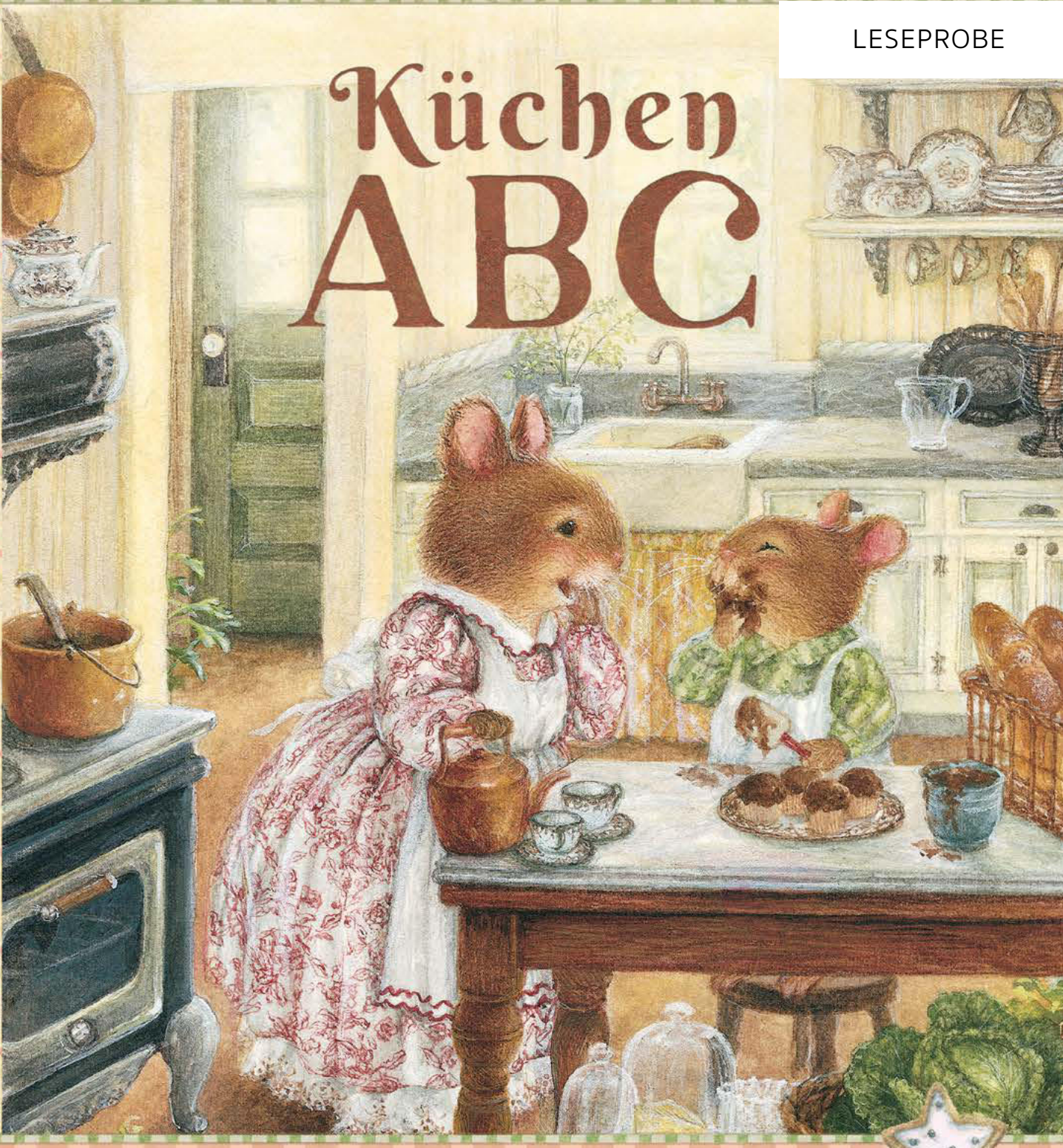
Holly Pond Hill

LESEPROBE

Küchen ABC



ILLUSTRIERT VON SUSAN WHEELER

Die Familie
Boxwood

HOLLY POND HILL

KÜCHEN ABC

Das Kochbuch für Kinder

mit Illustrationen
von Susan Wheeler

Wunderhaus

Inhalt

In der Küche

Ein köstliches Geheimnis 12
Küchenzubehör 14
Eine Teeparty 16
Mülltrennung 18

Küchen-ABC

Ein wenig Zauberei 22
A ♦♦♦ Apfelkuchen 24
B ♦♦♦ Bunte Pizza 26
IMMER DIESE ORDNUNG! 29
C ♦♦♦ Cookie-Träume 32
D ♦♦♦ Drachenkuchen 34
E ♦♦♦ Erdbeerwölkchen 36
Eine Erdbeere 39

F ♦♦♦ Fluffige Quarkbällchen 40
G ♦♦♦ Grüne Kekse 42
Die grüne Geschichte 44
H ♦♦♦ Heiße Hunde 46
Die Gefahr in der Stadt 47
I ♦♦♦ Igelkuchen 48
Das Igeldenkmal 50
J ♦♦♦ Johannisbeergelee 52
K ♦♦♦ Kekse „Hasen“ 54
Süß oder nicht süß 56
L ♦♦♦ Leckerli oder Gesünderli 58
M ♦♦♦ Milchshake 60
N ♦♦♦ Nusskringel 61
O ♦♦♦ Omelette - Roulette 62
P ♦♦♦ Pfannküchlein 64
Q ♦♦♦ Quarkkuchen 66
R ♦♦♦ Rührei 67
Der vertrackte Fahrradfall 68
S ♦♦♦ Schokowurst 70
T ♦♦♦ Toast mit Terrassentee 72
U ♦♦♦ Unwiderstehliche Muffins 74
V ♦♦♦ Vitaminbombe 76
W ♦♦♦ Waffeln 78
X ♦♦♦ XXL-Spiegeleier 80
Y ♦♦♦ Yummy Klöße mit Apfelmus 81
Z ♦♦♦ Zimtschnecken 84
Der lebende Teig 86
Karottenlied 88

