

Ingo Siegner
Der kleine Drache Kokosnuss
Rezepte aus der Drachenbäckerei

Das Buch gehört:



Ingo Siegner

Der kleine Drache Kokosnuss

Rezepte aus der Drachenbäckerei



cbj ist der Kinder- und Jugendbuchverlag
in der Verlagsgruppe Random House



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100

Gesetzt nach den Regeln der Rechtschreibreform

1. Auflage 2012

© 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-Design, 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

Inhalt

	Wie geht Backen eigentlich?	6
	Was brauche ich?	10
Geburtstag	Die Dracheninsel	12
	Matilda-Muffins	14
	Kokosnuss' bunter Papageienkuchen	16
	Wikinger	18
	Oskars Bananenkuchen	20
	Das Piratenschiff vom Schlimmen Jim	22
Ostern	Quark-Drachen und Stachelschweinchen	26
	Kokosnuss' Dschungel-Kuchen.	28
	Koko-Pops	30
	Kunterbunte Schoko-Eier-Kekse	32
	Kokosnuss' Überraschungs-Muffins	34
	Drachengras-Kuchen	36
Halloween	Gerds Gespenster-Torte	40
	Mumien-Finger	42
	Bissberts Fledermaus-Kuchen	44
	Schaurig-schöne Gruseltorte.	46
Weihnachten	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.



