

BIRGIT WENZ

KINDERLEICHTE BECHERKÜCHE

BACK BUNT

mit den
HARIBO
Goldbären

Marmorkuchen-Fisch

HERZLICH WILLKOMMEN

Kinder lieben es, wenn sie beim Backen mithelfen können.

Mit der "Kinderleichten Becherküche" und den ausführlichen Bild-für-Bild-Anleitungen können Zutaten abgemessen, gemischt und zu faszinierenden Motivkuchen verarbeitet werden. Dies fördert die Selbstständigkeit und unterstützt gleichzeitig die natürliche Neugier selbst bei den Kleinsten. Die Kinder probieren aus, entdecken Neues, lernen dazu und sind zu Recht stolz auf ihre Ergebnisse – die sie anschließend selbst verkosten, zeigen, bewerten, vernaschen und verschenken dürfen.

Dank unserer Kooperation mit HARIBO ist das Abenteuer nach dem Mischen und Backen allerdings noch lange nicht vorbei, denn nun können die Werke mit den beliebten HARIBO Goldbären eigenständig dekoriert werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern nun viele, viele wunderbare Backerlebnisse und eine große Portion Spaß beim Ausprobieren, Naschen und Staunen.

Birgit Wenz



ERHÄLTlich BEI:
WWW.BECHERKUECHE.DE

SO FUNKTIONIERT DIE „KINDERLEICHTE BECHERKÜCHE“

Aufbau des Rezeptes

Das Rezept besteht aus einer Übersicht mit Zutaten- und Materialliste sowie einer mehrseitigen Schritt-für-Schritt-Bildanleitung – übersichtlich strukturiert und leicht verständlich.

Vorbereitung

Zutaten wie z.B. Mehl, Zucker, Milch, oder Öl in ausreichender Menge bereitstellen, ohne diese vorher abzuwiegen bzw. abzumessen. Beispiel: Für 280 g Mehl einfach eine ganze Packung Mehl (1 kg) vorbereiten. Das benötigte Material aus der Rezeptübersicht bereitstellen.

Anleiten des Kindes bzw. der Kinder

Der Erwachsene und das Kind betrachten den 1. Arbeitsschritt und besprechen ihn. Nachdem das Kind die Aufgabe verstanden hat, sollte es sie selbstständig ausführen. Die Aufgabe des Erwachsenen ist es, sich begleitend im Hintergrund zu halten und lediglich Hilfestellung zu geben, wenn das Kind allein nicht mehr weiterkommt. Mit den weiteren Arbeitsschritten wird ebenso verfahren. Beim Umgang mit Elektrogeräten muss das Kind jedoch sorgfältig von Erwachsenen beaufsichtigt werden. Bitte beachten Sie zudem die Bedienungsanleitungen der verwendeten Küchengeräte.

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN

- Milch** Stets zimmerwarme Milch verwenden, ca. 23 °C.
- Mehl** Bei allen Rezepten wird Weizenmehl Type 405 verwendet.
- Wasser** Immer lauwarmes Wasser verwenden, ca. 35 °C.
- Eier** Entsprechen der Größe M.
- Butter** Die Butter frühzeitig vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur lässt sie sich einfacher verarbeiten und verbindet sich am besten mit den anderen Zutaten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mehl

Zum einfachen Abmessen das Mehl in einen großen Vorratsbehälter füllen. Den Becher gehäuft füllen. Anschließend mit einem Messer überschüssiges Mehl einfach in den Vorratsbehälter abstreifen, damit der Becher randvoll gefüllt ist.

Weitere Zutaten

Den passenden Becher stets bis zum Rand füllen. Es gibt keinen Eichstrich oder Ähnliches.



HINWEISE

Vorsicht beim Umgang mit Elektrogeräten! Hier steht die Sicherheit des Kindes im Vordergrund!



Es liegt im Ermessen des Erwachsenen, inwieweit das Kind selbstständig das Rührgerät benutzen darf. Ebenso entscheidet der Erwachsene über den Umgang mit dem heißen Backofen. Bitte beachten Sie die Anweisungen in den Bedienungsanleitungen der jeweiligen Elektrogeräte hinsichtlich der Bedienung durch Kinder.

Backofen

Die Temperatur des Backofens ist auf Ober- und Unterhitze ausgelegt. Der Rost oder das Backblech gehören immer in die unterste Schiene im Ofen.

