Auszüge aus dem Kinderkochbuch
FlicFlacFloo & Johann Lafer
Süße Kochlöffel-Abenteuer

Copyright
Kinder-Verlag München KG
Postfach 1232
85774 Unterföhring

Schriftliche Anfragen: kinder.verlag@arcor.de
Bestellanschrift: flicflacfloo@arcor.de

FLIC-FLAC-FLOO

& Johann Lafer

Süße Kochlöffel-Abenteuer

Kinder Verlag München

Auf ein Wort...

...ich war etwa so alt wie du heute, als ich entdeckte, daß es auch ohne Chemiekasten ging - das Experimentieren, meine ich - wenn man nur eine Küche hatte. Das kam so: Süßigkeiten waren bei uns zuhause rar, zu teuer und außerdem schlecht für die Zähne.
Auch meine Lieblingsbonbons, Karamelbonbons, fanden keine Gnade: der reiner Zucker, hieß es, gebrannt. Zucker brennen: ein elektrisierender Gedanke.
Am nächsten Nachmittag schritt ich zur Tat, derweil meine Mutter den Garten umgrub. Kippte den Inhalt der Zuckerdose in eine Pfanne und setzte sie auf den Herd. Es tat sich nichts, da mußte offenbar mehr Hitze her.
Und siehe da, der Zucker verflüssigte sich erst, nahm dann jenen bräunlich-goldenen Ton an, den ich von den Karamellen kannte. Der dicke Sirup brodelte nun heftig, dunkler Rauch stieg auf.
Als ich mit Wasser aus dem Kessel „löschen" wollte, spritzte, brannte es ganz fürchterlich.
Ich rannte um Hilfe, meine Mutter zog schließlich die Pfanne vom Herd.
Wie man Karamellen ohne Verbrennungen macht, habe ich dann doch noch gelernt.
Wie's geht, kannst du in diesem Buch nachlesen.

Ich habe weiter herumprobiert, freilich nie mehr, ohne mich vorher ein bißchen schlau zu machen, wie ein Rezept im Prinzip funktioniert, schon um solches Mißgeschick zu vermeiden und die Nerven meiner Mutter zu schonen. Manchmal war das Ergebnis großartig, ab und an auch nur halb großartig.
Dann habe ich weiter experimentiert. Und das tue ich heute noch.

Genau das möchte ich dir auch vorschlagen. Lies dir die Anleitung immer sorgfältig durch und koch' beim ersten Mal genau danach, damit du weißt, auf was du achten mußt. Vielleicht findest du's zu süß und dann nimmst du das nächste Mal weniger Honig oder du tauschst die Äpfel gegen Birnen aus, die Mandeln gegen Haselnüsse, Weizen- gegen Dinkelmehl.
Welchen Unterschied macht das? Ich habe immer gerne ausprobiert.
Meine Zunge will nämlich Abwechslung und deshalb verwende ich keine Fertigmischungen oder -produkte, die immer gleich schmecken.
Kochen ist Abenteuer. Und das geht nicht immer so aus, wie man's gerne hätte.
Wenn etwas am Ende also nicht ganz so aussieht wie auf dem Farbfoto, dann laß' dich nicht entmutigen. Schmeckt's nicht trotzdem?
Begriffe, die du nicht verstehst, kannst du übrigens hinten nachschlagen: „Tips von A bis Z".

Genug der Worte, krempel die Ärmel hoch und stürz' dich ins süße Abenteuer.

