Bananen unbedingt vor den Affen schützen. Sonst wird es nämlich nichts mit dem morgendlichen Glück!

Frühstück in Afrika

Bananenpfannkuchen

Man nehme für 15 kleine Pfannkuchen:

250 g Mehl	2 Eier, 125 ml Milch
2 TL Backpulver	250 g saure Sahne
1 Prise Muskatnuss, gemahlen	480 g Bananenmus
60 g Zucker	125 g Butter

Mehl, Backpulver und Muskat mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier mit Milch verquirlen. Anschließend die Bananen mit einer Gabel zu Mus zerdrücken, mit Butter, Sahne und Eiermilch zum Mehl geben, und alles zu einem Teig verrühren. Pfannkuchen von 10 cm Größe von beiden Seiten goldbraun in einer heißen Pfanne backen. Mit Ahornsirup oder Puderzucker servieren.

Weil's schön macht

Buttermilch-Apfelküchlein

Man nehme für 12 Küchlein:

1 Ei	1 grüner Apfel, geschält, gerieben
250 ml Buttermilch	125 g Mehl
2 TL Zucker	$^1/_2$ TL Backpulver
30 g zerlassene Butter	Zimt-Zucker-Mischung

2 EL Zucker auf 1 TL Zimt

Ei, Buttermilch, Zucker und Butter mit dem geriebenen Apfel verrühren. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und Mehlmasse zufügen, und alles zu einem Brei vermengen. Pro Küchlein 3 EL Teig in eine heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Zucker und Zimt servieren.

Nun, zunächst einmal braucht man die wirklich allerbesten Nüsse. Denn nichts ist schlimmer, hat Edna mir versichert, als eine taube Nuss!

Eichhörnchens Beste

Sahnewaffeln mit Nussbutter

Man nehme für 4 Waffeln:

Für die Haselnussbutter:

125 g weiche Butter	60 g Haselnüsse, abgerieben, geröstet

Für die Waffeln:

250 g Mehl	250 ml Milch
1 TL Backpulver	1 TL Vanillearoma
2 EL Zucker	60 g Butter, zerlassen
3 Eier, getrennt	Beeren zum Garnieren
375 g saure Sahne	

Für die Haselnussbutter Nüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie eine leichte Färbung annehmen. Pfanne gelegentlich schwenken, damit die Nüsse nicht verbrennen. Butter und Haselnüsse in einem Mixer pürieren, in ein adrettes Gefäß füllen und kühl stellen.

Für die Waffeln Das Waffeleisen vorheizen. Mehl und Backpulver mit Zucker in eine Schüssel geben. Eigelb, Sahne, Milch, Vanillearoma und Butter vermengen und zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben. Dann portionsweise im Waffeleisen ausbacken. Mit der Haselnussbutter und verschiedenen Beeren servieren.

