

# INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	8						
<b>Suppen</b>	<b>12</b>	<b>Kartoffeln, Reis &amp; Co.</b>	<b>44</b>	<b>Geflügel und Fisch</b>	<b>78</b>	<b>Nachtsch</b>	<b>110</b>
Spanische Kindertartensuppe	14	Paprikarisotto mit Parmesan	46	Hähnchenkeulen mit Ofengemüse	80	Streifenjoghurt	112
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	16	Curryreis	48	Pasta mit Hähnchenfilets und Möhren-		Milchreis mit Zucker und Zimt	114
Gemüsesuppe	17	Bratkartoffelsalat mit Nürnberger Würstchen	49	Mais-Salat	82	Bananenquark mit Mangostückchen	115
Buchstabensuppe mit Gemüse und Ei	18	Käsespätzle	52	Orangenhuhn mit Reis und Möhrensalat	83	Beereneis	116
Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen	20	Erbsenkuchen	53	Chicken Nuggets mit Reis in		Quarkknödel mit Vanillegeschmack	118
Bohneneintopf	21	Argentinische Empanadas	54	süßsaurer Sauce	86	Obstsalat mit Joghurtcreme	119
Hühnersuppe mit Nestchennudeln	24	Kinderpizza	58	Hühnerfrikassee mit Reis	87	Himmel-und-Erde-Pudding	120
Käsesuppe mit Hackfleisch	25	Schinkenkäsequiche	59	Putengeschnitzeltes mit Tagliatelle		Apfelpfannkuchen	122
Tomatensuppe	26	Reibekuchen mit Apfelmus	60	in Gemüsesahnesauce	88	Apple Crumble	124
Gurkensuppe	28	Möhrengemüse	61	Fischstäbchen mit Joghurtdip	92	Wackelpudding mit Vanillesauce	125
				Erbsen-Mais-Thunfisch-Salat	93		
<b>Nudeln</b>	<b>30</b>	<b>Aufläufe</b>	<b>62</b>	<b>Schwein und Rind</b>	<b>94</b>	<b>Kuchen</b>	<b>126</b>
Bunter Nudelsalat	32	Tortelloni-Erbsen-Gratin	64	Würstchen mit Kartoffelsalat	96	Käsekuchen	128
Fusilli mit Gemüsesauce	34	Blumenkohlaufauf	66	Hamburger zum Selbermachen	97	Heidelbeerstreuselkuchen	130
Penne mit Tomatencremesauce	35	Kürbislasagne	68	Schweinefilet mit Bohnen und Kartoffelgratin	98	Mandelkuchen vom Blech	132
Nudeln mit Gehacktem	38	Kartoffelaufauf	69	Wiener Schnitzel mit Gurken-Paprika-Salat	102	Waffeln auf die leichte Art	133
Schinkennudeln mit Tomatensalat	39	Brokkoliaufauf	70	Gefüllte Paprika	104	Kalter Hund	134
Spaghetti mit Lachs	40	Zucchini-Hackfleisch-Aufauf	72	Frikadellen mit Kartoffelpüree	105	Erdbeerkuchen	136
Linguini mit Thunfisch-Tomaten-Sauce	42	Lasagne mit viel Gemüse	73	Kalbsrahmbraten mit Spätzle	108	Blaubeermuffins	137
Tagliatelle mit Filetstreifen in		Gemüsehügel	74	Gulasch mit Reis	109	Marmorkuchen	138
Sahnesauce	43	Spinatnudelaufauf	76			Schokoladenkuchen	140
						Dank	142
						Register	147



SUPPEN



SPANISCHE KINDERGARTENSUPPE

## SPANISCHE KINDERGARTENSUPPE

Im Spanienurlaub haben wir Jakob aus Berlin kennengelernt. Jakob war damals 5 Jahre alt, meine beiden Mädchen 4 und 6, also eine perfekte Mischung. Die drei verbrachten viel Zeit miteinander. Gleich am zweiten Tag wollten Marie und Anna, dass Jakob zum Mittagessen bleibt. Nun wusste ich von seiner Mutter, dass er im Kindergarten zwar alles probiert, zu Hause aber nur ausgewählte Gerichte isst. Ich hatte eine Gemüsesuppe geplant und somit eine echte Bewährungsprobe vor mir. Ich musste mir also etwas einfallen lassen, um ihm das Mittagessen schmackhaft zu machen.

