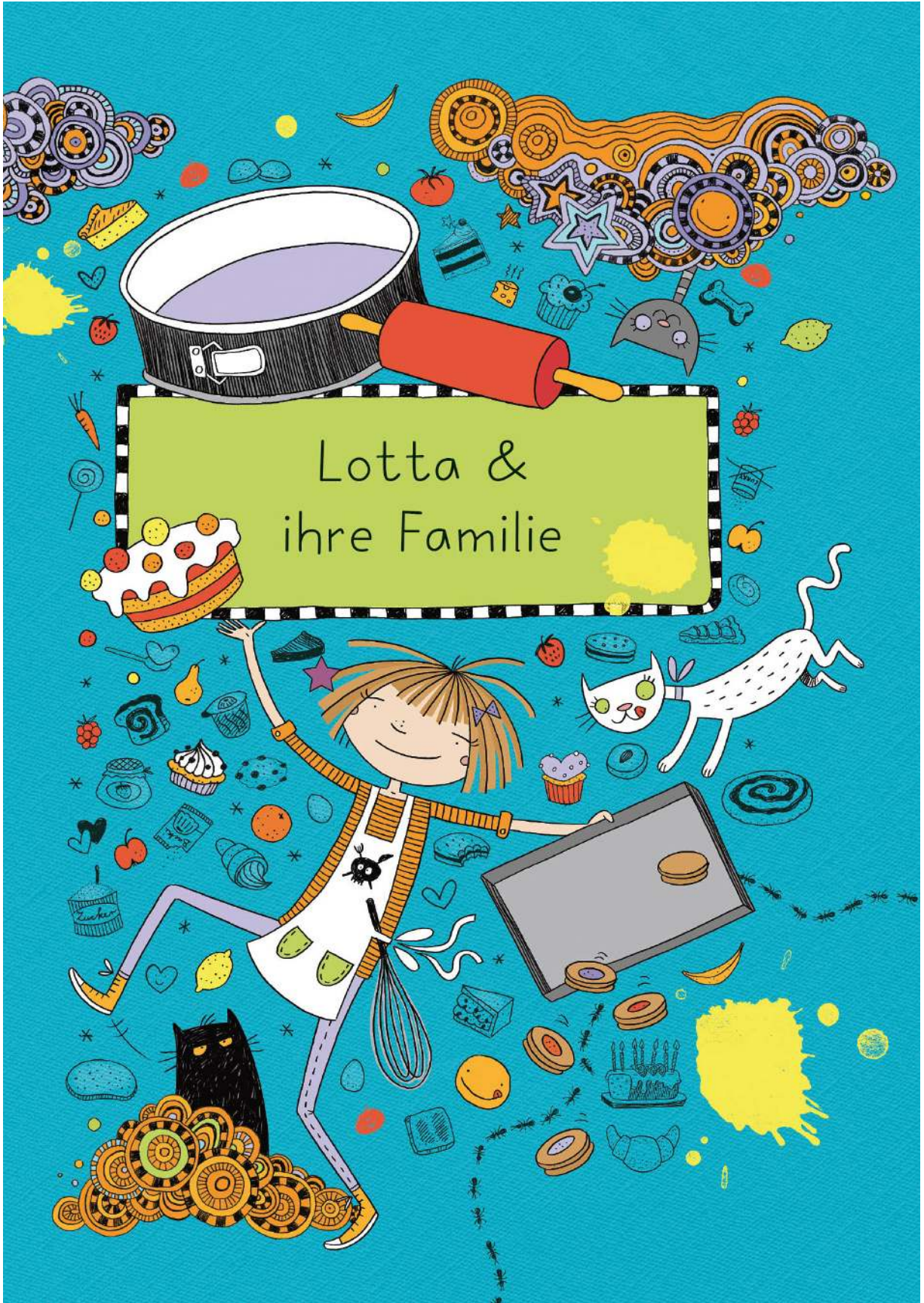
Wenn ihr wissen wollt, ob euer Kuchen fertig ist, macht eine Stäbchenprobe („Hä?“, hat CHEYENNE neulich gefragt. „Was denn für Stäbchen? Kann man die essen?“). Hihi!