Robins immerfrischer Knusperhit

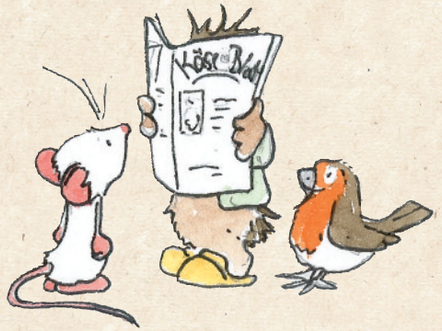
Käseblättchen

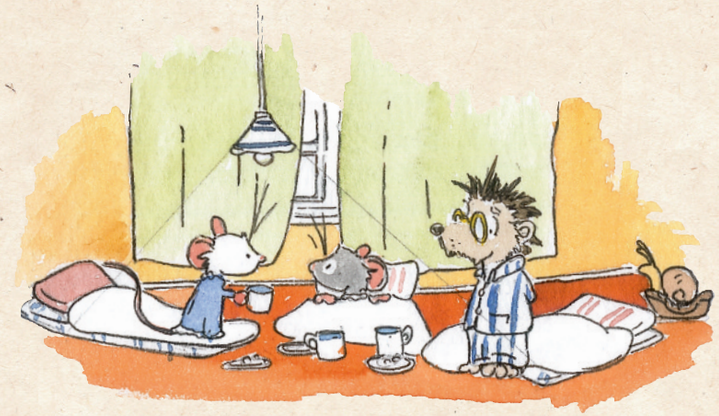
Wohlgemerkt: Diese Häppchen heißen nicht etwa so, weil Robin sie besonders gut zubereiten könnte. Er isst sie nur besonders gern. Und immer, wenn er so vor sich hin knurpselt, geht mir glatt das Herz über.

Man nehme:

100 g Mehl	15 g Parmesan, fein gerieben
1 Prise Kräutersalz	1 Eigelb
Salz und Pfeffer	1 Ei, verquirlt
100 g Butter, gekühlt in Würfeln	10 g Parmesan, gerieben, zum
75 g Cheddar, gerieben	Bestreuen

Backofen auf 190° C vorheizen.
Backblech mit Backpapier bereitstellen.
Mehl, (Kräuter)salz, Pfeffer, Butterwürfel, Cheddar und Parmesan in einer Schüssel verrühren. Eigelb unterrühren, alles zu einem Teig verkneten und 20 Minuten kalt stellen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und in kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden. Diese mit Abstand auf das Blech heben. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit Parmesan bestreuen und zehn Minuten backen.





Pyjamaparty

Oliven und Würstchen im Schlafrock

Also, ICH habe noch nie in Blätterteig geschlafen! Aber ich bin ja auch kein Würstchen.

Man nehme:

1 Glas Partywürstchen	1 Eigelb
1 Glas Oliven, entsteint	Mehl zum Bestäuben
1 Paket Tiefkühlblätterteig, aufgetaut	

Ofen auf 180° C vorheizen.
Backblech mit Backpapier bereitstellen.
Würstchen und Oliven gut abtropfen lassen. Dann den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. In kleine Quadrate schneiden und jeweils ein Würstchen oder eine Olive darauf platzieren. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und Ecke auf Ecke zuklappen. Anschließend mit Eigelb einstreichen und zehn bis fünfzehn Minuten backen. Schmeckt heiß oder kalt!

Herrlich frische Salate

Wichtig Schnecki mag seinen Salat grün und taufrisch … ohne Beilagen! Alle anderen aber mögen Beilagen … auch ohne Salat.

Tildas hochfeine Nudelsalate Nr. 1

Klassische Variante

Man nehme:

500 g Nudeln (Fusilli)	1 grüne Paprika
1 kleines Glas Mayonnaise	1 Frühlingszwiebel
1 EL Senf	1 kleine Dose Mais
2 EL Olivenöl	evtl. 100 g Kochschinken oder
2 Gewürzgurken	kalte gebratene Hähnchenbrust
2 Tomaten	Thymian, Oregano, Basilikum
	Pfeffer und Salz

Nudeln wie gewohnt in Salzwasser kochen, dann abtropfen und auskühlen lassen. Gewürzgurken, Frühlingszwiebel, Paprika, Tomaten und Schinken bzw. Hähnchenbrust in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit den Nudeln vermengen. Mayonnaise mit Senf und Olivenöl vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Salat gießen. Erst jetzt die frisch gehackten Kräuter zugeben, und das Ganze 30 Minuten ziehen lassen.