Das Ende vom Lied war ein leerer Topf und ein satter und zufriedener Jakob. Zu essen gab es nämlich eine „original“ Spanische Kindergartensuppe mit Mandeln und Ei, die die Kinder in den spanischen Kindergärten mittags essen. Meine Frau fragte mich später, woher ich das mit der Spanischen Kindergartensuppe wusste und von wem ich das Rezept hätte. Es geht also nichts über eine gute Geschichte, auch bei Erwachsenen.

### Zutaten

4 Möhren  
 ½ Stange Lauch  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Ei  
 4 EL Olivenöl  
 150 g gemahlene Mandeln  
 200 g tiefgekühlte Erbsen  
 200 g grüne Bohnen  
 4 TL Gemüsebrühpulver  
 Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Möhren schälen und in kurze, dünne Stifte schneiden. Den Lauch waschen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Ei in einem Topf mit Wasser 10 Minuten hart kochen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Knoblauch darin 3 Minuten dünsten. Die Mandeln darüber streuen, einrühren und die Pfanne von der Herdplatte nehmen. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Erbsen, Möhren und Bohnen dazugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dabei ab und zu umrühren. 1,2 l Wasser für die Brühe zum Kochen bringen.

Das hartgekochte Ei aus dem Topf nehmen, pellen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch und das Ei unter das Gemüse in dem Suppentopf mischen. Das Gemüse mit dem heißen Wasser ablöschen, das Brühpulver einrühren und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Suppe vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## BUCHSTABENSUPPE MIT GEMÜSE UND EI

Eigentlich wird in einem Kindergarten gespielt und in der Schule gelernt. Bei uns im Kindergarten wollen alle lernen. Spätestens mit 4 Jahren will jedes Kind in die „Vorschule“. Und da gibt es dann Übungen mit Zahlen und Buchstaben. Die Folge dieser Früherziehung war, dass Marie mir im Alter von 5 Jahren den Namen unserer Waschmaschine vorlesen konnte.

Insofern könnte man diese Suppe auch Vorschulsuppe nennen.

### Zutaten

3 Möhren  
4 Frühlingzwiebeln  
4 EL Sonnenblumenöl  
3 EL Gemüsebrühpulver  
125 g Buchstabennudeln  
200 g tiefgekühlte Erbsen  
4 Eier  
Salz und Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung

Die Möhren schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren und Zwiebeln darin unter Rühren 4 Minuten andünsten. Währenddessen 2 l Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Wenn das Wasser kocht, das Brühpulver einrühren und die Hitze reduzieren. Das gedünstete Gemüse in den Suppentopf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Nudeln und Erbsen hinzugeben und weitere 2 Minuten mitköcheln lassen.

Inzwischen die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Suppe rühren. Die Suppe weitere 5 Minuten schwach köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Schließlich den Topf von der Herdplatte nehmen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



BUCHSTABENSUPPE MIT GEMÜSE UND EI

## MIT DEN KINDERN DIE GURKENSUPPE ...

... zu kochen, war ein Riesenspaß. Es dauerte eine Weile, bis sie sich beim Umrühren auf eine Richtung geeinigt hatten. Danach war die Suppe aber schnell fertig gekocht – und genauso schnell aufgegessen.



## GURKENSUPPE

Als ich eines Morgens mit einem großen Suppentopf in den Kindergarten kam und ich die Frage der Kinder nach dem Inhalt mit Gurkensuppe beantwortete, hätte ich gleich wieder einpacken können. Die Kleinen ließen sich auch nicht durch zwei anwesende Väter umstimmen, die vorgaben, dass Gurkensuppe ihre Lieblingsuppe sei (ohne dass sie sie jemals probiert hätten).

