

Die
drei



Sabrina Sue Daniels

Das Koch- und Backbuch

50 clevere Rezepte



riva





Das
Koch- und
Backbuch

Sabrina Sue Daniels



Die
drei



Sabrina Sue Daniels

Das Koch- und Backbuch

50 clevere Rezepte



riva



Inhalt



Café Lomo

11

Pink-Flamingo-Eis-Shake	12
Kakao Spezial	14
Chai-Kakao	16
Rotes Süßkartoffel-Curry	18
Heiße Zimtwaffeln	20
Rätsel: Ein leckerer Fall für Die drei !!!	22
Lomos Veggie-Burger	24
Smoothie Bowl »Lila Beerentraum«	26
Weltbeste Zimtschnecken	28
Knusprige Kartoffel-Gemüse-Bällchen mit Kräuterquark	30
Sommerrollen mit Erdnuss-Dip	32
Brokkoli-Reis-Pfanne	34
One-Pot-Pasta	36



Krimidinner

39

Franzis Gemüse-Cannelloni	40
Hähnchen-Melonen-Spieße	42
Kommissar Peters Feta-Spaghetti	44
Cheeseburger-Suppe	46
Quetschkartoffeln mit Pestocreme	48
Rätsel: Die große Zutatenuche	50
Spaghetti mit Linsenbolognese	52
Maries Beauty Bowl	54
Kims Schupfnudelpfanne	56
Quietschgrüne Pancakes	58
Die drei !!! Mac and Cheese	60
Herr Grevenbroichs berühmter Auberginenauflauf	62





Clevere Snacks

65

Popcorn-Falafel mit Aioli	66
Powerballs für müde Spürnasen	68
Saftiges Bananenbrot	70
Knusprige Apfel-Zimt-Chips	72
Franzis kinderleichte Müsliriegel	74
Kims Popcorn-Mix	76
Rätsel: Code knacken für Backprofis	78
Knusprige Sesamcracker	80
Spinat-Schafskäse-Muffins	82
Zucchini-Fritten mit Knoblauchdip	84
Laugen-Hotdogs	86
Corn Dogs	88
»1,2,3 - Power!!!«-Brotaufstrich	90

Sleepover-Rezepte

93

Gefülltes Pfannbrot	94
Fruchtige Overnight Oats	96
Pizzawaffeln	98
Flammkuchen-Brezeln	100
French-Toast-Rolls	102



Rätsel: Endspurt mit Hindernissen 104

Mexikanische Mini-Bowls	106
Asia Wraps	108
Mamma-Mia-Pizza	110
Knusper-Nuggets	112
Bunte Tomaten-Tartelettes im Nachtzug nach Paris	114
Frühstücks-Beeren-Körbchen	116



Süße Party 119

Chrissies Schoko-Cupcakes mit geheimer Botschaft	120
Konfetti-Donuts	122
Oreo-Käsekuchen aus dem Kühlschrank	124
Lieblingskirschkuchen der drei !!!	126
Bienenstich-Muffins	128
Rätsel: Eine Kleinigkeit fehlt noch ...	130
Maracuja-Eis am Stiel	132
Sky-Diamant-Cookies	134
Maries Schoko-Avocado-Mousse mit Sesamknusper	136
Frau Winklers Zitronenkuchen	138
Schokofondue	140



Rätsel: Auflösungen 142



Auf ins »Die drei !!!«- Koch- und Back-Abenteuer

Dieses Koch- und Backbuch führt dich in die Welt der drei !!!: Du kannst einen Besuch im Café Lomo machen und den berühmten Kakao Spezial schlürfen, nach einer wilden Sleepover-Party lecker frühstücken oder Herr Grevenbroichs berühmten Auberginenaufauf für ein Krimi-Dinner nachkochen.

Und nicht nur das – im Buch verteilt findest du kleine knifflige Rätsel für echte Detektiv-Fans!

Alle Rezepte sind für die ganze Familie geeignet und können gemeinsam gekocht und gebacken werden. Bitte deine Eltern oder einen anderen Erwachsenen um Hilfe, falls du den einen oder anderen Zubereitungsschritt nicht verstehst.