Kuchen stürzen

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, wird er auf ein Kuchengitter, oder eine Kuchenplatte „kopfüber“ gestürzt. Danach wird das Backpapier entfernt. So ist die glatte Seite des Kuchens oben und er kann wunderbar mit Glasur überzogen werden.

Becherset

Das Becherset ist lebensmittelecht und spülmaschinengeeignet.

MARMORKUCHEN—FISCH

Ergibt: 1 Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten • Backzeit: 45 Minuten



MATERIAL

Becherset	Rührschüssel	Schere
Wecker	Glas zum Ei aufschlagen	Backform mit Backpapier Ø 28 cm
Wasserkocher	Rührgerät mit Rührbesen	Topflappen und Schürze
Schüssel für die Glasur	Messer, Gabel und Löffel	

REZEPTANLEITUNG
OHNE FARBIGE MESS-
BECHER FINDEST DU
AM ENDE

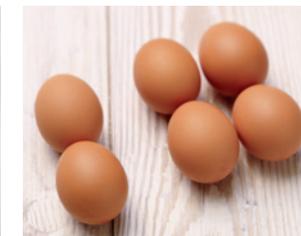
ZUTATEN



280 g Mehl



200 g Zucker



6 Eier



250 g Butter



60 ml Sonnenblumenöl



60 ml Milch



1 Päckchen Backpulver



1 Päckchen Vanillin-Zucker



10 g Kakao

FÜR DIE GLASUR



150 g Joghurt Glasur

FÜR DIE DEKORATION →



HARIBO Goldbären



1 Zuckerauge

1



Sechs Eier aufschlagen und in die Rührschüssel geben.

2



Ein Päckchen Vanillin-Zucker hinzufügen.

3



Zwei rote Becher Zucker in die Schüssel geben.

4

5 MIN.



Die Zutaten mit dem Rührgerät 5 Minuten schaumig schlagen.

5



6



7



8



Vier rote Becher Mehl hinzufügen.

Einen gelben Löffel Backpulver dazugeben.

Zwei orangefarbene Becher Milch in die Schüssel gießen.

Zwei orangefarbene Becher Öl hinzufügen.

9



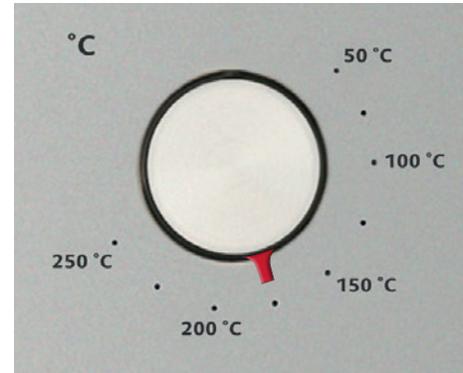
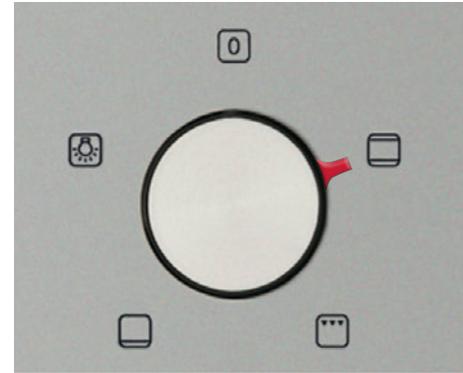
Eine ganze Butter dazugeben.

10



Alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

11



Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

12



Die Hälfte des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Form gießen und gleichmäßig verteilen.

13



Einen orangefarbenen Becher Kakao in die Rührschüssel geben.

14



Den Kakao mit dem Teig verrühren.

15



Den dunklen Teig ebenfalls in die Form füllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, um das Marmormuster zu erhalten.

16



Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Ofen schieben. Den Wecker auf 45 Minuten einstellen und den Kuchen backen.

17



18



19



20



Wenn der Wecker klingelt, den fertigen Kuchen mit Topflappen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Heißes Wasser in eine Schüssel geben und die Joghurt Glasur 15 Minuten hineinlegen.

Den Kuchen mit der Joghurt Glasur überziehen und etwas trocknen lassen.

Ein Dreieck aus dem Kuchen schneiden und an der gegenüberliegenden Seite mit der Spitze zuerst als Fischflosse ansetzen.