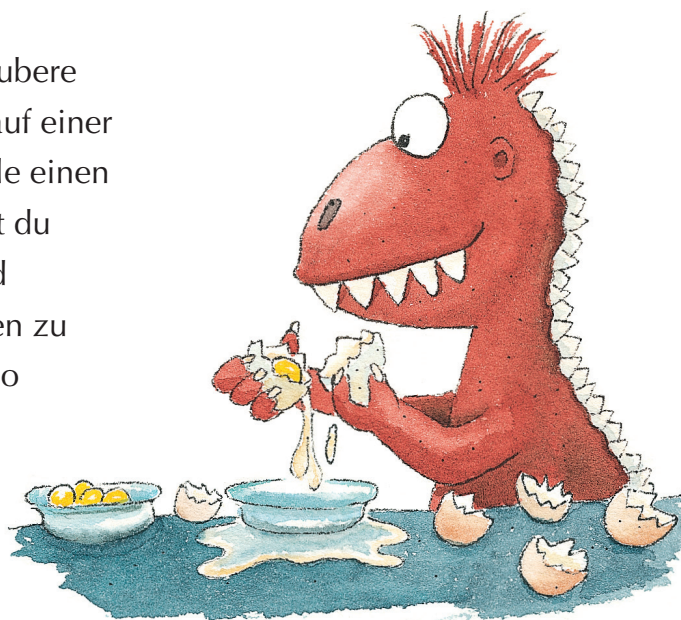
Einfetten

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

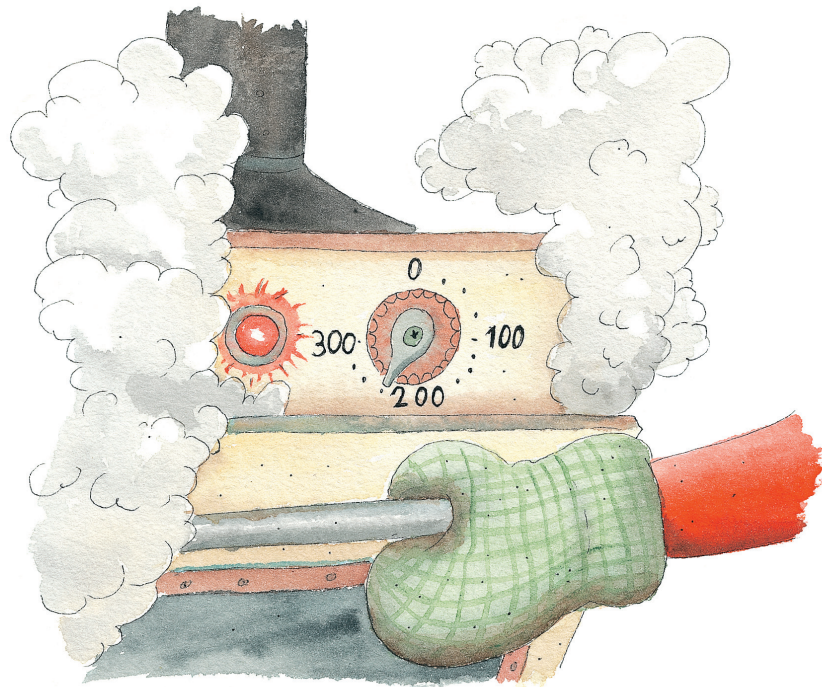
Nicht jeder Ofen backt gleich stark und schnell. Daher ist es sinnvoll, während des Backvorgangs zu kontrollieren, ob dein Kuchen schon durchgebacken ist. Schließlich willst du ihn ja nicht staubtrocken essen! Also nimmst du am besten ein dünnes Holzstäbchen und stichst in der Mitte in den Kuchen. Wenn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

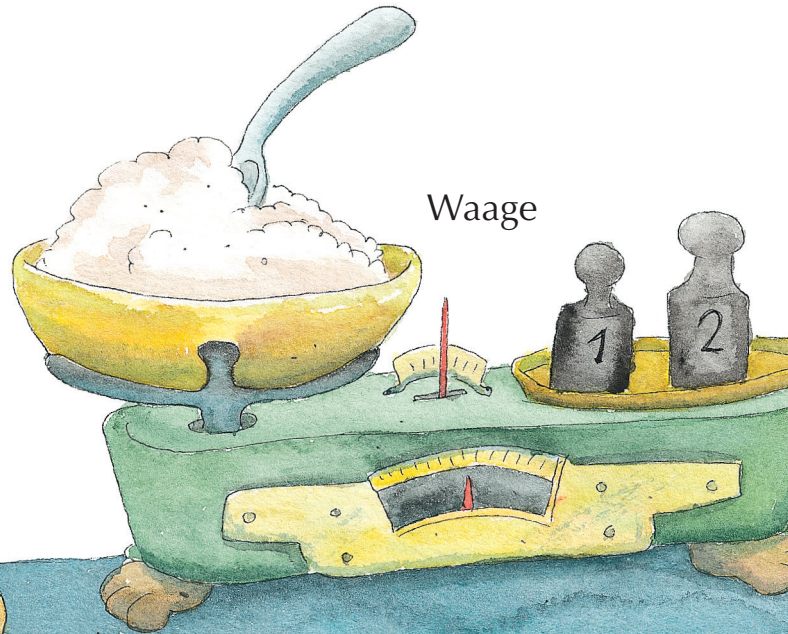


Was brauche ich?

Küchenmaschine



Waage



Nudelholz



Ausstecher

Spritztüte

Backblech

Pinsel

Geburtstag





Die Dracheninsel



Der kleine Drache Kokosnuss und seine Freunde lieben ihre Dracheninsel, schließlich erleben sie hier die meisten ihrer aufregenden Abenteuer! Diese Dracheninsel könntest du backen – zum Beispiel mit diesem leckeren Zitronenkuchen ...

Das brauchst du:

360 g Butter

300 g Zucker

360 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

1 Fläschchen Zitronen-Aroma

20 ml Zitronensaft

400 g Puderzucker

60 ml Blue-Curaçao-Sirup

Cocktailschirmchen in Grün

Marzipan-Rohmasse

Erdbeer-Sirup dickflüssig

Schoko-Sirup oder Kakao

ein normales Ofenbackblech

So geht's:

1. Erst einmal musst du den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Dann kannst du die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Zitronen-Aroma und die Eier schaumig rühren.
3. Gib das Mehl und Backpulver dazu und rühre weiter.
4. Nun verteilst du den Teig gleichmäßig auf einem normalen Ofenbackblech, dass du vorher eingefettet hast. Dann schiebst du das Backblech in den Backofen.

