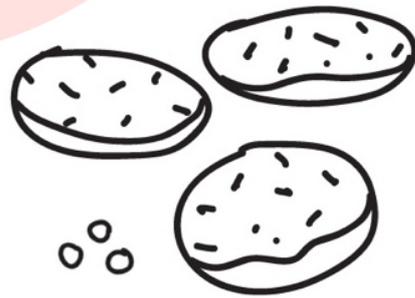

happy cookie

Kekse für alle, das ganze Jahr!

happy
COOKIE



kekse

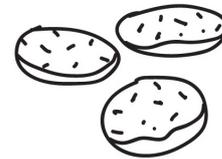
Besonders vor Weihnachten sind kleine süße Aufmerksamkeiten gefragt. Mit Kindern erreicht das Backen nochmal eine neue Stufe: Nicht nur das Naschen von Cookies lieben sie, die meisten mischen auch gern selber mit.

„How-to-Cookie“ mit Kindern

Damit das Backen mit Kindern nicht im Chaos endet gibt es ein paar Tipps, die man befolgen kann.



- ☀ Tageszeit so wählen, dass das Kind nicht hungrig oder müde ist.
- ☀ Teig vorbereiten oder fertigen Teig (Protipp!) verwenden.
- ☀ Alles bereitstellen, Kinder warten nicht gern.
- ☀ Wenige Ausstecher - kleine Kinder sind mit zuviel Auswahl oft überfordert.
- ☀ Nur 1-2 Bleche backen.
- ☀ Restteig zum "Zerkneten" überlassen.
- ☀ Erst am nächsten Tag dekorieren.
- ☀ Auch für die Deko gilt: Weniger ist mehr.



Rezepte zu den Teigen findet Ihr am Ende des Buches.

Der Weg ist das Ziel.

Es geht um das Kneten, Formen und Fühlen des Teiges. Kugeln oder Rollen mit den eigenen Händen zu formen ist eine schöne Erfahrung. Ausstechen und dann selber auf ein Blech legen aber auch damit umgehen, wenn ein Keks reisst.

Das Verzieren ist dann wieder eine neue Aufgabe, die man am besten erst am nächsten Tag in Angriff nimmt.

Bereit? Los geht's!

teig be-greifen



rollen



kneten



ausstechen



einkaufsliste



Nützliches zum Backen und Verziern

Deko



Fondant (weiß und bunt)

Kuvertüre

Cake Melts (oder Schokoglasur)

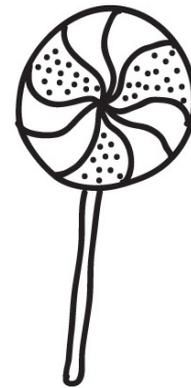
Streusel

Glitzer-Zucker

Lebensmittelfarbe flüssig

Lebensmittel-Stifte

CakePop-Stiele



Accessoires

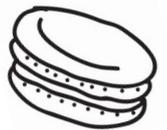
Keks-Ausstecher

Buchstaben, Puzzle, rund, gewellt

Nudelwalker

Silikonmatte zum Ausrollen und Ausstechen

Silikonpinsel



**TEIG-GRUNDREZEPTE AM ENDE
DES BUCHES!**

BUCHSTABEN, PUZZLE & CO

Witzige Formen!

mürb
TEIG



Mürbteig ist dankbar in der Verarbeitung, man kann ihn super vorbereiten und gut portionieren.

Für jedes Kind ein eigenes Stück Teig dünn auf einer Silikonmatte ausrollen und jeweils einige Ausstecher daneben bereitlegen.

Wir haben großen Spaß mit „Puzzle“ und „Buchstaben“! Nach dem Backen wird genascht, geschrieben, geraten und gepuzzelt!



Piñata-Cookies

Da ist mehr drin!

mürb
TEIG



Mürbteig-Kekse mit Überraschungs-Effekt sind die Piñata-Cookies.

Den Teig dafür dünn ausrollen und daraus runde Kekse ausstechen. Ein Wasserglas ist eine gute Größe dafür. Für jedes Cookie braucht man drei Einzelkekse. Aus einem wird noch ein Loch ausgestochen, so dass ein Ring übrig bleibt. Verziert wird dann gemeinsam mit den Kids! Candy Melts schmelzen und verschiedene Schoko-Streusel in kleine Schälchen füllen. Auf ein rundes Keks wird mit flüssiger Glasur ein Ring geklebt und innen mit Streusel gefüllt. Darauf kommt dann wieder ein rundes Keks als Deckel.

