

Ingo Siegner  
Der kleine Drache Kokosnuss  
Rezepte aus der Drachenbäckerei

Das Buch gehört:



Ingo Siegner

# Der kleine Drache Kokosnuss

## Rezepte aus der Drachenbäckerei





Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

2. Auflage

© 2012 cbj, München

Alle Rechte vorbehalten

»Der kleine Drache Kokosnuss« ist eine Figur von Ingo Siegner.

Artwork und Design: Alfred Dieler, Darmstadt

Umschlagkonzeption: basic-book-besign, Karl Müller-Bussdorf

hf · Herstellung UK

Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling

Reproduktion: Lorenz & Zeller, Inning a. A.

Druck: Anpak Printing Ltd., Hongkong

ISBN 978-3-570-15424-3

Printed in China

[www.cbj-verlag.de](http://www.cbj-verlag.de)

# Inhalt

|                    |  |    |
|--------------------|--|----|
|                    | Wie geht Backen eigentlich? . . . . .          | 6  |
|                    | Was brauche ich? . . . . .                     | 10 |
| <b>Geburtstag</b>  | Die Dracheninsel . . . . .                     | 12 |
|                    | Matilda-Muffins . . . . .                      | 14 |
|                    | Kokosnuss' bunter Papageienkuchen . . . . .    | 16 |
|                    | Wikinger . . . . .                             | 18 |
|                    | Oskars Bananenkuchen . . . . .                 | 20 |
|                    | Das Piratenschiff vom Schlimmen Jim . . . . .  | 22 |
| <b>Ostern</b>      | Quark-Drachen und Stachelschweinchen . . . . . | 26 |
|                    | Kokosnuss' Dschungel-Kuchen. . . . .           | 28 |
|                    | Koko-Pops . . . . .                            | 30 |
|                    | Kunterbunte Schoko-Eier-Kekse . . . . .        | 32 |
|                    | Kokosnuss' Überraschungs-Muffins . . . . .     | 34 |
|                    | Drachengras-Kuchen . . . . .                   | 36 |
| <b>Halloween</b>   | Gerds Gespenster-Torte . . . . .               | 40 |
|                    | Mumien-Finger . . . . .                        | 42 |
|                    | Bissberts Fledermaus-Kuchen . . . . .          | 44 |
|                    | Schaurig-schöne Gruseltorte. . . . .           | 46 |
| <b>Weihnachten</b> | Wetterhexe Gulas Lebkuchen. . . . .            | 50 |
|                    | Matilda-Kekse . . . . .                        | 52 |
|                    | Kokosnuss' Lieblingsplätzchen . . . . .        | 54 |
|                    | Oskars Erdnussplätzchen . . . . .              | 56 |
|                    | Süßsaure Plätzchen . . . . .                   | 58 |
|                    | Onkel Ingmars Weihnachtsplätzchen . . . . .    | 60 |
|                    | Drachentatzen . . . . .                        | 62 |

# Wie geht Backen eigentlich?

## Vorheizen

Bevor du die Backform mit dem Teig in den Ofen schiebst, solltest du den Ofen immer vorheizen. Da nicht jeder Herd gleich funktioniert, musst du manchmal die Temperaturangabe aus den Rezepten an deinen eigenen Backofen anpassen. So lautet z. B. die Faustregel für Öfen, die mit Ober- und Unterhitze backen, dass immer 20°C mehr eingestellt werden müssen, als bei der hier angegebenen Umluft-Backtemperatur. Das heißt also: 150° Umluft-Temperatur entspricht 170° Ober- und Unterhitzen-Temperatur. Und bei einem Gasherd entspräche dies der Stufe 2.

## Rühren und Kneten

Den Teig verrühren kannst du grundsätzlich mit einem Löffel, deinen Händen, einem Handmixgerät oder einer Küchenmaschine, die dann das Rühren und Kneten für dich übernimmt. Wichtig ist vor allem z. B. beim Verrühren von Eiern und Zucker, dass du lange genug rührst, sodass der Zucker sich vollständig auflösen kann und deine Teigmasse schön schaumig und glatt und ohne Klumpen ist.