Tildas hochfeine Nudelsalate Nr. 2

Fruchtige Variante

Man nehme:

500 g Nudeln	1 kleine Dose Mandarinen
1 Stange Lauch	2 EL Olivenöl
6 Scheiben	Thymian, Pfeffer und Salz
Kochschinken	evtl. Curry

Nudeln in Salzwasser kochen und auskühlen lassen. Lauch in dünne Ringe schneiden, gründlich waschen. Kochschinken ebenfalls in schmale Streifen schneiden, und alles mit den Nudeln vermengen. Mandarinen abtropfen lassen (aber den Saft verwahren) und zum Salat geben. 2 EL Mandarinensaft mit 3 EL Olivenöl vermengen, Thymian, Pfeffer, Salz und eine Prise Curry hinzugeben, alles über den Salat geben und mindestens eine Stunde marinieren lassen.

Gemütlich im Salatbett

Erdbeeren auf Rucola

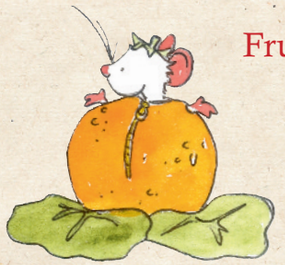
Man nehme:

1 Paket Rucola	1–2 EL Zitronensaft
1 Schale Erdbeeren	Salz
1 Becher saure Sahne	Pfeffer

Den Rucola gut waschen, und die harten Enden der Stiele entfernen. Aus der sauren Sahne, Zitronensaft, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette rühren, über die Rucola-Blätter geben und die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.

Oh, Lollo, oh!

Fruchtiger Blattsalat mit Orangen



Man nehme

1 Kopf Salat (z. B. Lollo Rosso)	2 EL Balsamico-Essig
1 Orange	1 TL Honig
1 rote Zwiebel	6 EL Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Den Salat waschen und in kleinere Stücke zupfen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Orange schälen und in Stücke schneiden. Aus Essig, Honig, Salz und Pfeffer eine Salatsoße rühren, das Öl hinzufügen und über den Salat, die Zwiebelringe und die Orangenstücke geben.

Rupies Ackerkrumenstolz

Kartoffelsalat – mal so, mal so

Rupert rät Kartoffeln können niemals langweilig sein. Dafür gibt es einfach zu viele verschieden Sorten. Vor allem Bamberger Hörnchen, Vitelotte und King Edward MUSS man probiert haben!

Kartoffelsalat aus dem Norden

Man nehme:

500 g festkochende Kartoffeln (Bamberger Hörnchen)	1 EL Senf
	1 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel	Gewürzgurken
2 Eier	Pfeffer, Salz
1 kleines Glas Mayonnaise	1 Prise Zucker

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Eier hart kochen, pellen und ebenfalls abkühlen lassen. Gemüsezwiebel schälen und in Würfel schneiden (nicht zu fein). Gewürzgurken und Eier ebenfalls in Würfel schneiden. Dann alles in eine Schüssel geben. Jetzt werden die Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Mayonnaise mit Senf und Olivenöl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, und alles behutsam verrühren. Der Salat sollte mindestens eine Stunde kühl ruhen.

Kartoffelsalat aus dem Süden

Man nehme:

500 g festkochende Kartoffeln	1 TL Essig
2 Frühlingszwiebeln	3 EL Speiseöl (z. B. Distelöl)
100 g Schinkenwürfel	Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

Kartoffeln kochen, pellen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und noch warm (!) mit den Schinkenwürfeln vermengen. Speiseöl, Essig, Pfeffer, Salz und Zucker verrühren und über den Salat geben. Bis zum Abkühlen marinieren lassen, und erst dann die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzugeben.

Eine für alle

Backofenkartoffel klassische Art

Man nehme:

1 große mehligkochende Kartoffel pro Person	Kräuter nach Wahl (z. B. Thymian, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch)
500 g Speisequark	grobes Meersalz
Olivenöl	Kümmel

Backofen auf 200° C vorheizen.
Die Kartoffeln mit Schale 20 Minuten vorkochen. Dann gut abtropfen lassen und mit zwei Gabeln einen Schlitz auf der Oberseite eröffnen. Die Kartoffeln werden jetzt in ein Schiffchen aus Alufolie gesetzt, das sich anschließend oben verschließen lässt. 1 TL Olivenöl, etwas Meersalz und Kümmel kommen in die geöffnete Kartoffel. Alufolie verschließen, und alles 20 Minuten backen.
In der Zwischenzeit den Quark mit 2 EL Olivenöl glatt rühren, leicht salzen, mit gehackten Kräutern vermengen und zu den heißen Kartoffeln reichen.

