

TOPP



UNVERGESSLICHE FAMILIENREZEPTE

Die kreativsten Koch- und Backideen von
Deutschlands erfolgreichster Familienbloggerin

BABY, KIND & MEER
Every day is an adventure.



Marisa Hart



STERNZEICHEN-KEKSE

Als ich die Sternzeichen-Kekse zum ersten Mal sah, war ich so hin und weg, dass ich sie unbedingt ausprobieren musste. Denn sie sehen so phänomenal und außergewöhnlich aus! Es macht unglaublich viel Spaß, sie herzustellen und anschließend zu servieren oder zu verschenken. Sie sorgen immer wieder für Staunen und Begeisterung.

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG: 500 g Mehl • 2 TL Backpulver • 200 g Zucker • 2 Pck. Vanillezucker
2 Eier • 250 g weiche Butter • Schwarze Lebensmittelfarbe

FÜR DIE VERZIERUNG: 250 g schwarzes Fondant • 100 g grünes Fondant
100 g blaues Fondant • Weiße Lebensmittelfarbe • Wasser

AUSSERDEM: Keksausstecher (Sternzeichen, Tiere, Fabelwesen, Mond, Sterne)
Backpinsel • Feiner Pinsel

★ **1** Gebt das Mehl und das Backpulver in eine Rührschüssel und vermischt beides gut miteinander. Gebt anschließend den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und zum Schluss die weiche Butter dazu. Nutzt zuerst einen Mixer mit Knethaken, verknetet das Ganze anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig.

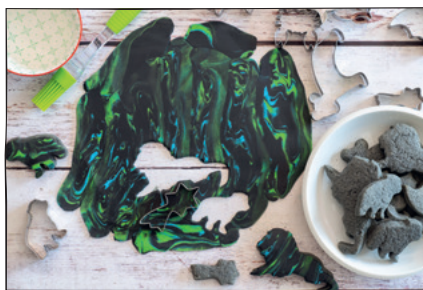
★★★ **2** Zieht euch Küchenhandschuhe oder Einweghandschuhe an, gebt schwarze Lebensmittelfarbe zum Teig und knetet diese gut ein. Formt den Teig anschließend zu einer Kugel, umwickelt ihn mit Frischhaltefolie und lasst ihn für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

★ **3** Gebt etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollt den Teig ca. 1 cm dick aus. Stecht eure gewünschten Motive nach Herzenslust aus und platziert sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backt die Kekse für 10-12 Minuten bei 180°C (Umluft) und lasst sie nach dem Backen gut abkühlen.

★★★ **4** Knetet die drei Fondant-Farben weich. Drückt anschließend alle Farben platt und platziert das grüne und blaue Fondant übereinander in der Mitte des schwarzen Fondants. Schlagt das schwarze Fondant um das grüne und blaue Fondant und drückt es etwas platt. Schneidet aus dem entstandenen Fondant-Fladen gleichmäßige Streifen. Platziert diese mit der Schnittfläche nach oben

nebeneinander und rollt sie aus. Nehmt die Masse anschließend in eure Hände und knetet sie etwas durch, sodass sich die Farben ein wenig vermischen. Formt den Teig dann erneut zu einem dicken Fladen und schneidet wieder gleichgroße Scheiben davon ab. Platziert auch diese mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander und rollt die Masse erneut aus.

★ **5** Stecht aus der marmorierten Fondant-Masse die gleichen Motive aus wie zuvor aus dem Keksteig. Bestreicht die Kekse mit etwas Wasser und klebt die passenden Fondant-Motive darauf.



★★★ **6** Verziert die Kekse mit weißer Lebensmittelfarbe und einem Pinsel. malt Sterne und Sternzeichen auf die Kekse, sprengelt sie zusätzlich, indem ihr den Pinsel über die Kekse haltet und leicht auf den Pinsel klopft. Lasst die Lebensmittelfarbe anschließend gut trocknen.



Notizen



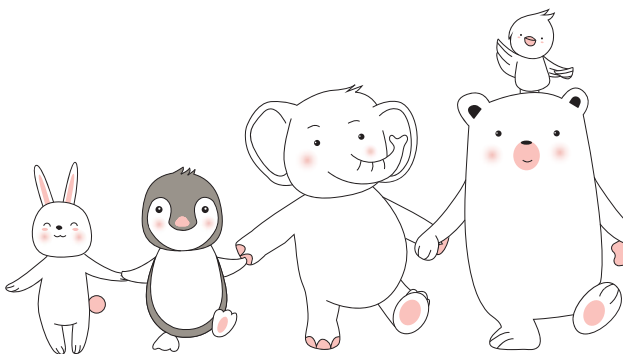
SPAGHETTI-PIZZA

Spaghetti und Pizza gehen immer! Noch besser ist eine Kombination aus beidem. Aus klassischen Spaghetti lässt sich nämlich im Handumdrehen eine leckere Pizza backen. Optisch sieht dieser besondere Nudelauflauf am Ende tatsächlich wie eine aus und stößt vor allem bei Kindern auf große Begeisterung.

ZUTATEN

25 g Semmelbrösel • 500 g Spaghetti • 25 g Butter • 250 ml Schlagsahne
50 ml Wasser • 200 g Schmand • 4 Eier • 150 g geriebener Käse • 500 ml passierte Tomaten
40 ml Olivenöl • 2 TL italienische Kräuter • 10 kleine Salami-Scheiben
80 g Paprika (grün, rot, gelb) • 2 frische Champignons • 125 g Mozzarella • Salz und Pfeffer

- ★ **1** Nehmt eine runde Auflaufform oder eine Quicheform, fettet sie etwas ein und streut anschließend Semmelbrösel über die gesamte Innenfläche.
- ★★ **2** Kocht die Spaghetti bissfest, gebt dabei etwas Salz ins Wasser. Nach dem Kochen gießt ihr die Spaghetti ab, füllt sie anschließend zurück in den Topf und rührt etwas Butter unter, damit sie nicht verkleben. Verteilt die Spaghetti gleichmäßig in der Form. Achtet darauf, dass auch am Rand genug Nudeln sind.
- ★ **3** Gebt die Sahne, das Wasser, den Schmand und die Eier sowie etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrührt alles miteinander. Gießt die fertige Soße gleichmäßig über die Spaghetti. Streut anschließend den geriebenen Käse darüber.
- ★★ **4** Gebt nun die passierten Tomaten zusammen mit dem Olivenöl und den italienischen Kräutern in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Schmeckt die Tomatensoße nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer ab und gießt sie über den geriebenen Käse.
- ★ **5** Verteilt die Salami-Scheiben auf der Spaghetti-Pizza. Anschließend schneidet ihr die Paprika in kleine Streifen und die Champignons in Scheiben. Verteilt das Gemüse zwischen der Salami. Schneidet die Mozzarellakugel in Scheiben und verteilt sie gleichmäßig auf der Spaghetti-Pizza.
- 6** Lasst die Spaghetti-Pizza für ca. 30 Minuten bei 180° (Umluft) backen.





Notizen

