

Meine  
Freundin



Conni

# Conni feiert Geburtstag

Die besten  
Rezepte für eine  
gelungene  
Kinderparty

ZS VERLAG

# Abkürzungen & Mengenlehre

## Ganz wichtig:

Bei allen Backrezepten solltest du Topfhandschuhe immer griffbereit haben, damit du die Sachen sicher in den heißen Ofen stellen bzw. sie wieder aus dem Ofen herausholen kannst. Lass dir dabei auch gern von einem Erwachsenen helfen!

Prise = Eine Prise ist genauso viel, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt.

Msp. = Eine Messerspitze ist so viel, wie auf die Spitze eines Besteckmessers passt.

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

cm = Zentimeter (1 cm = 10 mm)

mm = Millimeter

Min. = Minute

usw. = und so weiter

z.B. = zum Beispiel

g = Gramm

kg = Kilogramm (1 kg = 1000 g)

l = Liter (1000 ml = 1 Liter)

$\frac{1}{4}$  l = 250 ml

$\frac{1}{2}$  l = 500 ml

$\frac{3}{4}$  l = 750 ml

1 l = 1000 ml

# Inhalt

## Conni weiß, wie es geht

Selbst gebastelte Einladungen, die besten Spiele, witzige Dekoideen: Connis Tipps für eine rundum gelungene Geburtstagsparty.

## Kuchenhits

Von Geburtstags-Gugelhupf über Schlemmerschnitten bis Erdbeerkuchen – Connis Lieblingsrezepte für die perfekte Kuchenschlacht.

## Tortenüberraschung

Himbeertorte, Märchenschloss oder Mandarinentorte: kinderleicht zu backende Hingucker für die Geburtstagstafel.

## Schnuckelkram

Ob Schokoschnitten mit Milchfüllung, kunterbunte Zauberstäbe oder Lolli-Schnecken: Mit diesen kleinen Leckereien ist für köstliche Stärkung zwischendurch gesorgt.

## Fingerfood

Mini-Hotdogs, Grissini-Fackeln oder knusprige Windräder: Connis herzhaftes Snacks begeistern alle Partygäste.

## Partydrinks

Was wäre eine Feier ohne passende Getränke? Für Erfrischung sorgen bei Conni Melonen-Smoothie, Zitronenlimo mit Himbeeren und Fruchtbowle.

## Rausschmeißer

Gemüse-Wraps, Hackbällchen mit Tomatenreis oder Konfettisalat mit Würstchenspieß – das sind Connis Rezepte für einen leckeren Partyabschluss.

# Vorfreude ist die schönste Freude

Conni kann es gar nicht mehr abwarten und zählt schon die Tage bis zu ihrem Geburtstag. Wen sie einladen wird, weiß sie schon ganz genau, und die Planungen fürs Fest mit ihren Freunden laufen auf Hochtouren. Hier verrät sie dir, woran du denken solltest.

## Einladungskarten und -ballons

Sobald feststeht, wann die Geburtstagsfeier sein wird, gestaltet Conni die Einladungskarten. Klar, dass dort draufsteht, wo und wann das Fest stattfindet. Dabei solltest du nicht vergessen, auch das Ende der Feier anzugeben, damit die Eltern deiner Freunde wissen, wann sie zum Abholen kommen dürfen! Hast du dir für deine Party ein Motto überlegt, dann kannst du die Einladungskarten entsprechend gestalten – zum Beispiel sie für ein „Reiterfest“ in Form von Pferdeköpfen ausschneiden und bemalen.

Lustig ist es auch, einen Luftballon mit einer Ballonpumpe aufzublasen, die Einladung mit einem wasserfesten Filzstift draufzuschreiben und die Luft wieder aus dem Ballon herauszulassen. Du darfst den Ballon während des Draufschreibens also nicht zuknoten, sondern nur zuhalten (am besten lässt du dir helfen: Einer hält fest, einer schreibt drauf). Den Einladungsballon in einen Umschlag stecken und verteilen, eventuell dabei darauf hinweisen, dass aus der Einladung die Luft raus ist und sie erst aufgepustet werden muss ...