Kurz antrocknen lassen und dann mit einem Pinsel oben glasieren und ein paar Streusel darüber streuen.



marshmallow-Wölkchen

Weich, süß und pastellig!

mürb
TEIG



Aus dem Mürbteig mit runden, gewellten Formen Kekse ausstechen und sie dann in die Hälfte schneiden. So bekommt man die typische „Wölkchenform“. Die Wolken-Kekse etwa 7 Minuten backen, dabei auf die goldbraune Farbe achten, und anschliessend auskühlen lassen.

Inzwischen die Mini-Marshmallows in die Hälfte schneiden. Candy Melts in weiss schmelzen und damit Mini-Marshmallows aufkleben. Kunterbunt oder einfarbig, ganz nach Geschmack!



rosa-rote-danke-herzen

Danke ist ein schönes Wort!

mürb
TEIG



Mit einem großen Herz-Ausstecher den Mürbteig ausstechen und die Herzen backen. sie brauchen etwa 7 Minuten und sollen leicht goldbraun werden. Auskühlen lassen.

Cake Melts in rot oder rosa schmelzen und verschiedene Streusel und Schoko-Dekore bereitstellen. Großzügig mit einem Silikon-Pinsel mit Glasur bestreichen und dann bestreuen und verschenken! (...oder selber essen...)



marmor-taler

Feine Muster!

In den noch rohen Mürbteig ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einkneten! So lange kneten, bis die Marmorierung fein genug ist. Am besten dazu Handschuhe tragen. Den Teig dann ausrollen und rund ausstechen. Die Taler werden rund 5-7 Minuten leicht hell gebacken.

Das sind ganz einfache, aber super nette Kekse, die komplett ohne weitere Verzierung auskommen. Zum Tee, als Mitbringsel, für Oma, die passen wirklich immer!



igel-cookies

Tierisch süß!



Aus Mürbteig circa 2 cm grosse Kugeln formen und eine Seite etwas spitz drücken (das ist die Nase des Igels). Auf Backpapier backen (etwa 7-8 Minuten) und dann gut auskühlen lassen.

Schokoglasur schmelzen und geriebene Mandeln und Mini-Schoko-Kügelchen (Streudekor) vorbereiten.

Die Igel werden nun in Schokolade getunkt und vorsichtig in den Mandeln gewälzt. Auf einem Teller kurz antrocknen lassen. Mit einem Holzstäbchen und etwas Schokoglasur Augen und Nase auf tupfen. Auf die Nase ein Kügelchen kleben.

Trocknen lassen und sich an leckeren und süßen Igelchen erfreuen.



vanillekipferl

DER Weihnachts-Klassiker!

mürb
TEIG



Die Vanillekipferl werden aus Mürbteig mit Mandeln gemacht, ein sehr gutes Rezept gibt es hinten im Buch.

Die dürfen wirklich nicht fehlen. Den kalten (!) Teig zu fingerdicken Rollen formen und in circa 5cm lange Stücke schneiden. Kipferl formen und hell backen (5-7 Minuten). Die Kinder können inzwischen Teigstücke selber frei bearbeiten, die Vanillekipferl müssen noch heiss in der Vanille-Zucker-Mischung gewälzt werden.



Butterkekse mit message

Mini-Briefe und Bilder

Wenn die Zeit nicht reicht um selber zu backen, dann sind gekaufte Butterkekse eine super Alternative.

Fondant in der richtigen Größe zuschneiden (gibts bereits fertig ausgerollt!!) und leicht auf die Kekse aufdrücken.

Nun darf gemalt und verziert werden. Oder geschrieben. Eine kleine, feine Message oder ein ganz besonderes Bild für die beste Freundin oder den Papa!



regenbogen

Bunt und würzig!

lebkuchen
TEIG



Der Lebkuchenteig auf die Größe des Backblechs ausrollen und backen! (Rezept am Ende des Buches!) Etwa 1cm dick und mit Backpapier etwa 10 Minuten bei 180C.