Dein Johann Lafer

INHALT

Der Ausflug aufs Land 6

Wichtige Küchenwerkzeuge 8

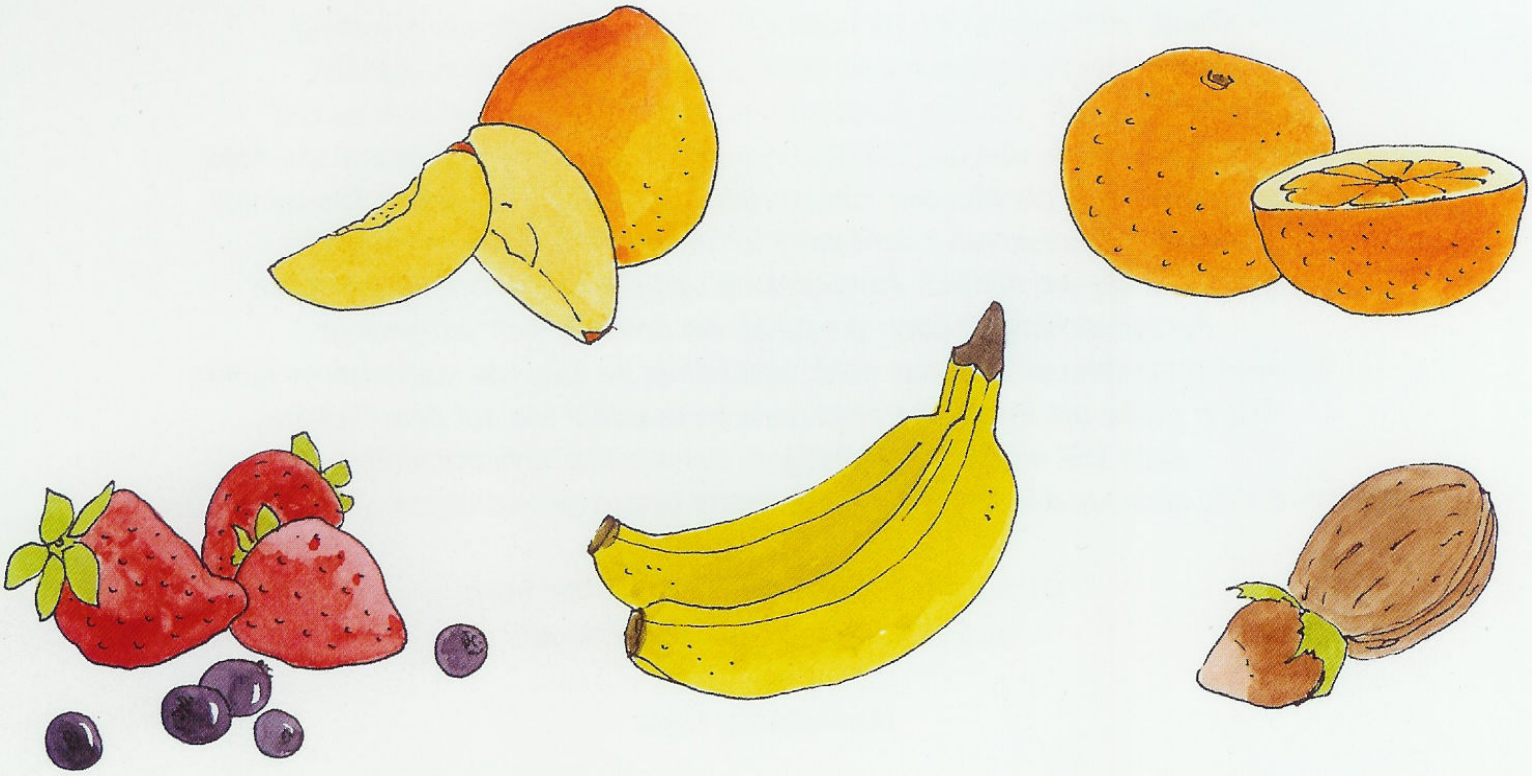
So bereitest du dich auf das Kochen vor 9