## Pfiffige Tischkarten

Conni findet: Tischkarten müssen nicht immer Aufsteller aus Karton sein. Man kann die Namen doch auch einfach mit Zuckerschrift auf

den Rand des Kuchentellers schreiben!

Oder du legst eine weiße Papiertischdecke auf den Tisch und schreibst direkt dort die Namen drauf (am besten erst die Teller hinstellen und dann darüber, daneben oder darunter den Namen schreiben).

Connis Favorit sind essbare Tischkarten: In den Tagen vor dem Fest backt sie Mürbeteigherzen und schreibt mit Zuckerschrift die Namen drauf. Mit diesem süßen Willkommensgruß auf dem Teller findet jeder Gast seinen Platz auf Anhieb.

## Gläser beschriften

Toben macht Durst – doch welches Glas war jetzt bloß meines? Ohne Kennzeichnung weiß das meist schon nach kurzer Zeit keiner mehr. Conni legt deshalb Fenstermalstifte zum Beschriften oder Bemalen bereit. Außerdem hat sie kleine Fensterbilder vorbereitet, die sich dann später wieder gut vom Glas ablösen lassen (Farben und Vorlagen dafür gibt's in Läden mit Bastelbedarf; fertige kleine Fensterbilder gibt es aber auch zu kaufen). Und sie hat Papiermanschetten gebastelt, die sich ums Glas legen und mit einem Klebestreifen befestigen lassen. Hat sich dann jedes Kind sein Party-Glas gestaltet, geht es garantiert nicht verloren!

## Spieliste

Für Conni steht fest: Topfschlagen darf nicht fehlen! Dafür braucht sie keine Liste. Doch weil Conni und ihre Freunde neugierig auf Neues sind, sucht sie noch weitere Spieleideen – sie fragt Freunde und Verwandte und sucht sich aus Zeitschriften oder Büchern Spiele heraus, die ihr gefallen (ihr Tipp: öffentliche Büchereien haben meist ein extra Regal zum Thema „Feste feiern“). Alles, was sie gern einmal ausprobieren möchte, schreibt sie auf eine Liste, auf der sie dann auch gleich notiert, welche Materialien für das Spiel nötig sind. Kurz

vor dem Fest weiß sie so ganz schnell, was sie noch besorgen muss.  
Ein paar lustige Spieleideen findest du auf Seite 64.

# Connis Dekoideen

Conni bastelt ihre Deko fürs Fest am liebsten selbst und verwendet dafür gern auch Material, das sonst im Müll landen würde. Denn „Upcycling“ – also aus alten Dingen was Neues gestalten – steht bei Conni ganz hoch im Kurs!

## Girlanden

Statt Papiergirlanden zu kaufen, zaubert Conni Girlanden aus alten Zeitschriften, Kalenderblättern, Werbeprospekten und Bändern: 1 bis 2 Zentimeter breite Streifen zuschneiden, die Streifen dann in 5 bis 10 Zentimeter lange Stücke. Eines der Stücke an den Enden zusammenkleben, sodass ein Ring entsteht. Ein zweites Stück durch den Ring stecken und an den Enden zusammenkleben. So fortfahren, bis eine lange Kette aus Papierringen entstanden ist. Für eine Girlande mit Wimpeln schneidet Conni viele gleich große Dreiecke zu, die sie an einem langen Band befestigt – dazu jeweils zwei Dreiecke mit dem Band dazwischen zusammenkleben. Im Herbst kannst du für eine Naturgirlande buntes Laub sammeln und auffädeln.

## Tischdeko

Damit der Tisch schön bunt und fröhlich aussieht, verteilt Conni darauf Konfetti (macht sie mithilfe eines Lochers aus alten Zeitschriften selbst), Luftschlangen und bunte Glitzersteinchen.

Wer eine Tischdeko zum Aufessen bevorzugt, kann stattdessen kleine Schokolinsen, Gummibärchen und Gummischlangen sowie Mini-Schokoküsse auf dem Tisch verteilen. Conni stellt auch immer ein paar Becher mit Salzstangen oder Grissini und Teller mit Obstspießchen dazu – diese Leckereien sind meist mindestens genauso schnell gegessen wie der Kuchen.