Die Suppe ist sehr gut angekommen. Ehrlich gesagt, habe ich auch nichts anderes erwartet, da mein Freund Peter diese Gurkensuppe regelmäßig in dem Kindergarten seines Sohnes aufischt. Als Beilage eignen sich Wiener Würstchen und Baguettescheiben.

### Zutaten

8 Salatgurken  
300 g mehlig kochende  
Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
2 EL Butter  
1 Schuss Pflanzenöl  
3 EL Gemüsebrühpulver  
200 g Schlagsahne  
4 EL Pinienkerne

### Zubereitung

Gurken und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebel häuten und fein hacken. In einem großen Topf Butter und Öl erhitzen und die Zwiebel darin 2 Minuten glasieren. Die Kartoffelstücke dazugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.

Gurkenstücke und Brühpulver dazugeben und 45 Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt köcheln lassen, anfangs gut umrühren. Das Ende der Kochzeit ist erreicht, wenn das Wasser, das aus den Gurken austritt, die Höhe der Gurken erreicht hat und die Kartoffeln gar sind.

Den Topfinhalt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Vor dem Servieren die Suppe mit Pinienkernen bestreuen.



GURKENSUPPE



KARTOFFELN,  
REIS & CO.



## PAPRIKARISOTTO MIT PARMESAN

Ich habe zahlreiche Versuche mit unterschiedlichen Gemüsesorten durchgeführt und mich für Paprika als Risottobeilage entschieden. In unserem Kindergarten sind nur gelbe Schoten zugelassen, da die andersfarbigen nicht allen Kindern schmecken.

Bei diesem Risotto verwende ich gelbe und rote Paprikaschoten. Zum einen ist der Geschmacksunterschied nach dem Dünsten und Kochen nicht mehr allzu groß und zum anderen sieht es bunt schöner aus.

### Zutaten

2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 gelbe Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
2 EL Butter  
250 g Risottoreis  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 EL Gemüsebrühpulver  
100 ml Milch  
(3,5% Fettgehalt)  
100 g Parmesan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

600 ml Wasser für die Brühe in einem Topf erhitzen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und beiseite legen. Paprikaschoten von den Kernen befreien, waschen und kleinschneiden.

In einem großen Topf 1 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und darin den Reis, die Zwiebel- und Paprikastücke 4 Minuten dünsten. Das Paprikapulver hineinstreuen und die Knoblauchzehe darüber auspressen. Regelmäßig umrühren.

Das Brühpulver in das kochende Wasser rühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Milch hinzurühren. 1 große Schöpfkelle Brühe zum Reis geben und köcheln lassen. Dabei ständig umrühren. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, 1 weitere Schöpfkelle Brühe hineingießen.

Den Vorgang solange wiederholen, bis keine Brühe mehr da ist und das Risotto cremig und bissfest ist. Kurz vor Ende den Parmesan reiben und mit 1 EL Butter unter das Paprikarisotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ARGENTINISCHE EMPANADAS

### Teig

- 4 Platten frischer Blätterteig (1,1 kg)
- 4 Eier
- 2 EL Mehl

### Fleischfüllung

- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Rinderhackfleisch
- 2 Möhren
- 150 g Schnittkäse
- 8 schwarze Oliven
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer

### Mais-Käse-Füllung

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Konserve Mais (300 g)
- 2 hartgekochte Eier
- 100 g Reibekäse
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer

Empanadas habe ich in Argentinien kennengelernt. Sie eignen sich sowohl als Mahlzeit zwischendurch als auch als Hauptgericht mit einem grünen Blattsalat oder einem Tomatensalat. Das Grundrezept hat mir Beatriz Manfredi in Buenos Aires anvertraut, in deren Familie ich einige Monate gelebt habe. Da es in Deutschland den typischen runden Empanadateig kaum zu kaufen gibt, verwende ich Blätterteig. Das Rezept reicht für 16 Empanadas.

Wenn ich Empanadas mache, eilen meine Töchter mit Schürze bekleidet in die Küche. Sie lieben es, mit den Händen die Käsefüllung zu kneten, die Teigtaschen zu formen und mit Eigelb einzupinseln.