Dann vollständig auskühlen lassen. Dann dürfen die Kinder ran! Mit runden Ausstechern oder Wassergläsern Kreise ausstechen und halbieren. Bunte Fondant zwischen den Lagen eines Tiefkühl-Beutels dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden. Die Farbstreifen nach und nach auf die Kekse auflegen und leicht andrücken. OVER THE RAINBOW....



Lebkuchen-häuschen

Mini-Version des Klassikers.

Lebkuchen
TEIG



Die Wände und das Dach des Häuschen werden aus vorgebackenem Lebkuchen (Rezept am Ende des Buchs) geschnitten. Erst backen, dann schneiden. Für ein Haus braucht man drei Rechtecke mit 8x12cm oder beliebig größer. Nun kann jedes Kind ganz leicht sein eigenes kleines Häuschen bauen.

Geklebt wird mit Zuckerglasur (Staubzucker und Wasser).

Wer es bunter will, kann Gummibärchen und Smarties dazukleben oder mit vielen bunten Streuseln verzieren!



Lebkuchen-mini-bäume

Die besseren Weihnachtsbäumchen!

Lebkuchen
TEIG



Fertig gebackenen Teig ausstechen hat sich bewährt. (Grundrezept für Lebkuchen findet Ihr hinten im Buch.)

Für die Bäumchen 5 verschieden große runde Lebkuchen-Taler ausstechen.

Dann der Größe nach sortieren, das macht Kindern Spaß!

Beim größten Kreis beginnen und mit flüssiger Glasur zusammenkleben. Am Schluss etwas Glasur oder Cake Melts schmelzen darüber gießen und nach Geschmack mit Glitzer-Zucker betreuen.



Lebkuchen-CakePops

Cremiger Lebkuchen am Stiel!

Lebkuchen
TEIG



Für sechs CakePops:

100g Lebkuchen(reste), 20g weiche Butter, 60g Frischkäse, Schokoglasur und Candy-Melts

Der Lebkuchen(rest) wird fein zerbröseln und mit weicher Butter gut gemixt. Frischkäse dazugeben und etwa 3 Minuten weiter rühren. Dabei entsteht eine feine, leicht klebrige Masse. Daraus nun Kugeln formen und je einen der CakePop-Stiele mittig in eine Kugel stecken. Mindestens einige Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Glasur Candy-Melts oder Schokoladenglasur in verschiedenen Farben schmelzen und bereitstellen. Die CakePops rasch glasieren und dann können die Kinder ran: Glitzer-Zucker oder Streusel in verschiedenen Farben sind perfekt als Deko. Kühl lagern.



mini-Zimt-schnecken

Zimt und Zucker und Liebe!

germ
TEIG



Zum Kakao oder zum Tee oder einfach pur. Zimt-Schnecken passen nicht nur in die kalte Jahreszeit und sind einfach gemacht. Wenn's schnell gehen soll, dann empfehle ich Fertig-Germteig!

Für 20 Minischnecken: 20g Butter (flüssig), 1 TL Zimt, 2 EL Kokosblütenzucker

Für die Fülle Zimt, Butter und Kokosblüten-Zucker vermischen. Den Germteig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kinder können gut mit eigenem Teigstück werken: 10x20cm für jedes Kind ist gut überschaubar. Mit der Zimt-Mischung bestreichen, in 1cm breite Streifen schneiden und dann zu Mini-Schnecken rollen. Bei 180C etwa 12 Minuten backen und am besten noch warm geniessen!



germteig kreativ

Zöpfe und Bären.

germ
TEIG



Wenn nach den Mini-Zimt-Schnecken noch Germteig übrig ist, kann man einen Flechtversuch starten: 3 Streifen können schon von kleinen Kindern gut hin- und hergehoben werden. Vielleicht entsteht so der erste Zopf!

Süße Bären können aus einem grossen und zwei kleinen Kreisen gelegt werden!

Kurz ins Backrohr (5 Minuten circa) und dann mit Zuckeraugen und Schokodrops oder Glitzer-Zucker verzieren.



SCHOKO-DOPPELKEKSE

ohne
ZUCKER



OHNE Zucker und mit ganz viel Liebe!