## Dekofahnen

Wenn mehrere Sorten Muffins und Kuchen auf dem Tisch stehen, machen sich kleine Fähnchen mit Beschriftung oder Bemalung gut. Dafür kleine Fähnchen aus weißem Papier an Zahnstocher kleben und zum Beispiel für einen Zitronenmuffin eine Zitrone oder für Heidelbeermuffins Heidelbeeren daraufmalen. Die Fähnchen dann in die Muffins oder den Kuchen stecken – so sieht jeder gleich, was er isst.

Für Trinkhalme bastelt Conni Dekofahnen aus dünnem Karton, die sie bemalt und dann mit Klebestreifen an den Halmen befestigt. Als Vorbild für einen Katzenkopf muss dann mal eben Kater Mau herhalten.

## Mitnehm-Tütchen

Kleine Preise, die es bei Spielen zu gewinnen gibt, kommen natürlich in die Tüte. Und die macht sich am besten jedes Kind nach den eigenen Vorstellungen selbst: Am einfachsten ist es, im Supermarkt oder Drogeriemarkt weiße Brotzeittüten zu kaufen, die dann jeder nach Belieben mit Filzstiften, Glitzerkleber, Stickern und Stempelaufdrucken verzieren kann. Wer mag, kann aber auch kleine Baumwollstofftaschen mit Stoffmalstiften oder -kreiden bemalen, beides gibt es in gut sortierten Bastelläden. Lies dir dann zuvor unbedingt mit deinen Eltern die Anleitung für die Verwendung der Farben durch – damit sie gut halten, muss man dafür eventuell die Taschen zuvor waschen und die Farben hinterher einbügeln.

## Discokugel

Rollos runter, Licht runterdimmen und Musik aufdrehen – Tanzspiele mit Musik, etwa Zeitungstanz (siehe Kasten rechts), machen mit einer glitzernden Discokugel gleich noch mehr Spaß. Conni beklebt dafür Styroporkugeln rundum mit Spiegel- oder bunten

Glitzermosaiksteinen, steckt einen Aufhänger (gibt es alles im Handel für Bastelbedarf) in die Kugel und hängt sie dann mit einem Faden an Haken oder unter die Lampe an die Decke. Wenn die Kinder dann beim Tanzen ordentlich Wirbel machen, drehen sich die Kugeln und erzeugen tolle Lichteffekte.

**Für Zeitungstanz** brauchst du jeweils für zwei Kinder einen großen Bogen einer Tageszeitung und fetzige Musik.

Immer zwei Kinder tanzen zusammen auf einem ausgebreiteten Zeitungsbogen, dabei müssen sie ständig mit den Füßen auf der Zeitung bleiben. Tritt ein Tanzpaar neben die Zeitung auf den Boden, muss es die Tanzfläche verlassen.

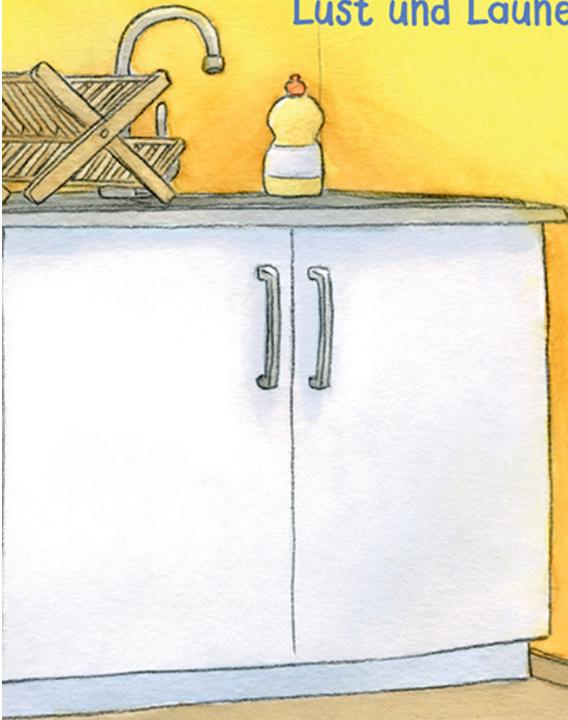
Ein Kind ist der DJ und stellt zwischendurch immer wieder die Musik aus. Sobald die Musik aus ist, falten die Kinder die Zeitung in der Mitte zusammen und tanzen dann auf der nun kleiner gewordenen Zeitungsfläche weiter. Der DJ schaut, ob alle Paare noch auf der Zeitung stehen.