Nee, das geht so: Ihr holt einen Erwachsenen und dann piekt ihr mit einem Holzstäbchen in den Kuchen im Ofen. (Achtung, heiß!) Ist das Stäbchen anschließend sauber, ist der Kuchen fertig! Kleben noch Krümel dran oder Teig, müsst ihr noch ein paar Minuten weiterbacken. Und dann macht ihr einfach noch eine Stäbchenprobe.









Lotta &
ihre Familie

Los geht's mit ...

Zupfkuchen

Auf **Omas** und **Opas Goldener Hochzeit** ist ja einiges schiefgegangen. Aber das Kuchenbuffet war echt klasse! Da konnte ich mich kaum entscheiden ... und deshalb backe ich jetzt gleich ein paar Kuchen davon nach.

Daraus werden **24 knusper-cremige**, mega-leckere Tortenstücke, für die ich **1 Stunde** in der Küche stehe.

Eine Stunde, die sich lohnt!



Zutaten Für den Boden

250 g Weizenmehl

Type 405

25 g Backkakao

2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Füllung

500 g Magerquark
250 ml süße Sahne
120 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 gehäufte EL
Speisestärke

Das braucht ihr dafür

Küchenwaage, Rührschüssel, Handrührer mit Knethaken,
Schneebeisen, Backpapier, Springform (24 cm Durchmesser)

Messt alle Zutaten ab und stellt sie bereit. Legt ein Backblech mit Backpapier aus. Backofen vorheizen, 175 °C Ober-/Unterhitze.

Siebt das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver in eine Rührschüssel. Gebt die **BUTTER**, den **ZUCKER**, das **SALZ** und das **EI** hinzu und vermischt alles mit den Knethaken des Handrührers kurz.

Anschließend auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Teilt den Teig in 3 gleich große Stücke. **Zwei Stücke legt ihr nun in die Form.**

Mit den **Händen** verteilt und drückt ihr ihn auf dem Boden und 3 cm hoch am Rand an.



Für die Füllung den **QUARK**, die **SAHNE**, den **ZUCKER**, den **VANILLEZUCKER**, das **SALZ**, die **EIER** und die **SPEISESTÄRKE** in eine Rührschüssel geben. Verrührt alle Zutaten mit dem Schneebesen gründlich.

Füllt die Quarkmasse in die vorbereitete Form mit dem Teig. Jetzt zupft ihr den übrigen Teig in kleine Stücke und verteilt sie „**wild**“ auf der Quarkmasse.

Schiebt die Form in den Ofen, zweiter Einschub von unten (**und lasst euch dabei von Oma Ingrid helfen**). 1 Stunde backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.



Und essen.

Das ist überhaupt das Allerwichtigste am Kuchen.

Lottas Backtipp

Schaut zwischendurch mal nach, ob die Oberfläche zu dunkel wird. Wenn ja, bittet eure Eltern, den Kuchen mit etwas Alufolie abzudecken.



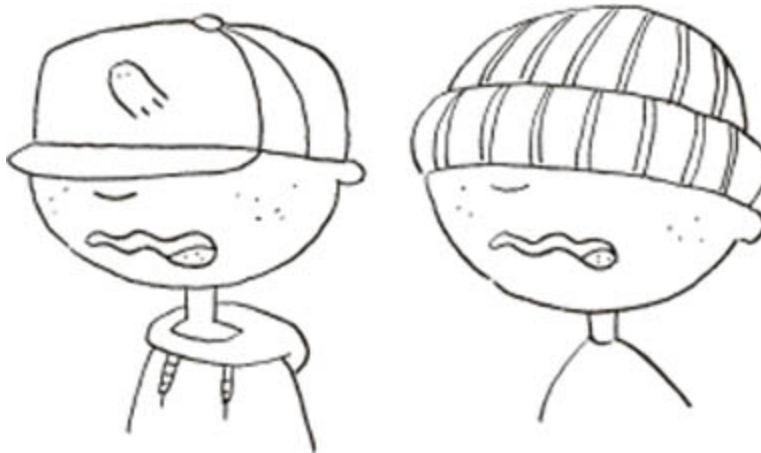




Butterkuchen

Kuchenbuffet-Kuchen Nr.2: Der ist zwar ein bisschen schwer zu backen, aber sooo lecker! Und weil Omas von so was ja voll die Ahnung haben, backe ich den Kuchen einfach mit ihr zusammen, wenn Mama bei ihrem Yoga-Wochenende ist.