6



5. Bitte einen Erwachsenen, den fertigen Kuchen nach 20 bis 25 Minuten aus dem Ofen zu holen und lass ihn abkühlen.
6. Als Nächstes musst du den Rand des Kuchens wellenförmig abschneiden.
7. Rühre den Zuckerguss mit Puderzucker, Zitronensaft und Blue Curaçao an und verteile ihn auf dem ganzen Kuchen. Das soll wie Wasser aussehen!
8. Die abgeschnittenen Kuchenreste kannst du zerkrümeln und in der Mitte des Kuchens verteilen, sodass es wie der Sand der Dracheninsel aussieht.
9. Färbe das Marzipan rot oder braun ein und steche mit den Ausstecher die Kokosnuss-Figuren aus. Setze die Figuren auf die Insel.
10. Zum Schluss steckst du die Cocktail-Schirmchen auf die Insel. Fertig!





Matilda-Muffins



Diese Muffins sehen aus wie Matilda, das kleine Stachelschwein. Sie ist Kokosnuss' beste Freundin. Wenn er mal nicht weiter weiß oder in Schwierigkeiten steckt, hilft sie ihm. Dafür sind Freunde ja schließlich da!

Das brauchst du:

2 Eier	1 Päckchen braune Schokolinsen (aus dem Kuchendeko-Regal)
150 g Zucker	75 g Doppelrahmfrischkäse
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Zitronensaft
¼ l neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen)	dünne Mandelsplitter
80 g saure Sahne	hellbraunes Färbemittel (z. B. Schokoladen-Sirup oder etwas Kakao)
200 g Mehl	12 Muffin Backförmchen aus Papier
1 Päckchen Backpulver	Spritztüte
50 g gemahlene Haselnüsse	Muffin-Backblech
125 g Marzipan	
250 g Puderzucker	

So geht's:

1. Zuerst heizt du am besten den Ofen auf 150 °C (Umluft) vor. Die Papierbackförmchen legst du schon einmal in die Mulden des Muffin-Backblechs.
2. Verrühre dann Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl und die saure Sahne miteinander.
3. Als Nächstes solltest du Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und in die Eier-Zucker-Mischung rühren. Anschließend verteilst du den Teig gleichmäßig in die Muffin-Förmchen.
4. Backe die Muffins 20 bis 25 Minuten und lasse sie danach lange genug auskühlen. Achtung! Ein heißes Backblech darf man nur auf Flächen

- abstellen, die Hitze vertragen! Und zum Anfassen brauchst du unbedingt Topflappen!
5. Während des Abkühlens der Muffins kannst du die Augen machen, indem du aus der Marzipanmasse kleine, runde Kugeln formst und jeweils eine Schokolinse hineinsteckst.
 6. Für Matildas Mund schneidest du einen Keil in die Seite des Muffins. Das ist etwas schwierig, aber sicherlich kann dir jemand dabei helfen.
 7. Als Nächstes rührst du den Puderzucker, den Frischkäse, die Mandelsplitter und die Speisefarbe mit dem Schneebesen glatt, so lange bis die Masse hellbraun gefärbt ist.
 8. Anschließend füllst du die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle am Ende und spritzt damit, für das „Fell“, rundherum kleine, fransige Häufchen auf, die sich auch ruhig mal überlagern dürfen.
 9. Als Letztes musst du die Muffins kalt stellen und vor dem Servieren noch die Marzipanaugen darauf setzen und mit Zuckerguss festkleben. Lass es dir schmecken!





Kokosnuss' bunter Papageienkuchen



Im Dschungel und auf der Dracheninsel gibt es sie in allen Größen: die Papageien! Sie haben nicht nur einen lustigen Namen, sondern sind auch kunterbunt! Genau wie dieser Rührkuchen ...