Um Empanadas mit verschiedenen Füllungen zu unterscheiden, die Ränder mit Mustern versehen, zum Beispiel Zopfmuster (mit Fingern verdrehen), Strichmuster (mit Gabel eindrücken), Bogenmuster (mit Löffel eindrücken) und Stanzmuster (mit Messer einstanzen).

### Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, die Teigplatten drauflegen und je in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Eier trennen.

Zutaten für die Füllung waschen, schälen und fein schneiden. Feste Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Hackfleisch in Butterschmalz 3–5 Minuten anbraten, dabei 1 EL Mehl untermengen. Alles gut vermischen und abschmecken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Jeweils 2–3 EL Füllung auf eine Teigscheibe legen, Teigränder mit Eiweiß bestreichen, eine weitere Scheibe darauf legen und fest andrücken. Schließlich die Empanadas mit Eigelb bepinseln und auf das Backblech legen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldbraun backen.



ARGENTINISCHE EMPANADAS



So machen wir Empanadas



¡LAS EMPANADAS ESTÁN LISTAS!  
LES DESEAMOS QUE DISFRUTEN DE LA PREPARACIÓN Y BUEN PROVECHO.

## HÄHNCHENKEULEN MIT OFENGEMÜSE

Kinder lieben Hähnchen. Und für dieses Gericht liebt meine Frau mich. Denn sie muss nichts anderes tun, als den Ofen anzustellen – **Pause** – ein Blech reinzuschieben – **Pause** – einmal wenden – **Pause** – Brot rein – **Pause** – alles raus und essen.

Und wer schnippelt das Gemüse, mariniert die Hähnchenkeulen und spült ab?

### Zutaten

8 Hähnchenkeulen (1,2 kg)  
 750 g festkochende Kartoffeln  
 750 g Möhren  
 750 g Pastinaken  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Salz  
 2 EL Rosmarin  
 6 EL Olivenöl  
 1 TL Pfeffer  
 2 EL edelsüßes Paprikapulver  
 ½ Ciabatta

### Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Hähnchenkeulen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kartoffeln, Möhren und Pastinaken mit Schale in Spalten schneiden und auf das Backblech legen. Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit 1 EL Salz, dem Rosmarin und 3 EL Öl vermischen und über das Gemüse träufeln.

Aus 1 EL Salz, Pfeffer, Paprikapulver und 1 EL Öl eine Marinade rühren. Die Hähnchenkeulen damit einreiben und auch auf das Blech legen. Wenn der Ofen heiß ist, das Blech auf die mittlere Stufe schieben. Nach 20 Minuten die Keulen und das Gemüse wenden und weitere 15 Minuten backen.

Währenddessen das Ciabatta in mittelgroße Stücke schneiden. Die Hitze im Ofen auf 175°C reduzieren. Das Ciabatta mit dem Ofengemüse durchmischen, mit 2 EL Öl beträufeln, die Keulen obendrauf legen und alles 10 Minuten fertig backen.



HÄHNCHENKEULEN MIT OFENGEMÜSE

## PASTA MIT HÄHNCHENFILETS UND MÖHREN-MAIS-SALAT

Lecker, lecker, lecker! Zartes Fleisch, schmackhafte Nudeln, cremige Sauce und knackiger Salat! Und Pilze – Hilfe! Natürlich werden Sie erst einmal von Ihrem Kind erklärt bekommen, dass Pilze nicht schmecken, sie die schon probiert haben und überhaupt. Probieren Sie dieses Gericht zu Hause aus und erzählen Sie mir, welche persönlichen Erfahrungen sie – und vor allem Ihre Kinder – mit den Pilzen gemacht haben (kinderteller@olivia-verlag.de).

