

Patrick Rosenthal

# PARTY KOCHBUCH FÜR TEENIES

Fingerfood,  
Snacks, Drinks  
und mehr

riva





Patrick Rosenthal

# PARTY KOCHBUCH

---

## FÜR TEENIES

Fingerfood,  
Snacks, Drinks  
und mehr

riva

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.de> abrufbar.

### **Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

### **Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Sarah Holzwarth

Umschlaggestaltung: Manuela Amode

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: Patrick Rosenthal

Illustrationen: shutterstock.com/Nadezda Barkova, nataka, Roi and Roi,

svt design, NotionPic

Layout: Satzwerk Huber

Satz: feschart print- und webdesign, Michaela Röhler, Leopoldshöhe

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-2192-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1956-9

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1957-6



Weitere Informationen zum Verlag findest du unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachte auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Inhalt



## 7 Vorwort

## 9 Kuchen

- 12 Patricks Secret Kuchenteig
- 13 Zitronenkuchen mit Minze
- 14 Double-Chocolate-Cake
- 15 Himbeerkuchen
- 16 Schokoladenkuchen
- 16 Kokosnusskuchen
- 16 Bananenkuchen
- 16 Apfel-Zimt-Kuchen
- 17 Orangenkuchen
- 17 Karotten-Zucchini-Kuchen
- 17 Erdbeerkuchen
- 17 Karamellkuchen
- 18 Joghurt-Blaubeer-Kuchen mit Erdnussbutter-Streuseln
- 20 Crunchy Schoko-Vanille-Kuchen
- 22 Brombeer-Streuselkuchen
- 24 Cremig-knuspriger Schoko-Milchcreme-Kuchen
- 26 Karotten-Gugelhupf mit Schokoladenkern
- 28 Osterlamm-Gugelhupfe



## 33 Süße und herzhafte Muffins

- 34 Muffin-Grundrezept
- 34 Blaubeermuffins
- 36 Schoko-Kirsch-Muffins





- 36 Orangen-Kokosnuss-Karotten-Muffins
- 38 Johannisbeer-Muffins
- 38 Macadamia-Muffins
- 40 Ananas-Kokosnuss-Muffins
- 40 Joghurt-Beeren-Muffins
- 42 Spinat-, Pesto- und Käse-Muffins
- 42 Schinken-, Käse- und Pilz-Muffins
- 44 Mais-Tomaten-Muffins
- 44 Paprika-Feta-Muffins



## 47 Kleingebäck und Kekse

- 48 Meine Lieblingskekse
- 48 Keks-Grundrezept
- 49 Zimt-Bananen-Cookies mit Vollmilchschokolade
- 49 Matcha-Weiße-Schokolade-Cookies-Lieblingsmix
- 50 3-Schokoladen-Kekse
- 52 Honig-Mandel-Kekse
- 52 Haselnuss-Kekse
- 54 Gesalzenes Butterkaramell
- 54 Salzkaramell
- 56 Spekulatiuskekse
- 56 Spekulatiusaufstrich
- 58 Affen-Cupcakes
- 60 Kuchen in der Eiswaffel



## 65 Cocktails, Shakes und Limonaden

- 66 Hibiskus-Eistee
- 68 Selbst gemachte Zitronenlimonade
- 70 Lemon Curd Milchshake
- 72 Lemon Curd
- 74 Schnelles Trifle
- 74 Milchreis
- 74 Meringue-Lemon-Eiscreme
- 74 Zitronenbutter
- 75 Cheesecake-Bites
- 75 Gegrillte Croissants
- 75 Schnelle Tarte





- 75 Pfannkuchen
- 76 Cocktail »Am Pool«
- 76 Alkoholfreier Caipirinha
- 76 Cocktail »Picknick«

## 79 Fingerfood, Snacks und Herzhaftes

- 80 Frühlingstorte
- 82 Salat im Glas »Asia Style«
- 84 Knusprige Sushi-Rollen
- 86 Rote-Bete-Herzen
- 86 Käse-Spinat-Schnecken
- 88 Kartoffelsalat mit Kräuterbutter und Spinat
- 90 Würstchen im Teigmantel
- 92 Herzhafte Croissants
- 94 Italienische Parmesan-Rolls
- 96 Zweierlei Knuspersticks
- 97 Frittierte Parmesan-Tortellini
- 98 Feta-Rollen
- 100 Blumenkohl-Nuggets
- 102 Hähnchen-Parmesan-Bites
- 104 Flammkuchenschnecken
- 106 BBQ-Brezelchips
- 108 Dip-Grundrezept
- 109 Der 5-Minuten-Dip
- 109 Cheddar-Dip