21



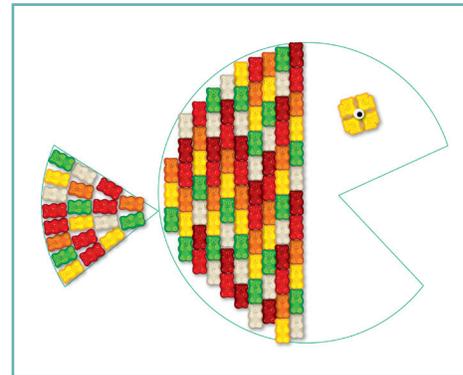
Vier gelbe Goldbären diagonal halbieren und zu Herzen zusammensetzen. Damit ein Auge auf den Kuchen legen.

22



Ein Zuckerauge hinzufügen.

23

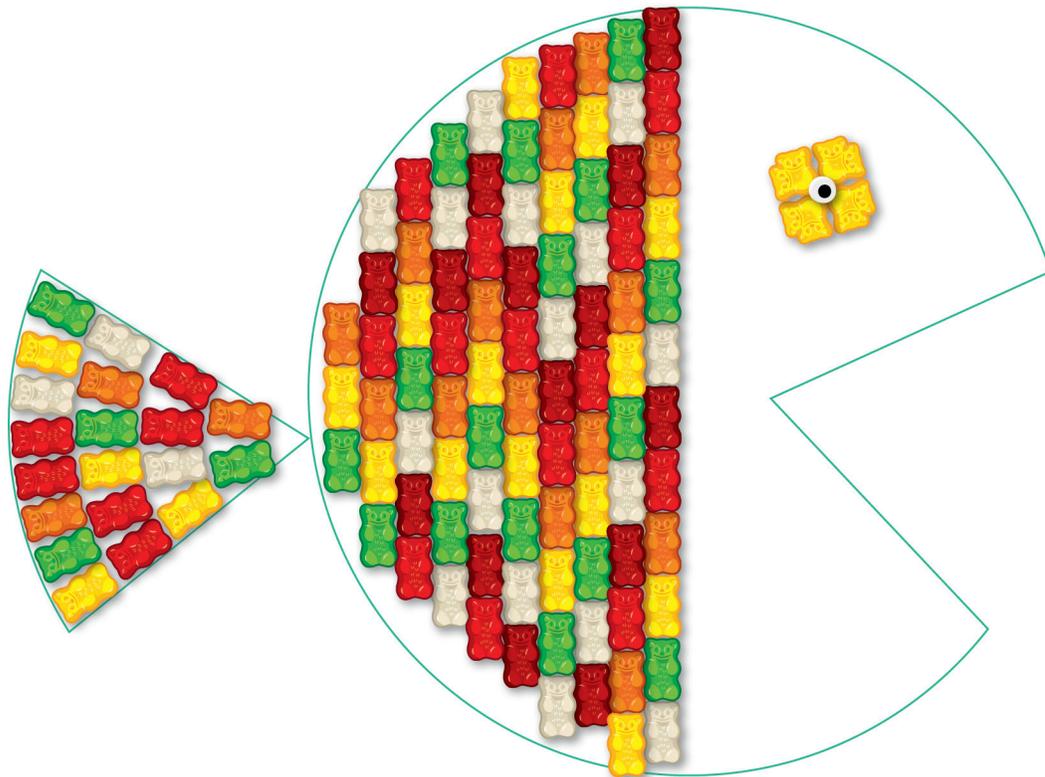


Die Goldbären schuppenartig, wie in der Anleitung gezeigt auf den Kuchen legen.



MARMORKUCHEN—FISCH

Vorlage



ERGIBT: 1 Kuchen ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 75 Minuten BACKZEIT: 45 Minuten

Zutaten für die Kuchen:

280 g Mehl, 200 g Zucker
6 Eier, 250 g Butter
60 ml Sonnenblumenöl
60 ml Milch, 10 g Kakao
1 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zutaten für die Glasur:

150 g Joghurt Glasur

Zutaten für die Dekoration:

HARIBO Goldbären
1 Zuckerauge



ZUBEREITUNG

1. Eier, Vanillin-Zucker und Zucker mit dem Rührgerät auf höchster Stufe 5 Minuten schaumig schlagen.
2. Mehl, Backpulver, Butter, Sonnenblumenöl und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.
3. Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und gleichmäßig verteilen.
4. Kakao zum restlichen Teig geben und erneut verrühren.
5. Den dunklen Teig ebenfalls in die Form füllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, um das Marmormuster zu erhalten.
6. Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
7. Den ausgekühlten Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier entfernen.
8. Die Joghurt Glasur 15 Minuten in heißes Wasser stellen.
9. Die flüssige Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und etwas trocknen lassen.
10. Ein Dreieck aus dem Kuchen schneiden und an der gegenüberliegenden Seite mit der Spitze zuerst als Flosse ansetzen.
11. Vier gelbe Goldbären diagonal halbieren und zu Herzen zusammensetzen. Damit das Auge auf den Kuchen legen. Anschließend das Zuckerauge hinzufügen.
12. Die Gummibären schuppenartig, wie in der Anleitung gezeigt auf den Kuchen legen.