### Zutaten

Butter  
600 g Hähnchenbrustfilet  
300 g Champignons  
1 Knoblauchzehe  
1 Scheibe Weißbrot vom Vortag  
150 g Parmesan  
1 Handvoll frisches Basilikum  
2 EL Olivenöl  
1 EL Akazienhonig  
400 g Penne  
Salz und Pfeffer  
2 TL Hühnerbrühpulver  
150 g Schlagsahne  
600 g Möhren  
2 säuerliche Äpfel  
½ Orange  
½ Zitrone  
140 g Joghurt (1,5 % Fettgehalt)  
80 g saure Sahne  
2 TL mittelscharfer Senf  
2 TL Zucker  
2 EL Rapsöl  
200 g Mais aus der Konserve

### Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Salzwasser für Nudeln aufsetzen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Fleisch waschen, Sehnen entfernen. Champignons putzen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Brot zerbröseln und Parmesan reiben. Basilikum waschen, die Blätter abziehen und hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch hinein geben, mit Honig übergießen und 6 Minuten unter Wenden anbraten. Brühpulver in das Kochwasser rühren und Hitze reduzieren. Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abseihen und mit 1 EL Butter verrühren.

Knoblauch und Pilze in die Pfanne geben und 3 Minuten mitbraten. Hähnchenstücke obenauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 400 ml Wasser im Wasserkocher erhitzen, in die Pfanne gießen, das Brühpulver einrühren und bei mittlerer Hitze 6 Minuten köcheln lassen. Fleisch herausnehmen und in Streifen schneiden. Sahne in Pilzsauce rühren, noch einmal aufkochen lassen und Herd ausschalten.

Hähnchen, Nudeln, Brot und Basilikum in die Auflaufform füllen und mit den Händen mischen. Mit Pilzsauce begießen und Käse bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten überbacken.

Die Möhren und Äpfel schälen, entkernen und im Küchenmixer fein hacken. Orange und Zitrone auspressen und mit Joghurt, saurer Sahne, Senf, Zucker und Rapsöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren und Apfel mit dem Mais und dem Dressing verrühren.

## ORANGENHUHN MIT REIS UND MÖHRENSALAT

Während meiner Elternzeit haben wir einen Monat in Andalusien auf einer Finca verbracht. Eines Morgens kam meine Tochter Anna mit einem Korb frisch gepflückter Orangen aus dem Garten und wollte sie alle essen. Es gab Orangensaft, Orangensalat und Orangenhuhn und dazu einen andalusischen Möhrensalat.

Das Schöne an diesem Gericht ist, dass es Kindern genauso gut schmeckt wie Eltern. Für dieses Familienfestessen lohnt sich dann auch der etwas höhere Aufwand in der Küche.

### Zutaten

500 g Möhren  
2 unbehandelte Orangen  
8 EL Olivenöl  
4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)  
1 TL Hühnerbrühpulver  
Salz und Pfeffer  
250 g Basmati-Reis  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Weißweinessig  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL Oregano  
½ TL Kreuzkümmel

### Zubereitung

Möhren schälen und kleinschneiden. Orangen heiß abwaschen und mit einem Sparschäler schälen. 1 Orange auspressen, bei 1 weiteren das Fruchtfleisch herausholen. 2 Töpfe mit Salzwasser und 1 Pfanne mit 4 EL Öl erhitzen.

Die Hähnchenbrüste kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocknen und die Sehnen entfernen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten.

Ohne die Hitze zu reduzieren, die Pfanne von der Herdplatte nehmen, die Hähnchenbrüste herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Bratfett abgießen. Pfanne auf die heiße Herdplatte zurückstellen, 225 ml Wasser einfüllen und den Bratsatz damit auskochen. Orangen (Schale, Saft und Fleisch) und Brühpulver dazugeben und bei mittlerer Hitze 6 Minuten einkochen lassen.

Wenn das Wasser in den 2 Töpfen kocht, darin die Möhren garen (10 Minuten) und den Reis kochen (nach Packungsanweisung). Für den Salat Knoblauch schälen, fein hacken und mit 4 EL Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano und Kreuzkümmel in einer Schüssel verrühren. Die Möhren abseihen, in der Marinade wenden und zugedeckt ziehen lassen.

Die Orangenschalen aus der Pfanne herausnehmen, die Hähnchenbrüste in die Pfanne zurücklegen und 10 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt ziehen lassen.