Mit der Zeit wird es immer schwieriger, zu zweit auf der Zeitung zu bleiben. Nach und nach scheidet ein Paar nach dem anderen aus. Das Paar, das zum Schluss übrig bleibt, ist Sieger.

# Kuchenhits



Schnell einen Teig anrühren, ab damit in die Form und den Backofen – das ist ganz nach Connis Geschmack. Dekoriert wird der Kuchen dann anschließend ganz nach Lust und Laune. Auch dafür hat Conni für dich so einige Ideen parat.





# Geburtstags- Gugelhupf

## Für 1 Kuchen (16 Stücke):

200 g Butter + 200 g Sahne  
500 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Päckchen Trockenhefe  
125 g Zucker + Salz  
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
150 g Rosinen  
1 Packung Zuckerguss (125 g, Fertigprodukt)  
50 g bunte Schokolinsen

## Außerdem:

Gugelhupfform (24 cm Ø)  
Fett und Mehl für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: ca. 25 Min.

- + ca. 1 Std. Teiggehzeit
- + ca. 45 Min. Backzeit
- + ca. 1 Std. Abkühlzeit

- Die Form gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren – die Mischung sollte lauwarm sein, eventuell noch etwas abkühlen lassen.

- Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Zucker, 1 Prise Salz, Butter-Sahne-Mischung und Zitronenschale dazugeben. Eier aufschlagen und hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz auf niedrigster, dann etwa 5 Minuten auf höchster Stufe glatt verkneten. Rosinen unterarbeiten.
- Teig in die Form geben und zugedeckt 1 bis 1½ Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er deutlich größer ist. Ein Ofengitter auf die zweite Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.
- Kuchen in den Ofen stellen (Topfhandschuhe!) und etwa 45 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen (Topfhandschuhe!) und den Kuchen darin auf einem Kuchengitter 5 Minuten abkühlen lassen. Dann den Gugelhupf aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen. Mit Zuckerguss überziehen und Schokolinsen darauf verteilen. Guss trocknen lassen. Nach Belieben Kerzen in den Kuchen stecken.



**Mein Tipp:** Den Kuchen kannst du schon 1 bis 2 Tage vorher backen. Nach dem Abkühlen gut verschlossen in einer Kuchenbox lagern.



# Möhrenkuchen

## Für 1 Kuchen (15 Stücke):

### Für den Rührteig:

250 g Möhren

4 Eier (Größe M)

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

2-3 EL Orangensaft

50 g Weizenmehl (Type 405)

2½ gestrichene TL Backpulver

300 g gemahlene Mandeln

### Für den Guss:

100 g Puderzucker

1-2 EL Zitronensaft

### Außerdem:

Kastenform (ca. 25×11 cm)

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung: ca. 30 Min.

+ ca. 1 Std. Backzeit

+ ca. 1 Std. Abkühlzeit

- Form gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben. Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Für den Rührteig von den Möhren die

Enden ab-schneiden, Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln.

- Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen.
- Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Orangensaft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Hälfte der Mandeln auf niedrigster Stufe unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben, bis alles vermischt ist. Restliche Mandeln und Möhren untermengen. Teig in die Form füllen und glatt streichen.
- Kuchen in den Ofen stellen (Topfhandschuhe!) und etwa 1 Stunde backen. Form aus dem Ofen nehmen (Topfhandschuhe!) und den Kuchen darin 10 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vom Rand der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

1 Tasse =  
etwa 150 ml