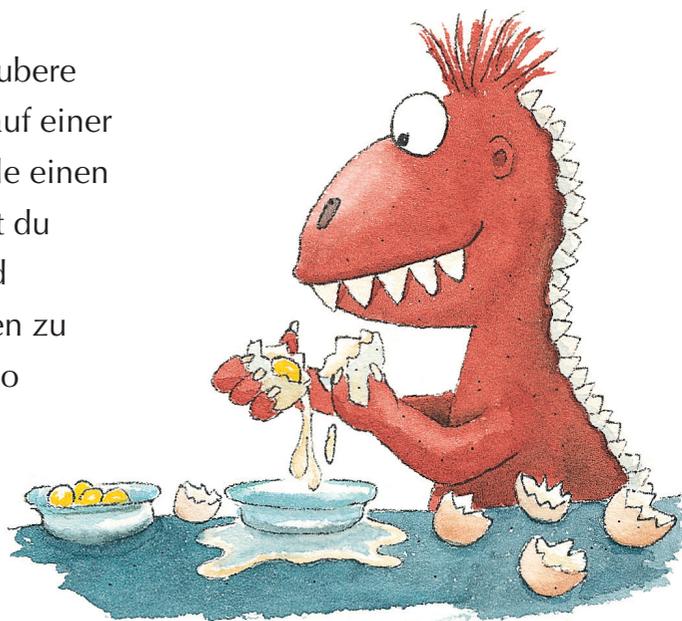
## Einfetten

Damit dein Kuchen oder die Plätzchen beim Backen nicht anbrennen und sie sich später auch leicht vom Blech lösen lassen, solltest du die Backform grundsätzlich sehr

gut einfetten. Dazu kannst du entweder das übrig gebliebene Folienpapier der Butter nehmen oder einfach ein kleines Stückchen Butter extra. Damit streichst du dann über die ganze Fläche der Backform. Achte darauf, dass vor allem die Ränder und die Ecken gut eingefettet sind. Wenn du ein normales Backblech benutzt, kannst du es auch mit Backpapier auslegen.

## Eier trennen

Zum Eiertrennen benötigst du zwei saubere Schüsseln. Dann schlägst du die Eier auf einer harten Kante kurz an, sodass die Schale einen kleinen Riss bekommt. In diesen fährst du mit deinen Daumen vorsichtig ein und versuchst die Eierschale in zwei Hälften zu teilen. Das erfordert etwas Übung! Also lass dich nicht so schnell entmutigen, wenn das erste Ei in die Brüche geht! Hat alles gut geklappt, versuchst du, das Eiweiß vorsichtig in eine der Schüsseln zu gießen, ohne dabei das Eigelb aus der Eierschale zu lassen. Das funktioniert, indem du das Eigelb, wie einen kleinen Ball, immer zwischen den zwei Schalenhälften hin und her gleiten lässt. Dabei läuft das Eiweiß von ganz alleine in die Schüssel unter deinen Händen.



## Plätzchen ausstechen

Bevor du Plätzchen ausstichst, musst du den Teig immer ordentlich durchkneten. Dann streust du etwas Mehl auf eine saubere und große Arbeitsfläche oder eine Backunterlage und rollst den Teig darauf aus. Dazu kannst du entweder ein richtiges Nudelholz verwenden oder wenn du das nicht hast, auch eine leere,

glatte Flasche. Du rollst sie so lange über den Teigklumpen, bis er flach und möglichst breit geworden ist. Für Plätzchen muss der Teig in der Regel 1 bis 2 cm dick sein. Nun nimmst du deine Lieblingsausstechform und beginnst, möglichst platzsparend und daher sehr dicht nebeneinander, auszustechen.



Sollte der Teig nicht sowieso direkt im Ausstecher kleben bleiben, nimmst du dir ein stumpfes Messer zur Hilfe und löst das ausgestochene Plätzchen vorsichtig vom restlichen Teig ab. Dann legst du es auf das vorbereitete Backblech.