## HIMMEL-UND-ERDE-PUDDING

Vorsicht! Dieser Nachtisch schmeckt extrem lecker! Sicher, das sagt jeder von seinen Gerichten. Die kleinen Testesser im Kindergarten sind auf jeden Fall immer wieder begeistert. Sarah (3) kommentiert das mit „Super lecker! Schokoladig wie die ganze Welt!“. Gesunde Zutaten sind auch noch drin. Außerdem ist der Pudding fruchtig, cremig, süß, knusprig ... halt irgendetwas zwischen Himmel (Äpfel) und Erde (Brot).

### Zutaten

2 säuerliche Äpfel  
190 g Zucker  
1 Zimtstange  
100 ml klarer Apfelsaft  
1 Vanilleschote  
1,2 l Milch (3,5 % Fettgehalt)  
4 Eier  
115 g Speisestärke  
150 ml Schlagsahne  
1 Prise Salz  
150 g Bitter-Kuvertüre  
1 EL Butter  
2 Scheiben Pumpernickel  
5 TL Puderzucker

### Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. 40 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Apfelwürfel und Zimtstange zugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Zutaten 15 Minuten bei mittlerer Hitze zu grobem Kompott kochen. Topf vom Herd nehmen, Zimtstange wieder entfernen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Vanilleschote einritzen und mit 800 ml Milch zum Kochen bringen. Je 2 Eier in je 2 getrennten Tassen trennen. 100 g Zucker, 100 g Speisestärke, 200 ml Milch und 2 Eigelb verrühren, unter die heiße Milch rühren und noch einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. 2 Eiweiß steif schlagen, unter den Pudding heben.

2 Eigelb und 35 g Zucker schaumig schlagen. Mit Sahne, der restlichen Milch (200 ml) und Salz verrühren und aufkochen lassen. 1 Tasse Puddingcreme abschöpfen und mit 1 gehäuften EL Stärke anrühren. Kuvertüre hacken. Wenn die Puddingcreme kocht, die angerührte Stärke und die Kuvertüre unterrühren. 2 Eiweiß mit 1 EL Zucker schaumig schlagen und unter den warmen Pudding ziehen.

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Brot in grobe Stücke zerbröseln und in der Pfanne anbraten. Die Brotkrumen mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. 4 Gläser nebeneinanderstellen und mit dem Apfelkompott, dem Vanillepudding, dem Schokopudding und dem Brotkaramell schichtweise übereinander auffüllen.



HIMMEL-UND-ERDE-PUDDING



APFELPFANNKUCHEN

## APFELPFANNKUCHEN

Diese Pfannkuchen sind herrlich leicht – einfach perfekt fluffig. Ich mag sie am liebsten mit Apfelscheiben. Das rührt aus meiner Kindheit. Meine Mutter backte regelmäßig Pfannkuchen für uns drei Söhne: erst einen mit Speck, dann einen mit Apfel. Ich serviere meinen Kindern gleich die Apfelpfannkuchen. Der Teig reicht für zehn ordentliche Stücke.

In unserem Kindergarten sind Kinder mit Eltern, die aus den USA und Neuseeland kommen. Für Euch gibt's das Rezept für die ultimativen **Apple Pancakes**: Anstelle der Milch Buttermilch in gleicher Menge verwenden und die fertigen Pfannkuchen mit Ahornsirup übergießen. **That's great!**

### Zutaten

500 g Mehl  
 1½ EL Backpulver  
 1½ TL Salz  
 100 g Zucker  
 2 Päckchen Vanillezucker  
 8 Eier  
 600 ml Milch  
 (1,5% Fettgehalt)  
 200 ml Sprudelwasser  
 100 g Butter  
 4 säuerliche Äpfel  
 100 g Butterschmalz  
 4 EL brauner Zucker

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier, Milch, das Sprudelwasser und die Butter in einer großen Schüssel miteinander verquirlen und mit dem Mehl zu einer glatten Teigmasse verrühren. Den Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Portionsweise 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe zum Schmelzen bringen. Den Pfannkuchenteig mit einer Schöpfkelle hineingießen und kurz danach die Apfelscheiben drauflegen. Die Pfannkuchen von jeder Seite 2½ Minuten backen. Zum Wenden einen flachen Teller benutzen. Nach dem Wenden die Pfannkuchen mit je 1 TL braunem Zucker bestreuen.