Das brauchst du:

300 g Butter	¼ l Milch
250 g Zucker	1 Päckchen Götterspeise-Pulver
2 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Rote-Grütze-Pulver
5 Eier	1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
300 g Mehl	1 Päckchen Schokopudding-Pulver
2 Päckchen Backpulver	1 TL Kakao
1 TL unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale	eine Backform deiner Wahl (z. B. eine Kastenform)

So geht's:

1. Du beginnst mit der Butter, die du mit dem Zucker und dem Vanillezucker zusammen schaumig rührst.
2. Füge dann die Eier dazu und rühre sie unter die Butter.
3. Als Nächstes gibst du das Mehl mit dem Backpulver zu der Teigmasse dazu.
4. Schließlich mischst du auch noch die abgeriebene Zitronenschale und die Milch unter und verteilst danach den Teig zu vier gleichen Teilen in vier verschiedene Schüsseln.
5. Jetzt solltest du schon einmal den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
6. Danach kannst du die erste Portion Teig mit einer Tüte grünem Götterspeise-Pulver verrühren, damit der Teig grün wird.
7. Den nächsten Teil vermischst du mit einer Tüte Roter-Grütze-Pulver.
8. Die dritte Portion verrührst du mit dem Pulver einer Tüte Vanillepudding.



9. Und die letzte Portion färbst du mit einer Tüte Schokoladenpudding-Pulver und dem Kakao braun.
10. Nachdem du die Backform gut eingefettet hast, füllst du mit einem Esslöffel immer abwechselnd den roten, grünen, gelben und braunen Teig nebeneinander in kleinen Häufchen in die Form. Wenn du willst, kannst du die Reihenfolge auch ändern.
11. Wenn du damit fertig bist, nimmst du eine Gabel und ziehst sie kreisend durch den Teig.
12. Danach schiebst du den Kuchen in den Ofen und backst ihn für 20 bis 25 Minuten. Am besten ist immer, wenn du rechtzeitig mit einem Holzstäbchen testest, ob der Kuchen schon durchgebacken ist oder nicht, damit er nicht zu feucht oder zu trocken wird.
13. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, nimmst du ihn aus dem Ofen. Das ist doch kunterbunt und lecker!





Wikinger



Nein, nicht die Amerikaner, sondern die Wikinger statten der Dracheninsel einen Besuch ab! Diese hier sind aber gar nicht wild und gefährlich, sondern zuckersüß und sehr lecker ...

Das brauchst du:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

2 TL Backpulver

3 EL Milch

200 g + 40 g + 1 EL Puderzucker

4 EL Zitronensaft

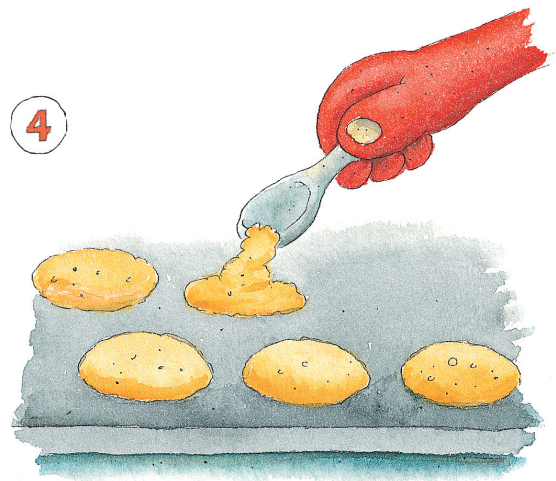
flüssige Schokolade aus der Tube
zum Verzieren

100 g Marzipan-Rohmasse

ein normales Ofenbackblech

So geht's:

1. Zuerst rührst du die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit einer Prise Salz cremig. Danach kommen die Eier nacheinander in die Schüssel.
2. Als Nächstes mischst du das Mehl mit dem Puddingpulver und Backpulver und gibst dann alles zur Buttermasse dazu. Verrühre nun alles – zusammen mit der Milch – zu einem glatten, festen Teig.
3. Jetzt solltest du den Backofen auf 155 °C (Umluft) vorheizen und das Backblech schon einmal einfetten.
4. In einem vier Finger breiten Abstand setzt du nun mit einem Esslöffel bis zu 12 kleine Teighäufchen nebeneinander. Wenn du damit



fertig bist, schiebst du das Blech in den Ofen und lässt das »Wikingergebäck« 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

5. Während die Kekse backen und dann auskühlen, kannst du die ersten 200 Gramm Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur verrühren.
6. Verstreiche die Zuckerglasur auf den flachen Seiten der »Wikingergebäck«, lass aber in etwa 4 Esslöffel Glasur übrig.
7. Verknete das Marzipan mit 40 g Puderzucker und rolle es auf einer dünnen Schicht (1 EL) Puderzucker aus. Schneide daraus mit einem feinen Messer 24 Wikingerkopf-Hörner und klebe sie mit dem restlichen Zuckerguss an das Gebäck.
8. Male mit dem fertigen Schokoguss aus der Tube Mund und Bart, und wenn du willst, noch den Helm. Wie das aussehen kann, siehst du auf den Zeichnungen.
9. Auf sie mit Gebrüll!





Oskars Bananenkuchen



Oskar ist ein sehr gefräßiger Drache – kein Wunder, denn so ein abenteuerliches Drachenleben ist schließlich anstrengend. Da braucht man hin und wieder eine gute Stärkung! Oskars Lieblingsessen sind Bananen und am liebsten isst er sie im Kuchen ...

Das brauchst du:

200 g Zucker

4 Eier

200 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

4 reife Bananen

350 g Mehl

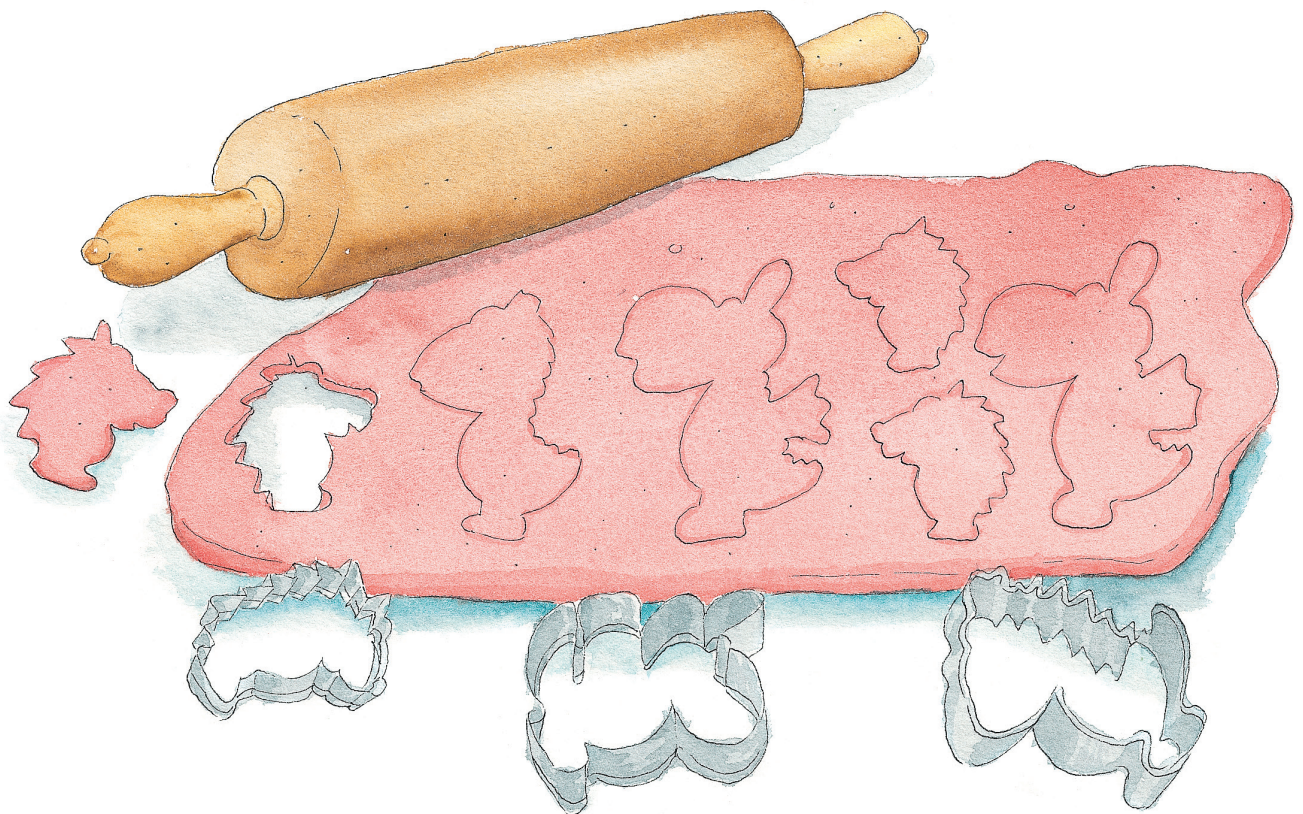
½ Päckchen Backpulver

230 g gemahlene Nüsse

Lebensmittelfarbe (z. B. Erdbeer-Sirup)

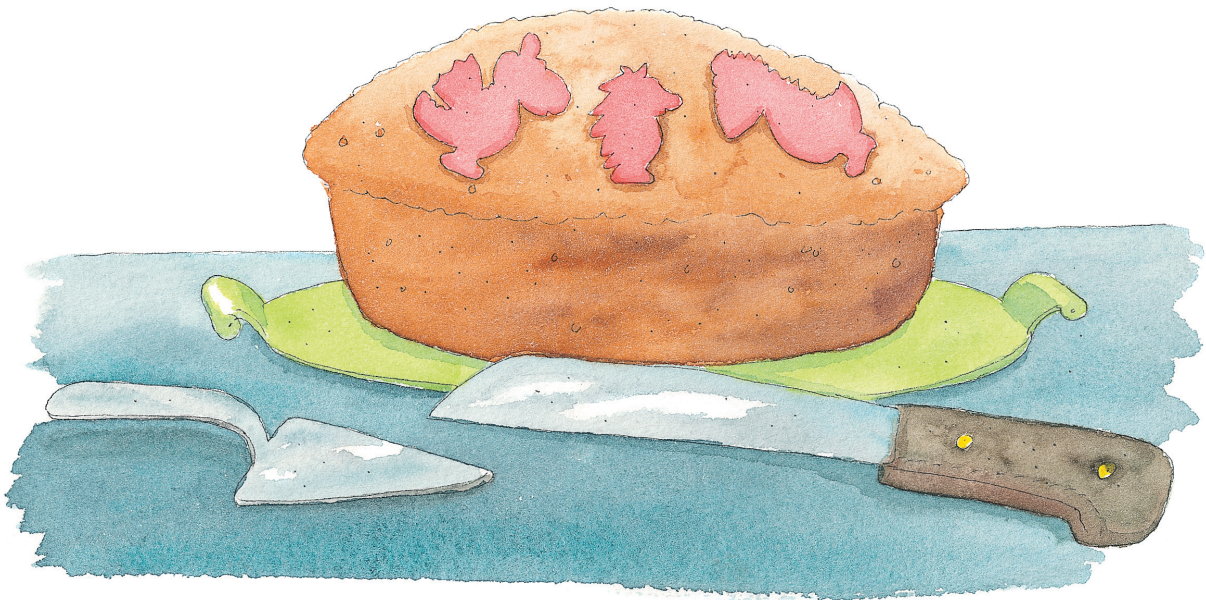
Marzipan-Rohmasse

eine Backform deiner Wahl



So geht's:

1. Am besten du wärmst den Ofen auf 160°C (Umluft) vor.
2. Dann musst du die Bananen in einer Schüssel zerkleinern und zerdrücken.
3. Fülle Zucker, Eier, Butter, Mehl, Backpulver und Nüsse zu den Bananen in die Schüssel und mische alles, bis ein einheitlicher Teig entsteht.
4. Fette die Backform mit Butter ein und fülle den Teig in die Form.
5. Ab in den Ofen! Du musst jetzt 45 bis 55 Minuten warten, dann ist der Kuchen fertig. Vergiss nicht den Holzstäbchentest, damit der Kuchen nicht zu trocken wird!
6. Wenn du willst, kannst du den Kuchen mit ausgestochenen Figuren aus Marzipan verzieren. Dazu nimmst du ein wenig natürliche Lebensmittelfarbe und färbst damit das Marzipan in einer Farbe deiner Wahl ein. Wenn du das Marzipan ausgewellt hast, kannst du Figuren ausstechen.





Das Piratenschiff vom Schlimmen Jim



Der berühmte Piratenkapitän Jim treibt mal wieder sein Unwesen! Sein Schiff, die »Flotte Berta«, mit seiner wilden Besatzung kommt als Schokokuchen geradewegs und frisch gebacken aus deinem Ofen ...

Das brauchst du:

200 g Butter

200 g Zartbitterschokolade
(70% Kakao oder mehr)

4 Eier

200 g gemahlene Mandeln

180 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

2 ½ Tafeln Vollmilch-Kuvertüre

Eine Kastenbackform

6 bis 8 Schokoriegel

Gummibärchen

bunte Schokolinsen

2 lange Schaschlikspieße (Segel)

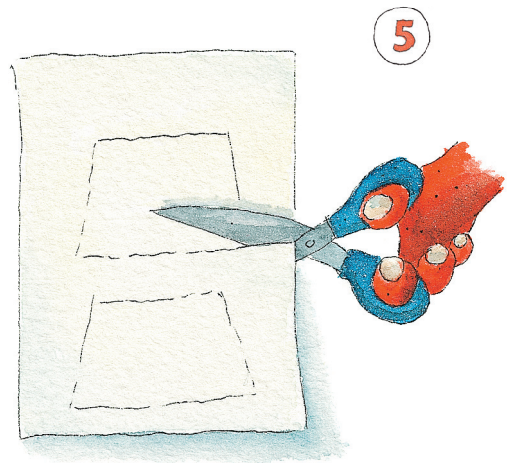
1 kurzer Holzspieß (Ruder)

4 Segel aus Papier (2 DIN-A4-Blätter)



So geht's:

1. Heize den Backofen auf 160°C vor.
2. Zuerst musst du die Butter mit der Bitterschokolade in ein Töpchen geben und auf dem Herd oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Danach verrührst du die Masse mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Vanillezucker, den Mandeln und den Eiern.
4. Dann füllst du den Teig in eine gefettete Kastenform und backst ihn 45 bis 50 Minuten. Vergiss nicht, rechtzeitig den Holzstäbchentest zu machen, damit der Kuchen nicht zu trocken wird!
5. Während der Teig backt, kannst du aus zwei Blatt Papier 4 Segelteile ausschneiden (z. B. Blatt einfach einmal durchschneiden) und jeweils 2 Teile auf einen Schaschlikspieß stecken.
6. Für die Glasur musst du die Kuvertüre (extraharte Schokolade) schmelzen. Das geht auf dem Herd oder in der Mikrowelle.
7. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, lässt du ihn auskühlen und bestreichst ihn rundum mit der Schokoglasur.





Ingo Siegner

Der kleine Drache Kokosnuss - Rezepte aus der Drachenbäckerei

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!