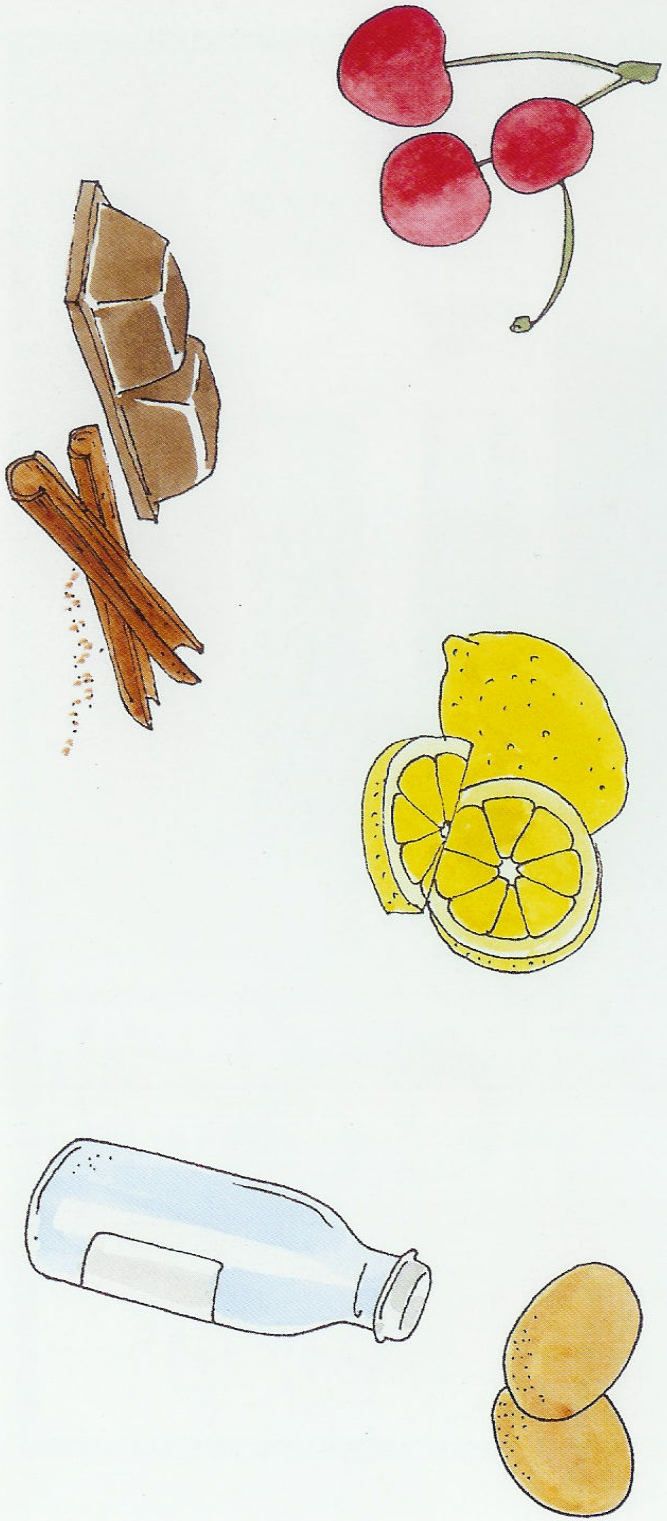
Freche Früchtchen 10

Quark & Freunde 22

Süßes zum Sattessen 32

Ausflüge ins Backparadies 40





50 Geschenke, zum Fressen gern

58 Das Gartenfest

60 Von Zähnen und mehr

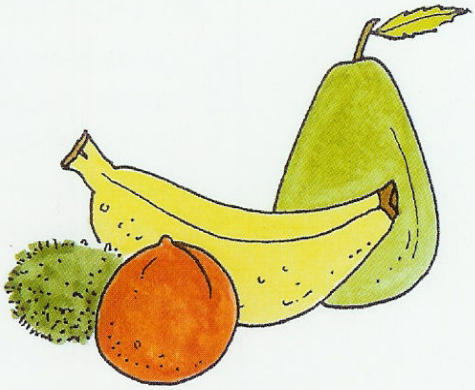
62 Es ist nicht alles Zucker, was süß ist?

63 Kindernothilfe e.V.

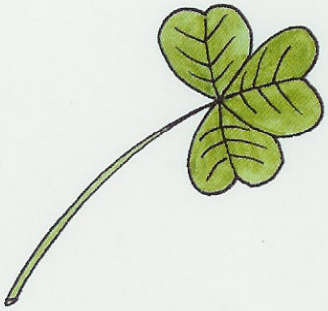
64 Was ich nicht versteh', kann ich hier nachschlagen