## 111 Popcorn

- 112 Popcorn-Grundrezept
- 112 Cookie-Schokoladen-Popcorn
- 114 Parmesan-Popcorn
- 115 Wasabi-Ingwer-Popcorn
- 115 Popcorn mit weißer Schokolade
- 116 Karamell-Popcorn
- 116 Knoblauchbutter-Kräuter-Popcorn
- 117 Kino-Popcorn
- 117 Veganes Popcorn
- 118 Cheesecake-Erdbeer-Popcorn





## 121 Desserts und Eis

- 122 Quark-Mascarpone-Dessert  
»Spaghetti-Eis«-Style
- 124 Eis-Sandwiches
- 126 Himbeer-Eis am Stiel
- 128 Coupe Romanoff
- 130 Nicecream Sundae mit Heidelbeeren
- 132 Limetten-Kuchen im Glas



## 135 Der Morgen nach der Party

- 136 Blended Baked Oats
- 136 Das Grundrezept
- 136 Blaubeer-Lemon-Oats
- 137 Himbeer-Mandel-Oats
- 137 Karottenkuchen-Oats
- 137 Chocolate-Chip-Oats
- 139 Zucchini-Oats
- 140 Buntes Toastbrot



## 142 Zutatenregister



# Vorwort

Kochen, backen, essen ... und feiern! Das passt doch perfekt zusammen. Und damit mehr Zeit für die Party bleibt, habe ich wirklich einfache (und leckere) Rezepte für dich ausgesucht. Und natürlich dürfen auch (alkoholfreie) Cocktails nicht fehlen. In diesem Buch findest du nicht nur Süßes, Herzhaftes und teils Ausgefallenes, sondern auch Leckeres für jeden Geschmack, denn egal, welche Ernährungsform du bevorzugst, ich habe da etwas für dich. Ich lüfte auch das »Geheimnis« um meine einfachen Lieblings-Grundrezepte, mit denen du ganz kreativ Hunderte von Rezepten herstellen kannst.

Achte aber immer darauf, dass du Spaß an der Zubereitung hast. Meine Mutter sagte immer: »Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen« (das Sprichwort hat sie aber nicht erfunden). Je mehr du dich mit der Zubereitung von Essen und Getränken beschäftigst, umso mehr großartige Ergebnisse wirst du erzielen und dich daran versuchen, neue Rezepte zu erschaffen. Die Party und das gemeinsame Zubereiten und Essen sollte immer im Vordergrund stehen (und macht auch am meisten Spaß).

Da ich eine übervorsichtige Person bin, kommen jetzt noch ein paar Belehrungen: Messer sind scharf (ich kann ein »Lied« davon singen), Backbleche und Kuchenformen, die man aus dem Ofen nimmt, können verdammt heiß sein (das hatte meine Mutter mir wohl vergessen zu sagen), und bei allem, wo heißes Fett im Spiel ist, würde ich mir immer einen Erwachsenen zur Hilfe holen, denn heißes Fett ist nicht nur schnell entflammbar, sondern kann heftige Verbrennungen mit sich bringen (nur um es hier mal gesagt zu haben).

So, jetzt aber ... GENIESSEN!

Habt eine Menge Spaß,

*Euer Patrick*

PS: Wenn ihr was nachgekocht, gebacken oder gegessen habt, freue ich mich auf ein Foto per Mail an [pr@patrickrosenthal.de](mailto:pr@patrickrosenthal.de) oder ladet es gern bei Instagram hoch und markiert mich auf dem Foto (@patrick\_rosenthal).



# Kuchen



Ohne Kuchen keine Party oder keine Party ohne Kuchen. Egal, ob zu Geburtstagen, als kleines Geschenk für den besten Freund/die beste Freundin oder als »Dankeschön« für Mama und Papa: Kuchen geht immer. Ich verrate euch zuerst »Patricks Secret Kuchenteig«, der sich ganz einfach problemlos variieren lässt. Probiert doch auch mal aus, helles Weizenmehl durch andere Mehlsorten oder auch Milch gegen Milchalternativen zu ersetzen. Ist gesünder und schmeckt nochmals ganz anders. Buchweizenmehl, Süßkartoffelmehl, Mais-

mehl, Vollkornmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl und Weizenmehl lassen sich untereinander 1:1 austauschen. Bei der Verwendung von Kürbiskernmehl, Kastanien- oder Mandelmehl nimmst du 50 % mehr als angegeben. Keine Lust auf Eier? Ich habe gute Erfahrungen damit gemacht, Eier durch Chiasamen zu ersetzen. Dazu pro Ei 1 TL Chiasamen mit 3 TL kaltem Wasser vermengen und 10 Minuten quellen lassen.