Das werden **20 total butterige Stücke**, jedenfalls, wenn ich sie ausnahmsweise mal kleiner schneide. Und nach **30 Minuten** bin ich auch schon fertig!



Zwischendurch kann ich sogar **meine Brüder ärgern**, weil der Teig ein bisschen gehen muss.



Das braucht ihr dafür

Küchenwaage, Backblech mit Backpapier, Rührschüssel, Handrührer mit Knethaken, sauberes Küchentuch oder Deckel für die Schüssel

Zutaten

75 ml Milch
350 g Weizenmehl
Type 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
75 g Zucker
120 g Butter + 60 g kalte Butter
1 Ei
3 EL Zucker zum Bestreuen
50 g Mandelstifte oder -blättchen

Messt alle Zutaten ab und stellt sie bereit. Legt ein Backblech mit Backpapier aus. Backofen vorheizen, **175 °C Ober-/Unterhitze.**



Und schon geht's an den Herd ... Ich schau mal schnell, wo Oma ist.
Erwärmt die Milch in einem kleinen Topf lauwarm.

Gibt das Mehl mit der Trockenhefe, dem Salz und dem Zucker in eine Rührschüssel und vermischt alles mit einem Löffel. Jetzt gebt ihr die Milch, 120 g Butter und das Ei zum Mehl und mischt alles mit dem Knethaken des Handrührers. Knetet den Teig 5 Minuten gut durch.

Das geht natürlich auch mit den Händen.

Deckt den Teig mit einem feuchten, sauberen Küchentuch ab und lasst ihn bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen.



Anschließend knetet den Teig kurz auf der Arbeitsfläche durch, legt ihn auf das Backblech und zieht ihn behutsam und gleichmäßig in alle Richtungen, bis das ganze Blech ausgelegt ist.



Drückt mit den Fingern Vertiefungen (**keine Löcher bis ZUM Boden**) in den Teig) und lasst ihn noch mal 30 Minuten gehen.

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die kalte Butter (60 g) raspelt ihr jetzt auf der groben Seite der Küchenreibe gleichmäßig über den aufgegangenen Hefeteig.

Jetzt nur noch den restlichen Zucker und die Mandeln darüberzustreuen und ab damit in den Ofen (zusammen mit Oma. Mama ist ja beim Yoga).

Mittlerer Einschub, 20–25 Minuten backen.

Hmmm, total lecker, am besten lauwarm. Aber dass **Oma** meinen **Brüdern** immer so viel abgeben muss ...





Schokokuchen

Kuchenbuffet-Kuchen Nr.3: Schokokuchen mag wahrscheinlich jeder ... nicht nur meine Blödb Brüder und Cheyenne, sondern sogar Papa! Und dabei isst der ja sonst lieber Käsebrod.



Den Kuchen schneide ich in etwa **15 Stücke**. Bis er in den Ofen kam, habe ich 45 Minuten gebraucht.

Übrigens, falls ihr mal keine Lust auf Guglhupf habt, dann nehmt einfach eine Springform (22 cm).

Das geht genauso gut.

Das braucht ihr dafür

Küchenwaage, Rührschüssel, Handrührer mit Schneebesen, Guglhupfform (etwa 22 cm), Backpinsel

Zutaten

200 g Butter + mehr

für die Form
200 g Zucker
2 Prisen Salz
4 Eier
300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Kakaopulver
50 ml Milch
100 g backfeste
Schokotropfen
1 Packung Kuchenglasur



Misst alle Zutaten ab und stellt sie bereit. Fettet die Backform mit Butter ein. Backofen vorheizen, 180 °C Ober-/Unterhitze. Schmelzt die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe auf dem Herd – nicht heiß, nur lauwarm! Sonst lasst sie erst wieder abkühlen (aber zum Glück hilft ja Papa dabei).

Kleiner Tipp: Wenn der Arm schwer wird, abwechseln.

Gebt die Butter mit dem Zucker und dem Salz in eine Rührschüssel. **Schlagt die Zutaten 3 Minuten lang mit dem Handrührer schaumig auf.** schaumig auf. Schlagt nun die Eier einzeln in eine Tasse auf und gebt sie zur Butter-Zucker-Mischung. Jedes Ei 1 Minute lang unterschlagen.