## KALTER HUND

Der Kalte Hund ist ein richtiger Kinderkuchen. Ich kenne nur zwei Erwachsene, die ihn wirklich mögen: meinen Nachbarn Christoph und mich. Unser Problem ist, dass es den Kalten Hund nicht gäbe, wenn wir ihn nicht machen würden! Unsere Frauen würden niemals freiwillig diesen großartigen Keks-Schoko-Kuchen machen.

Also habe ich ihn letztens wieder einmal zubereitet und Christoph einen Teller mit fünf Stücken für ihn, seine Frau und die drei Kinder vor die Haustür gestellt. Per E-Mail kam wenige Stunden später die Antwort: „Yesss! Der Kalte Hund war gut :-)) hatte drei Stücke.“

Übrigens, Christoph, wir sind in guter Gesellschaft! Prinz William ließ sich zu seiner Hochzeit mit Kate ebenfalls einen Schokoladen-Keks-Kuchen backen. Im Gegensatz zu unserem Kuchenrezept werden die Zutaten des COLD DOGS vom Buckingham Palace allerdings geheim gehalten.

### Zutaten

400 g Zartbitter-Kuvertüre  
175 ml Schlagsahne  
115 g weiche Butter  
360 g Butterkekse

### Zubereitung

Die Kuvertüre grob hacken und in eine Porzellan- oder Glasschale füllen. Diese im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Sahne in einem Topf aufkochen. Dann die geschmolzene Schokolade mit der Sahne verrühren und abkühlen lassen.

Eine Kastenform mit Alufolie auslegen. Die Butter in einer Rührschüssel verquirlen und unter die Schokoladencreme rühren. Die Backform abwechselnd mit der Schokoladencreme und den Keksen schichten und den Kuchen 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

KALTER HUND

## SCHOKOLADENKUCHEN

Lieblingsrezept von  
**Alejandro  
Wilbrand**

Meine Mutter feierte ihren 65. Geburtstag im Restaurant Hotel zur Post in Odenthal, das mit einem Michelinstern ausgezeichnet ist. Entsprechend groß war meine Vorfreude auf das geplante 4-Gänge-Menü. Unsere Töchter freuten sich ebenfalls schon sehr auf den Abend – allerdings mehr auf das Wiedersehen mit ihren Cousinen Isabelle und Caroline, als aufs Essen.

Damit ihre Enkel vor lauter Spielen das Essen nicht vergessen, hatte meine Mutter vorausschauend die sicheren Klassiker der Kinderküche „Nudeln mit Tomatensauce“ und „Eis mit Sahne“ vorbestellt. Während die Nudeln brav aufgegessen wurden, war ich beim Nachtschiff erstaunt: Die Kinder ließen das Eis in den Schalen schmelzen und verputzten den Schokoladenkuchen, der für die Erwachsenen bestimmt war. Uns Eltern blieben am Ende nur die dazu servierten Kumquats in Rumsahne, die allerdings auch großartig schmeckten.

Wenn ich nun Lust auf Schokoladenkuchen habe, mach ich ihn mir einfach selbst.

### Zutaten

8 Eier  
300 g Zucker  
500 g Zartbitter-Kuvertüre  
300 g Butter  
70 ml Orangensaft  
45 g Mehl  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
Puderzucker

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Eier und den Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig zum Schmelzen bringen. Dabei ständig umrühren (die Schokomasse brennt leicht an!). Wenn die Kuvertüre flüssig ist, den Topf vom Herd nehmen.

Orangensaft, die Eimasse und das Mehl nacheinander in den Topf geben und mit einem Kochlöffel einrühren. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und hinzugeben, salzen und alles noch einmal umrühren.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Kuchen 25 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Dann herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



SCHOKOLADENKUCHEN