Aber auch eine halbe Banane oder 75 g Apfelmus sind ein guter Ersatz für ein Ei.



## Kuchenformen

Vorab möchte ich aber generell etwas über Kuchenformen los werden, denn ohne Form gibt es auch keinen Kuchen. Warum gibt es eigentlich so viele verschiedene Backformen?

Wenn ihr nur Kuchen backen wollt, dann reicht eine Kastenform. Ein runder Kuchen braucht eine runde Backform. Richtig. Bis hier hin war es recht einfach.

### Gugelhupfform

Hier muss ich zugeben, dass ich im Besitz von unglaublich vielen Formen bin, denn neben der klassischen Gugelhupfform gibt es unglaublich viele Formen, Größen und Motive.

Früher hat man vor allem Hefeteige darin gebacken, heute gibt es unzählige Rührkuchen für diese tollen Formen.

### Kastenform

Die Kastenformen haben mich immer am meisten verwirrt, denn auch diese gibt es in ganz vielen Größen. Ich habe mich für die klassischen Größen in 25 × 30 cm Länge entschieden. Breit sind fast alle zwischen 11 und 13 cm.

Eine Kastenform braucht man einfach: für Rührkuchen, Sandkuchen und auch Hefekuchen. Aber auch Brote kann man darin backen. Und wer die Kuchen in seine Party mit integrieren möchte, der braucht unbedingt auch ganz viele Mini-Kastenkuchenformen. So kannst du ganz viele kleine Kuchen backen und zusammen mit deinen Freunden und Freundinnen nach Lust und Laune verzieren.

## **Springform**

Okay, das ist der Allrounder und lässt den Kuchen gut aus der Form kommen, denn sie besteht aus zwei Teilen. Einen Boden und einen abnehmbaren Rand. So lässt sich der Kuchen perfekt herausnehmen, wenn man den Verschluss des Randes öffnet. Ich backe meist in einer runden Form in den Durchmessern 24 bis 28 cm. Zu Mutter- oder Vatertag oder auch zum Valentinstag kommt dann gerne mal die Springform im Herzzustand im Einsatz. Und dann habe ich natürlich alle runden Formen auch noch in zwei Höhen, denn ab und an zaubere ich mal eine Torte, die einen höheren Rand braucht.

## **Tarteform**

Dies ist auch eine runde Form und am besten hat sie einen Hebeboden. Meist hat die Form einen geriffelten Rand. Ich habe sie in den Größen 26 bis 28 cm Durchmesser. Perfekte Formen für Tortenböden, Pies und Quiches.

## **Muffinform**

Eine 12er-Muffinform braucht man einfach: für süße Muffins, Cupcakes und herzhaft Muffins. Dazu unbedingt ein paar Papierförmchen besorgen, die man in die Mulden der Muffinform setzt.

## **Noch mehr?**

Ich habe noch ein paar eckige Backformen. Meine Lieblingsformen haben eine Größe von 20 × 20 und 24 × 24 cm. Perfekt für Brownies und Blondies. Natürlich kann ich auch bei einigen Motivbackformen nicht widerstehen. Aber selbst das Backblech ist eine tolle Backform. Am besten mit einem höheren Rand, sodass du tolle Blechkuchen und Pizen backen kannst.

# Patrick's Secret Kuchenteig

Hier ist er: mein Grundteig für tolle Kuchen. Wenn du deine eigene Kuchenkreation machen möchtest, achte auf ein paar Dinge: Ohne Backpulver geht es nicht. Wenn du Zutaten zufügen möchtest, die den Kuchen etwas schwerer machen, dann füge ein extra Ei und etwas mehr Backpulver hinzu. Denke daran eine Stäbchenprobe zu machen, denn andere Zutaten können auch die Backzeit etwas verlängern. Wenn die Oberfläche schon recht gut aussieht, kannst du mit einem Holzstäbchen in die dickste Stelle des Teiges stechen. Wenn dann beim Herausziehen am Stäbchen noch Teig klebt, muss der Kuchen noch im Ofen bleiben. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig. Ganz einfach, oder?

## Zutaten für 1 Kastenform (ca. 25 × 12 cm)

250 g weiche Butter plus  
mehr für die Form  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
4 Eier (Größe M)  
300 g Mehl plus mehr  
für die Form  
1 Pck. Backpulver  
100 ml Milch

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Butter und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig aufschlagen. Das dauert ca. 2 Minuten. Nach und nach Salz, Vanilleextrakt und die Eier einzeln unterrühren (dabei pro Ei ca. 30 Sekunden rühren).
3. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen und 60 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.