65 Rezepte von A-Z

Fruchtiger Reissalat

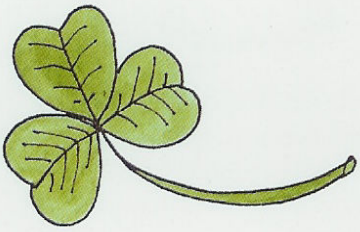


Melonenschusser



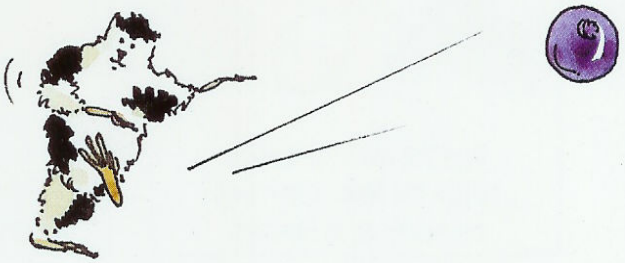
Bunter Obstsalat + Orangensalat

Süßes Risotto

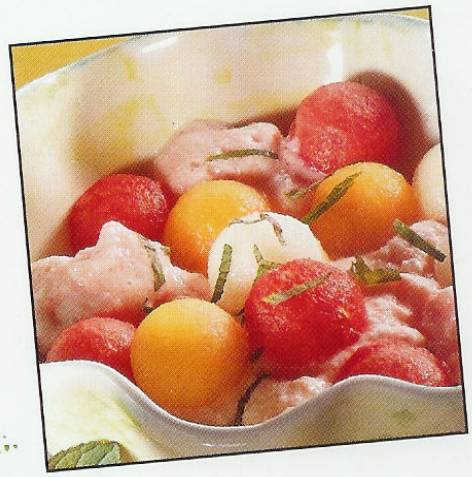


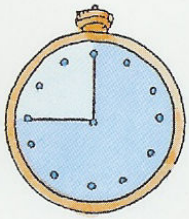
Bratäpfel

Rote Grütze



Melonenschusser

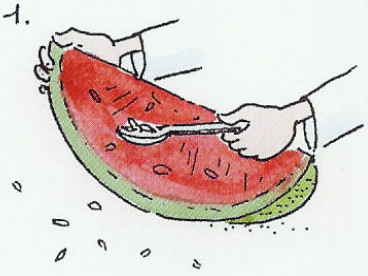




Das brauche ich für 1 große Schüssel:

- 1/4 Wassermelone
- 1 kleine, reife Netzmelone
- 1 kleine, reife Honigmelone
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Sahnejoghurt
- 1 TL Honig
- 1 Bund Minze

1.

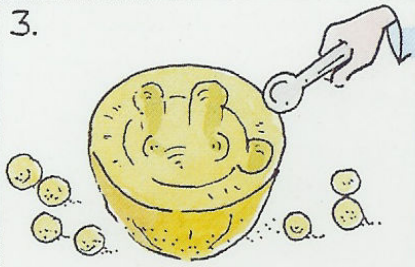


Kratze die schwarzen Kerne der Wassermelone heraus.

2.

Halbiere und entkerne Netz- und Honigmelone.

3.



Hebe mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Melonenfruchtfleisch heraus.

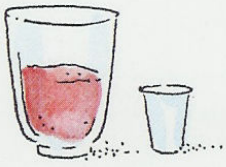
4.

Löse das restliche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen und püriere alles im Mixer.

5.

Verrühre das Püree mit dem Zitronensaft und stelle es für 20 Minuten in das Gefrierfach.

6.

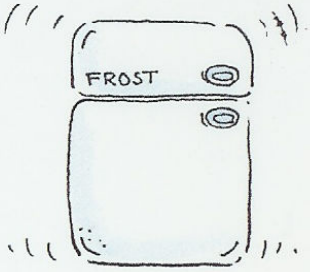


Nimm das Püree wieder heraus und rühre den Sahnejoghurt unter.

7.

Wasche die Minze, schneide sie in feine Streifen und hebe die Hälfte davon unter das Püree.

8.



Gefriere das Melonenpüree nochmals für 15 Minuten.

9.

Richte das geeiste Püree locker in einer Schale an, setze darauf die Melonenschusser und streue die restliche Minze darüber.