### **Holzstäbchentest**

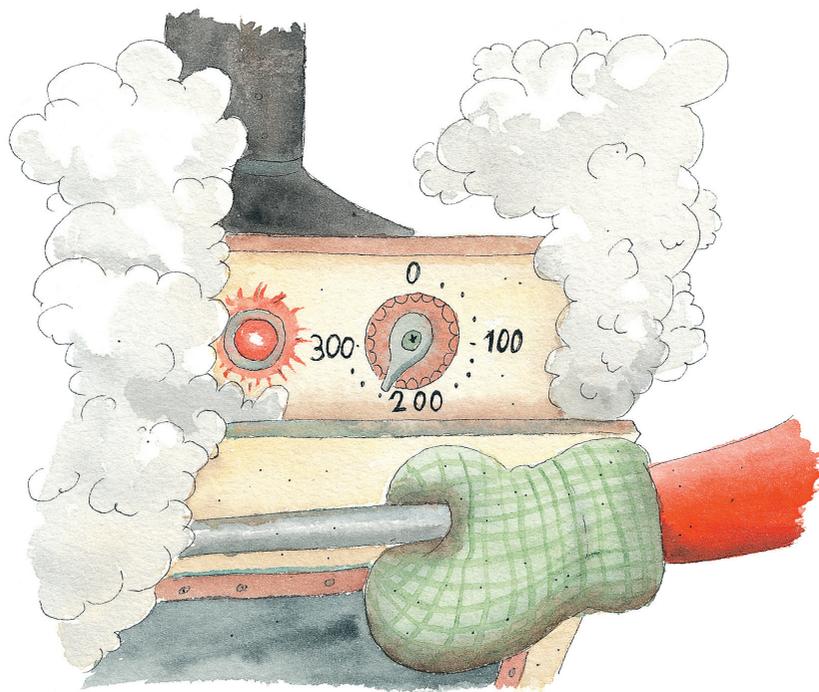
Nicht jeder Ofen backt gleich stark und schnell. Daher ist es sinnvoll, während des Backvorgangs zu kontrollieren, ob dein Kuchen schon durchgebacken ist. Schließlich willst du ihn ja nicht staubtrocken essen! Also nimmst du am besten ein dünnes Holzstäbchen und stichst in der Mitte in den Kuchen. Wenn Teig am Stäbchen klebt, ist er noch nicht fertig und kann noch etwas weiterbacken.

### **Einfärben**

Zum Einfärben von Teig, Glasur, Zuckerguss oder Marzipan kannst du immer natürliche Lebensmittel verwenden: zum Beispiel Säfte, Sirup oder Puddingpulver. Allerdings erzeugen diese keine richtig intensiven Farben – aber sie sind gesünder! Knallige Farben erzielst du durch Lebensmittelfarben. Es gibt biologische und künstliche. Beide kannst du im Supermarkt kaufen und zum Backen, nach eigenem Ermessen, statt Sirup und Puddingpulver verwenden. Grundsätzlich sind natürliche Stoffe jedoch, vor allem für Kinder, gesünder!

## Vorsicht heiß!

Wenn du etwas neu erlernst oder noch nicht so gut kannst, ist es immer besser, wenn dir jemand hilft. Am besten eine erwachsene Person – vielleicht dein Papa oder deine Mama. Gemeinsam backen macht ohnehin mehr Spaß und du kannst dabei richtig viel lernen. Vergiss nie: Der Ofen ist heiß und auch so manch anderes Küchengerät solltest du besser nicht alleine benutzen!