Keksteig:

- 250g Dinkelvollkornmehl
- 75g Kokosblütenzucker
- 1 Prise geriebene Vanille
- 1 Prise Salz
- 125g Butter
- 1 Ei

Füllung:

- 70g Mandeln geschält
- 185g Haselnüsse geschält
- 15g Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup
- 1 - 2 EL Öl (z.B. Raps oder Mandelöl)
- 1 Prise Salz
- 80g dunkle Schokolade od. Kuvertüre



Für den Teig alle Zutaten mischen und rasch zu einem Mürbteig kneten. In einer Folie eingewickelt für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig ausrollen. Danach Ober- und Unterseite der Kekse ausstechen.

Für 12 - 15 Minuten bei 160 Grad Ober-Unterhitze backen.

Für die Füllung die Nüsse in einem Mixer auf höchster Stufe zu einer zähflüssigen Creme verarbeiten. Das dauert je nach Mixer und Leistungsfähigkeit schon mal zwischen 10 und 20 Minuten. Man sollte nicht zu früh aufhören, sonst wird die Masse zu körnig. Es ist aber auch wichtig drauf zu achten, dass der Mixer nicht überhitzt. Also gerne auch mal Pausen einlegen. Dabei immer wieder die Konsistenz kontrollieren und die Nussmasse von den Wänden hinunter schieben. Wenn die Creme schön zähflüssig ist, das Kakaopulver hinzufügen und noch einmal sanft mixen. Wenn die Masse fester wird, einfach Öl hinzufügen. Zum Schluss den Ahornsirup unterrühren. Die Nusscreme in einen Kochtopf geben und die Schokolade oder Kuvertüre hinzufügen. Beides am Herd unter Rühren aufwärmen bis die Schokolade geschmolzen und alles gut verrührt ist. Die Unterseite der

Kekse mit der Creme bestreichen und die Oberseite aufsetzen. Zum Schluss nur noch Trocknen lassen - ca. 15 Minuten und dann kann man schon zugreifen.



Das Rezept stammt von der leidenschaftlichen zuckerfrei-Bäckerin und Mama [Birgit Parade](#).

Weitere gesunde, zuckerfreie und leckere Rezepte von Birgit findet Ihr am Blog [„LITTLE GREEN“](#)!

energie-kugeln

Roh und gesund!

raw
BITES



5 weiche getrocknete Pflaumen

1 EL Gojibeeren

1 kleine Handvoll geriebene Mandeln

1 EL Mandelmus

1 Handvoll Quinoa gepufft

Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Danach kurz in den Kühlschrank stellen. Aus der rohen Masse nun mit kleine Kügelchen (etwa 1 EL voll) formen und wahlweise in Kakao, Gewürzblüten oder Kokosflocken wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren.



mandel-quinoa-bars

Gesund naschen!

raw
BITES



2 handvoll gepufftes Quinoa, 1 EL Gojibeeren, 1 EL Kürbiskerne, 10 Datteln,
250g Mandelmus 3 EL geriebene Mandeln,
2 TL Kokosöl, Kuvertüre, Gewürzblüten und Kokosflocken zum Dekorieren

Die Datteln mixen, Mandelmus, 1 Prise Salz und 2TL Kokosöl erhitzen, vermischen, die restlichen Zutaten daruntermischen und in eine Form streichen, ca. 2 cm hoch. Für eine Stunde im Gefrierfach kühlen. Dunkle oder helle Kuvertüre schmelzen und mit einem Löffel oder einem Spatel verteilen und mit Gewürzblüten oder Kokosflocken bestreuen.



SCHOKO-HAFER-COOKIES

Seelenfutter!

viel
SCHOKO



80g Schokolade grob gehackt
1 Ei
60g Mehl
60g Haferflocken
1 EL Kakao
70g Butter und 70 g Zucker

Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Haferflocken und Kakao nach und nach einrühren. Dann die Schokostückchen unterheben. Mit einem Teelöffel Tupfen mit Abstand (!) auf ein Blech setzen. Im Backrohr bei 180C etwa 8 Minuten backen bis sie fest sind.