Bärenstarke Back-Rezepte



Sichere dir die Chance auf 1 von 111 SMEG Küchenmaschinen
PLUS 1 von 11 Gratis Goldbären Back-Rezepten

→ Jetzt Code in den Aktionsbeuteln einlösen und viele weitere tolle Goldbären Back-Rezepte downloaden



1 RAKETEN-KUCHEN



2 REGENBOGEN-KUCHEN



3 CLOWN-AMERIKANER



4 TRAKTOR-KUCHEN



5 SCHMETTERLINGS-KUCHEN



6 MÖHRCHEN-KUCHEN



7 EINHORN-KUCHEN



8 GLÜCKSKLEE-MUFFINS



9 RITTERBURG-KUCHEN



10 KÄSEKUCHEN-LÖWE



11 TANNENBÄUME



Backen und Verzieren mit den Haribo Goldbären



Mit der „Kinderleichten Becherküche – Back bunt mit den HARIBO Goldbären“ können große und kleine Backfans nicht nur selbstständig Zutaten abwägen und zu einem Teig verarbeiten, sondern die verschiedenen Motivkuchen jetzt auch mit den beliebten Goldbären dekorieren.

Unterschiedlich große, farbige Becher erleichtern das Abmessen, detaillierte Bild-für-Bild-Anleitungen machen die einzelnen Arbeitsschritte verblüffend einfach und sofort verständlich. Ob magischer Einhorn-Kuchen, riesige Mandelkuchen-Rakete, knuffige Clown-Amerikaner oder lustige Glücksklee-Muffins: Die faszinierende Mischung aus Backen, Gestalten und Lernen ist ein wunderbarer Spaß für alle Kuchen- und Fruchtgummi-Fans.

Auf die Becher, fertig, los!

Backbuch inkl. 3-teiligem Messbecher-Set
ISBN: 978-3-9824549-5-5
Preis: € 14,99



Mit 13 bärenstarken Back-Rezepten

Glücksklee-Muffins • Strand-Muffins • Regenbogen-Kuchen • Clown-Amerikaner
Marmorkuchen-Fisch • Traktor-Kuchen • Einhorn-Kuchen • Raketen-Kuchen
Ritterburg-Kuchen • Schmetterlings-Kuchen • Möhrchen-Kuchen
Käsekuchen-Löwe • Tannenbäume

Teilnahmeschluss: 31.01.2024

Abbildungen und Gewinne sind beispielhaft. Teilnahme ab 18 Jahren für Personen mit Wohnsitz in DE. Mehr Infos und Teilnahmebedingungen unter www.haribo.com

erhältlich bei: www.becherkueche.de

BIRGIT WENZ

KINDERLEICHTE BECHERKÜCHE

Backen & Kochen für Kinder



In unseren Back- und Kochbüchern findet ihr über 130 kindgerechte Rezepte von süß bis salzig und vegetarisch bis herzhaft.



erhältlich bei: www.becherkueche.de

Autorin

Birgit Wenz

Verlag

Stefan Wenz – Becherkueche.de
79288 Gottenheim
info@becherkueche.de
www.becherkueche.de

Vermarktung & Vertrieb

Stefan Wenz – Becherkueche.de
Bergstr. 32
79288 Gottenheim
www.becherkueche.de

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld
www.dspro.de

Layout

Goldfieber Werbeagentur, Freiburg
www.goldfieber.com

Fotografie

Flashpointstudio GbR, Freiburg
www.flashpointstudio.de

Bildnachweise

www.istock.de
Titel: huronphoto

1. Auflage August 2023

1. Download-Auflage August 2023

© 2023 Stefan Wenz – Becherkueche.de, Gottenheim

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder auszugsweise Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch oder mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechteinhabers urheberrechtlich untersagt.

Die Informationen und Ratschläge in diesem Buch sind von der Autorin sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.