Wichtiger Hinweis für Mäuse: Die Kartoffel sollte niemals größer sein als man selbst!

Rupert sagt, dieses Rezept stamme von seiner Frau Mama. Stimmt aber nicht. Es stammt nämlich von meiner Frau Mama.

Gebackenes Vergnügen mit Käse

Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf

Man nehme:

1 Blumenkohl	30 g Butter
3 große Kartoffeln, festkochend	30 g Mehl
150 g würziger Schnittkäse	500 ml Milch
100 ml Sahne	Muskatnuss, frisch gerieben
2 Eigelbe	Salz und Pfeffer

Backofen auf 180° C vorheizen.
Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und wie gewohnt in Salzwasser kochen. Blumenkohl in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in Salzwasser kochen. (Er sollte noch Biss haben.) Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl unterheben und bei geringer Hitze ca. drei Minuten kochen lassen. Nach und nach die kalte Milch einrühren und unter stetem Rühren zum Kochen bringen. Sahne hinzufügen und vom Herd nehmen. 100 g Käse und die Eigelbe einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und ruhen lassen.
Eine ofenfeste Form buttern, Kartoffeln und Blumenkohl hineinschichten und mit der Sahnemasse übergießen. Anschließend mit dem restlichen Käse bestreuen, ganz leicht mit Muskat würzen und noch einmal 20 Minuten überbacken.

Maus „au Chocolat“

Und so jenseits des Kanals: Mousse

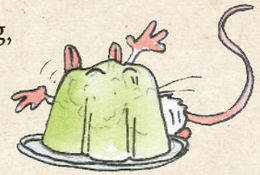
Man nehme:

200 g Schokolade
200 ml Sahne
50 g Zucker
50 g Butter
3 sehr frische Eier

Eier trennen, und die Eigelbe beiseitestellen. Eiweiß und Sahne steif schlagen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eigelbe mit 1 EL Wasser cremig schlagen und Zucker zugeben. Buttermasse unterrühren. Dann vorsichtig und nacheinander Eiweiß und Sahne unterheben. Am besten mit einem Schneebesen, aber nicht schlagen!
Die fertige Mousse mindestens zwei Stunden kühl stellen und zum Servieren in Nocken teilen.

Pudding und Wackelpudding

Die sind nun wirklich kinderleicht zu machen. Es steht ja alles ganz genau auf der Packung. Natürlich kann man den fertigen Pudding noch verfeinern. In Mandelpudding gehören für Molly zum Beispiel auch Mandelstifte hinein. Tilda mag Vanillepudding am liebsten auf gezuckerten Erdbeeren, und die Hörnchenzwillinge lieben Waldmeister-Wackelpudding, in dem Mandarinenstücke „schweben“.



Fruchtiges Vergnügen

Bei der Herstellung von Marmelade oder Konfitüre sind dem Erfindungsreichtum im Grunde keine Grenzen gesetzt. Neben den Klassikern lassen sich alle Früchte verwenden und kombinieren.

Marmelade kochen Das Prinzip ist praktisch auch immer dasselbe. Man nimmt die Früchte, wäscht und entsteint sie, kocht sie bei geringer Hitze, bis sie weich sind, fügt dann den Gelierzucker hinzu und lässt alles unter stetem Rühren 20 Minuten sprudelnd kochen. Wichtig ist allerdings, dass man den richtigen Gelierzucker auswählt. Es gibt ihn in Verhältnissen von 1 : 1 bis 3 : 1. Das heißt z. B. 1 kg Obst zu 1 kg Gelierzucker. Je mehr Zucker eine Marmelade enthält, desto süßer ist sie am Ende natürlich. Bei ohnehin schon sehr süßen Früchten nimmt man also besser 3 : 1-Gelierzucker. Und umgekehrt.