milch-getränke

902

WOW

KAKAO



WOW KAKAO

1 Teelöffel Kakaopulver und 1 Teelöffel Kokosblütenzucker mit warmer, geschäumter Milch verrühren!



MINI CHAI



1 Portion Roiboostee, 1/4 Zimtstange, 3 Nelken, Ingwer und 3 Kügelchen rosa Pfeffer in 300ml Wasser aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit warmer, geschäumter Milch in der Tasse aufgiessen und mit etwas Kokosblütenzucker servieren.



rezept-übersicht: teige

Mürbteig:

300g Mehl glatt

200g kalte Butter

100g Zucker

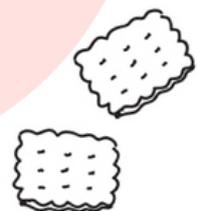
1 Ei

1 Pr. Salz

Vanillezucker

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Zucker, Vanillezucker und Salz daruntermischen. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Mehl verkneten. In der Mitte eine Mulde formen, das Ei hineingeben und dann alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1-2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

mürb
TEIG



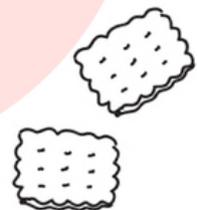
Vanille-Kipferl (Mürbteig mit Mandeln):

200g Butter warm
3 Eigelb
80g Zucker
125g geriebene Mandeln
250g Mehl glatt, gesiebt

Zum Wenden: 100g Staubzucker und 2 Pkg Vanillezucker, gesiebt.

Butter und Zucker mixen und die Eidotter unter die Masse rühren.
Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und nach und nach mit der Butter-Zuckermasse vermengen. So entsteht ein geschmeidiger Mürbteig. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

mürb
TEIG



Germteig:

25 dag Mehl (griffig)

25 dag Mehl (glatt)

1/8 l Milch

2,5 dag Germ

1/8 l Milch

6 dag Zucker

1 Packung Vanillezucker

3 Dotter

1/2 Kaffeelöffel Salz

8 dag zerlassene Butter

Mehl (griffig) zum Ausarbeiten

Dampfl: Germ (Hefe) zerbröseln und in der lauwarmen Milch verrühren. 100g des Mehls daruntermischen. Mit etwas Mehl bestreuen und gehen lassen. 15 Minuten, an einem warmen Ort, bis sich das Volumen verdoppelt. Dann das Dampfl mit Mehl, Milch, Zucker, Vanillezucker, Dottern, Salz, zerlassener Butter, zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen.

germ
TEIG



Lebkuchenteig:

600g Roggenmehl

400g Zucker

4 Eier

3 EL Honig

3 Messerspitzen Natron

etwas Lebkuchengewürz

Mehl, Zucker, Natron und Lebkuchengewürz mischen. Eier und Honig dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

lebkuchen
TEIG



Kinderleicht BACKEN mit Köpfchen



APFEL-BEERENAUF LAUF MIT
VANILLEKIPFERLSTREUSEL
UND MEHR IM

GRATIS REZEPTHEFT

AUF WWW.TANTEFANNY.AT
BESTELLEN



TANTE FANNY FRISCHTEIGE MACHEN'S EINFACH:

- gemeinsam backen, die Liebsten verwöhnen
- wenige Zutaten, großer Geschmack
- kunterbunter Keksteller, vielfältiger Genuss
- kreative Rezepte, einfaches Gelingen



Frisch gedacht.
Fein gemacht.



www.tantefanny.at

WERBUNG

*Dieses E-Book entstand mit freundlicher Unterstützung von:
Tante Fanny
Das E-Book enthält Werbe-Links zu Partnerprogrammen.*



Die kleine Botin ist eines der bekanntesten Mama-Blogs in Österreich. Seit 2012 biete ich meinen LeserInnen Informationen rund um die Familie, Tipps für unterwegs und viele kindertaugliche Rezepte und DIY-Ideen.

IMPRESSUM:

„Happy Cookie“ ist ein Projekt von Daniela Gaigg.

Herausgeber: die kleine botin e.U., Jochingergasse 17, 2100 Korneuburg, Österreich.

Es wird kostenlos zum Download angeboten. Verantwortlich für journalistisch-redaktionelle Inhalte gem. § 55 II RstV: Daniela Gaigg (info@diekleinebotin.at)

Grafik & Layout: Daniela Gaigg