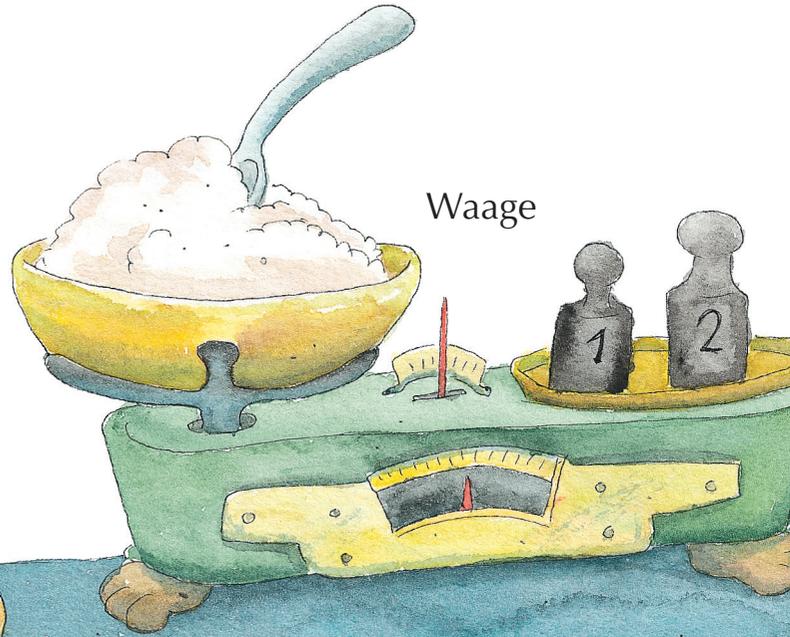


# Was brauche ich?

Küchenmaschine



Waage



Nudelholz



Ausstecher



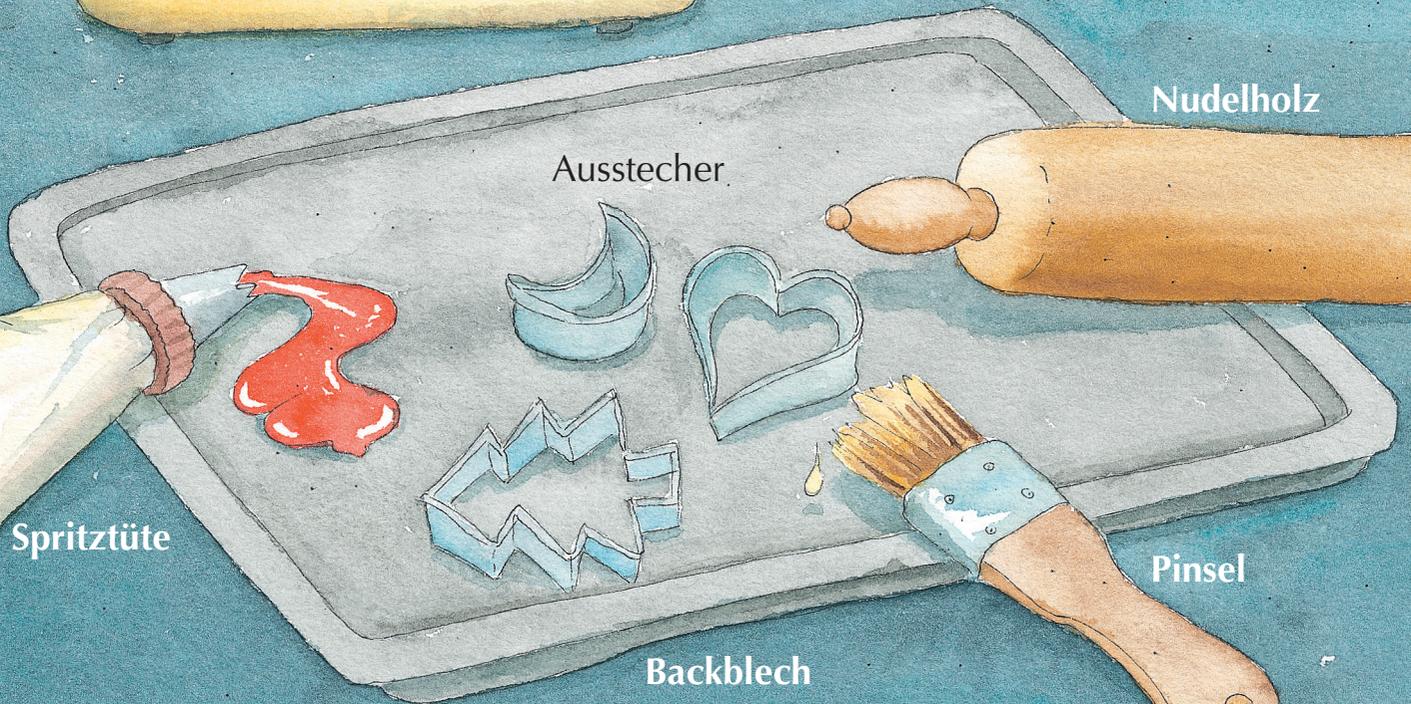
Spritztüte



Pinsel



Backblech



# Geburtstag





Ingo Siegner

## **Der kleine Drache Kokosnuss - Rezepte aus der Drachenbäckerei - Set**

ORIGINALAUSGABE

Paperback, Broschur, 64 Seiten, 20,0 x 26,6 cm

ISBN: 978-3-570-15424-3

cbj

Erscheinungstermin: September 2012

Backe, Backe ... Kokosnuss - Backen lernen mit dem kleinen Drachen

Drache-Kokosnuss-Kekse? Matilda-Muffins? Oskars Bananenkuchen? In diesem Buch gibt es über 20 schmackhafte Backrezepte für verschiedenste Anlässe. Kokosnuss, Matilda und Oskar erklären mit leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Illustrationen, wie man sich und andere mit köstlichen Kuchen, Keksen und Leckereien verwöhnt. Es gibt Zutaten- und Zubehörlisten und wichtige Back-Tipps vom kleinen Drachen, damit die Rezepte gelingen. Backförmchen in der Gestalt von Kokosnuss, Matilda und Oskar findet man in einer hübschen Aufbewahrungsbox. Guten Appetit!

Achtung! Verschluckbare Kleinteile. Nicht für Kinder unter 36 Monaten geeignet.



[Der Titel im Katalog](#)