Gelierprobe Wann die Marmelade fertig ist, das heißt, wann sie geliert ist, lässt sich mit der Gelierprobe herausfinden. Dazu legt man zu Beginn der Arbeiten eine Untertasse ins Kühlfach. Wenn die Masse „schwer“ wird, gibt man einen Klecks auf die kalte Untertasse. Ist der gewünschte Geliergrad erreicht, bildet sich umgehend eine dünne Haut auf dem Marmeladenklecks.

Blitzblanke Gläser sind unerlässlich (mit Wasser auskochen), da die Marmelade sonst nicht haltbar ist. Man füllt die kochend heiße Masse in die ausgekochten Gläser, wobei der Rand unbedingt sauber bleiben muss, und stellt die verschlossenen Gläser für zwei bis fünf Minuten auf den Kopf, damit sich ein Vakuum bilden kann. Erst dann werden sie richtig herum zum Abkühlen aufgestellt.

Leckere Getränke

Oh, es ist ja so wichtig, genügend zu trinken! Und … es muss ja nicht immer Wasser sein.

Blütenmeer auf Eis

Holunderblütensaft

Man nehme:

5 große Dolden Holunderblüten	500 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone	2 l Wasser

Dolden vom Strauch schneiden und die Insekten gründlich herausschütteln! Danach vorsichtig abspülen. Zucker mit kochendem Wasser in einem großen Topf auflösen. Zitrone in Scheiben schneiden und in das Wasser legen. Wenn das Wasser etwas über handwarm ist, die Dolden hineinlegen, den Topf abdecken, und alles einen Tag ziehen lassen. Anschließend den Saft durch ein Sieb gießen. Erneut auf dem Herd erhitzen, aber nicht kochen, und noch heiß in Flaschen mit Schraubverschluss abfüllen. Wer keinen Saft, sondern Sirup machen möchte, gibt vor dem zweiten Erhitzen noch einmal 500 g Zucker hinzu.

Achtung Im Gegensatz zu den zartsüßen Blüten des Schwarzen Holunders (Sambucus nigra) sind die bitteren Beeren im rohen Zustand giftig. Sie müssen daher auf jeden Fall gekocht oder verbacken werden. Dann wiederum sind sie wahre Vitaminbomben.

Tildas Sommerabend-Genuss

Milchshakes

Man nehme:

½ l Milch	2 EL Orangensaft
Früchte	1 TL Honig
Zimt	Mark einer Vanilleschote

Früchte nach Belieben mit den anderen Zutaten mixen (z. B. Erdbeeren mit Banane; Blaubeeren mit Vanillemark; Kiwi, Mandarinen mit Zimt, und so weiter). In ein hohes Glas füllen, Strohhalm dazu: Mmh!

Meisterlich waldmeisterlich!

Frische Maibowle

Man nehme:

10–15 große Erdbeeren	1 TL brauner Zucker
1 l Selters oder Sekt	5 Zweige mit frischen
1 TL Zitronensaft	Waldmeisterblättchen

Also: Sekt ist natürlich NUR für große Leute gedacht! Alle kleinen Mäuse, Billy und Benny und so weiter nehmen Selters. Selters oder Sekt in ein Bowlengefäß geben und Zucker darin auflösen (ohne dass die Kohlensäure verlorengeht). Dann die gewaschenen Waldmeisterblättchen hineinlegen. Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und ebenfalls in die Bowle geben. Zitronensaft einrühren, und alles eine Stunde lang kalt stellen.

Merken: Am 21. Mai ist mein Geburtstag.
Das wird doch wohl niemand vergessen?