

Globis

grosses Dessertbuch

Von Bananenquark bis Wackelpudding

Rezepte und Ideen für Kinder



Globi Hobby

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Globis Küchengeräte	4
Ein paar Anmerkungen zu den Zutaten	6
Picknicken	8
Halloween	12
Fasnacht	14
Muttertag	18
Grosseltern-Tag	22
Geburtstag	24
Mitbringsel	30
Schulreise	32
Weihnachten	34
Vatertag	38
Besuch kommt	40
Ostern	44
Neujahr	48
Tischmanieren beim grossen Dessertschmaus	52
Adressen und Danksagungen	54
ABC der Desserts	55

Globis Küchengeräte



Schwierigkeitsgrade

An den Schwingbesen erkennst du, wie einfach oder schwierig ein Rezept ist.



leicht



mittel



schwierig

Bevor du beginnst

Alle Küchengeräte parat machen und alle Zutaten rüsten, waschen, abmessen und bereit stellen.

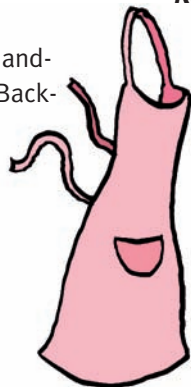
Backofen

Beim Backen wird der Backofen in der Regel vorgeheizt. Das heißt, bevor du etwas in den Backofen schiebst, musst du den Ofen ca. 20 Minuten vorheizen. Dann hat er die gewünschte Temperatur erreicht.



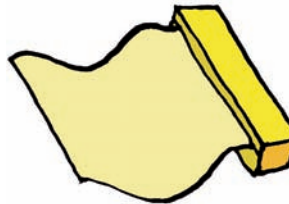
Backhandschuhe (Topflappen)

Achte darauf, dass du dicke Küchenhandschuhe trägst, bevor du nach einem Backblech greifst. Verbrennst du dir trotzdem die Finger, musst du sie ganz schnell unter kaltes Wasser halten.



Backformen

Backformen sind ofenfest, was bedeutet, dass sie viel Hitze aushalten. Backformen brauchst du für alles, was du im Ofen backen möchtest. Es gibt verschiedene Backformen, wie zum Beispiel Backblech, Gugelhopfform, Cakeform usw.



Backpapier

Wenn du eine Backform nicht mit Butter oder Öl einstreichen oder Mehl bestäuben möchtest, brauchst du Backpapier. Sonst bleibt dein Gebäck am Blech kleben.

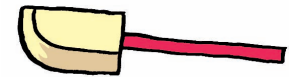


Kuchengitter

Das brauchst du, wenn etwas abkühlen oder abtropfen soll.

Küchenschürze

Damit du nicht in Versuchung kommst, Schokoladenfinger an deinen Kleidern abzuwischen, ziehst du am besten eine Küchenschürze an.



Gummi-Küchenschaber

Den brauchst du, um allen Teig aus der Schüssel zu streichen.

Sparschäler

Damit sind die Äpfel für den Fruchtsalat im Nu geschält. Aber achte auf deine Finger.



Kelle oder Schöpflöffel

Sehr wichtig, um Teig oder Massen zu vermischen oder zu rühren.



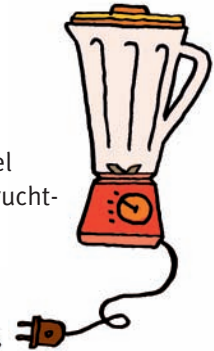
Rüstmesser

Um Früchte, Nüsse und andere Zutaten zu zerkleinern, brauchst du ein scharfes Küchenmesser.



Bechermixer

Sehr praktisch, um Früchte zu pürieren. Aber nie ohne Deckel einschalten, sonst klebt die Fruchtcreme an der Decke.



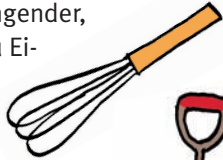
Stabmixer

Er ist wie der Bechermixer mit scharfen Messern ausgestattet, die im Höllentempo Festes zu Creme pürieren.



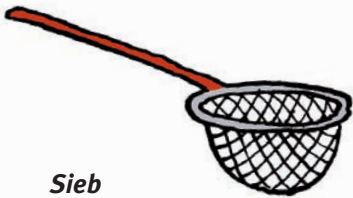
Schwingbesen

Falls du keinen Mixer hast, kannst du die Zutaten auch mit einem Schwingbesen bearbeiten. Das dauert einfach etwas länger und ist anstrengender, zum Beispiel wenn du Eiweiss schlagen willst.



Handrührgerät

Mit dem Handrührgerät geht das Schlagen und Rühren etwas schneller, als mit dem Schwingbesen.



Sieb

Damit sich keine Klümpchen bilden, kommt das Mehl immer gesiebt in den Kuchen. Du kannst mit einem kleinen Sieb auch einen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Küchenraffel

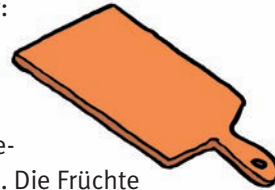
Mit der Raffel lassen sich Äpfel, Karotten usw. zerkleinern.



Küchenbrett aus Holz oder anderem

Material

Das brauchst du zum Schnetzeln und Schneiden von Zutaten wie zum Beispiel Früchten. Achtung: Nie ein Brett verwenden, worauf Zwiebeln oder Knoblauch geschnitzt werden. Die Früchte nehmen sonst diesen Geschmack an.



Pfannen, Töpfe und Schüsseln

Davon brauchst du verschiedene, je nach Zutaten und Zubereitung.



Tasse, Messbecher oder Litermass

Die brauchst du, um Mengen abzumessen.

Die Küchenwaage

Um Mehl, Haferflocken oder Nüsse abzuwägen, gibt es spezielle Küchenwaagen. Falls du keine hast, kannst du die Mengen deiner Zutaten auch mit einem Messbecher abmessen.



Abwaschen und Küche aufräumen

Das gehört dazu und kommt ganz zum Schluss. Da hilft dir sicher jemand dabei.