Diese Abkürzungen werden verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

Pck. = Päckchen

Msp. = Messerspitze

cm = Zentimeter

°C = Grad Celsius

Ø = Durchmesser

TK = Tiefkühl

gestr. = gestrichen

Die Backofentemperatur ist für Ober-/Unterhitze und Umluft angegeben; wenn es für das Rezept wichtig ist, dass es bei Umluft gebacken wird, dann ist nur Umluft angegeben.

Bei manchen Rezepten wird Schokolade in einem Wasserbad geschmolzen. Hierfür füllt man einen Topf oder eine Schüssel mit Wasser und erhitzt es auf dem Herd. Das Wasser sollte jedoch nicht kochen, sondern lediglich heiß sein. Anschließend werden die Schokoladenstücke in einen hitzebeständigen Behälter (z.B. eine Schüssel) gegeben und so lange in das Wasserbad gestellt, bis die Schokolade geschmolzen ist. Bitte hier einen Erwachsenen um Hilfe, da das Ganze sehr heiß werden kann.

Einige Gerichte sind vegan oder vegetarisch; wenn sie das nicht sind, gibt es viele Tipps, die dir helfen, das jeweilige Rezept vegan oder vegetarisch zu machen.

Diese Zeichen zeigen dir, welche Rezepte vegetarisch und welche vegan sind:



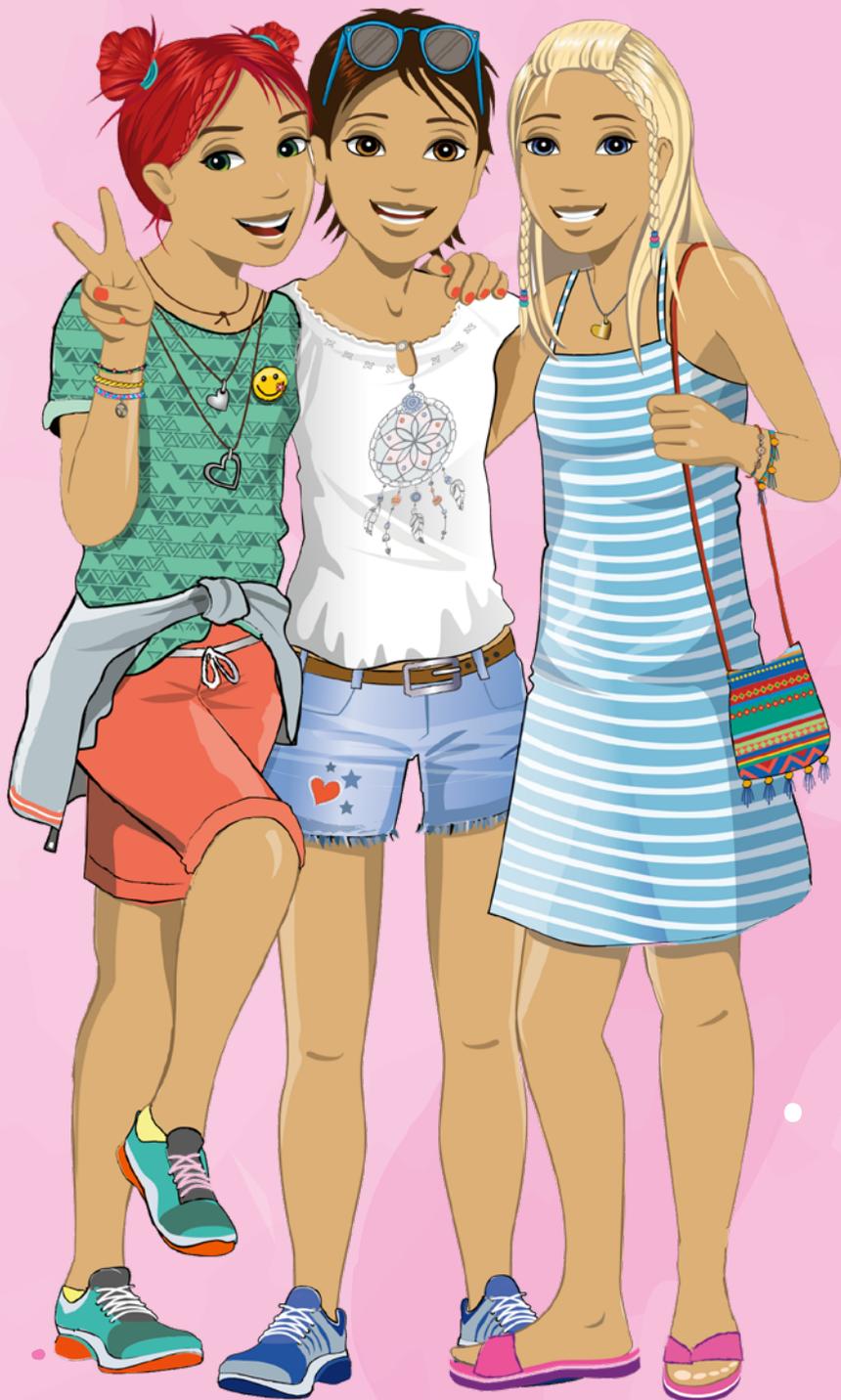
vegetarisch



vegan

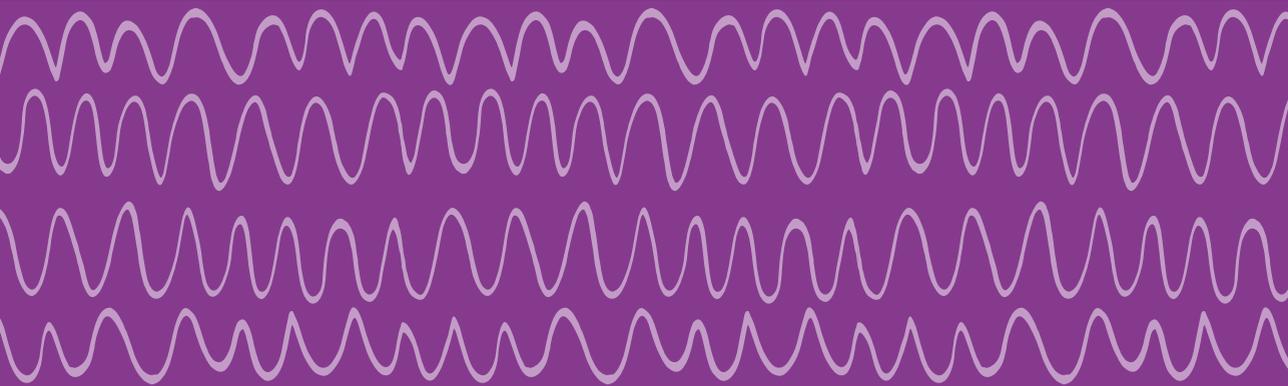
Und jetzt viel Spaß beim Backen und Kochen von Kims, Franzis und Maries Lieblingsrezepten!







Café Lomo



Pink-Flamingo-Eis-Shake

Marie liebt den fruchtigen Pink-Flamingo-Eis-Shake. Besonders an heißen Tagen ist er so richtig schön erfrischend. Kein Wunder also, dass der pinke Vogel im Café Lomo ganz oben auf der Speisekarte steht.



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 SHAKES:

100 g weiße Schokolade

100 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

250 g Himbeeren

500 ml kalte Milch

4 Kugeln Vanilleeis

25 g Mini-Marshmallows

Außerdem:

Mixer

1. Die Schokolade grob hacken. Sahne und Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben und steif schlagen. Die Himbeeren verlesen.
2. Schokolade, Himbeeren, Milch und Vanilleeis in einen Mixer geben und fein pürieren.
3. Den Shake auf 4 Gläser verteilen. Mit der Sahne und den Marshmallows dekorieren und genießen.

Tipp:

Du liebst Erdbeeren, Brombeeren oder Mango? Du kannst den Shake ganz nach deinem Geschmack zubereiten. Für den veganen Genuss einfach eine pflanzliche Schokolade, eine Milch- und Sahne-Alternative und veganes Eis wählen.