Ein köstliches Geheimnis

Meine lieben Freunde, natürlich kennt ihr mich bereits. Ich möchte euch dennoch daran erinnern, dass ich Emily heiße, schon zur Schule gehe und gerne Bücher lese. Ich habe einen rastlosen, gefräßigen Bruder, Oliver, und eine kleine Schwester namens Violetta sowie eine Mutter und einen Vater. Wir sind Hasen und leben in einem schönen Ort namens Holly Pond Hill. Von einigen Menschenfreunden weiß ich, dass ihr ziemlich ähnlich lebt wie wir: Ihr besucht euch gegenseitig, trinkt Tee, erntet, lernt und arbeitet … und kocht. Doch obwohl wir viele Gemeinsamkeiten haben, besitze ich etwas, was noch keiner hatte und das ist ein großes Geheimnis.

Ich erfuhr davon, als Oliver und ich den Dachboden sauber machten. Ich hatte mich freiwillig dafür gemeldet. Mein Bruder musste es zur Strafe machen, und zwar dafür, dass er sein Zimmer eine Woche lang nicht aufgeräumt hatte. Als Mutter unter seinem Bett seine Socke in einer Teetasse, die sie lange gesucht hatte, fand, war das der Tropfen, der das Fass zum Überlaufen brachte. Oliver schien jedoch nicht einmal daran zu denken, mir zu helfen, sondern alberte nur herum.

„Hallo, Emily! Schau, was ich kann!“ Er kletterte auf einen Stapel Kartons, plusterte sich auf und streckte dann sein Hinterbein aus. „Ich bin eine Schwalbe!“

„Wenn du mich fragst, eher eine etwas unansehnliche Eule“, antwortete ich.

Lange schaffte es Oliver aber nicht und stürzte bald in einer Staubwolke zu Boden. Und die Kisten auf ihn drauf.

Ich kicherte. „Und so etwas passiert, weil du nicht hilfst: Das ist ausgleichende Gerechtigkeit!“

„Wo hast du schon mal so eine verstaubte Gerechtigkeit gesehen?“ Oliver verzog das Gesicht. Aber ich hörte nicht zu, denn ich hatte gerade getrocknete Möhren gefunden – sie landeten gleich im Müll – und betrachtete das Herbarium aus schönen Blumen in einem alten, vergilbten Album.

„Emily, sieh dir das nur an!“

„Ich habe keine Zeit, dich anzuschauen. Ich räume auf, im Gegensatz zu manch anderem.“

„Na gut, dann esse ich es eben allein. Es ist so lecker!“

„Was willst du denn essen?“ Ich stürzte voller Angst zu ihm. Wenn Oliver hungrig ist, und zwar so richtig hungrig, kann er alles essen. Sogar eine Socke. Oder eine Spinne. Aber da es auf dem Dachboden keine Socken gab …

„Halt! Nicht essen. Spinnen sind nicht lecker! Nicht einmal essbar!“, schrie ich.

„Welche Spinnen?“, fragte Oliver überrascht. Erst dann bemerkte ich, was er in seinen Händen hielt. Es war keine Spinne. Es war ein Buch!

„Dieses Buch war das letzte, was auf mich purzelte“, erklärte Oliver. „Und es war ein Geschenk des Himmels! Oder vielmehr des Dachbodens. Und es sind Buchstaben drin. Besonders mag ich K wie Keks. Es ist soooo köstlich, mir läuft schon das Wasser im Mund zusammen …“

Oliver öffnete seinen Mund weit und versuchte, die Ecke des Buches mit dem großen, leckeren K-Buchstaben abzubeißen. Schnell entriss ich ihm das Buch aus seinen frechen Pfoten und las:

KÜCHEN-ABC: Das Kochbuch für Kinder

„Oh, Oliver, das ist das Buch von Urgroßmutter Charlotte! Mit jeder Menge köstlicher Rezepte. Und das Beste daran ist, dass wir das alles selbst zubereiten können.“

„Juhu“, freute sich Oliver. „Gut, dass ich es nicht aufgegessen habe!“

Also gingen wir runter in die Küche, um das Buch abzustauben und vor Mama mit unserem wunderbaren Fund zu prahlen.

Denkt nicht, dass es nur irgendein Buch ist. Es ist eine Fundgrube für köstliche Rezepte, denn die Urgroßmutter Charlotte war die berühmteste Köchin von Holly Pond Hill. Sie hielt ihr geschätztes Buch mit Kinderrezepten sehr gut versteckt. Doch nun fiel dieses Geheimnis buchstäblich direkt auf den Kopf unserer Familie.

Deshalb habe ich beschlossen, es mit euch zu teilen: ein Geheimbuch mit Rezepten für jeden Tag und für jeden Buchstaben!

Küchenzubehör

Es gibt viele Dinge, die dabei helfen, ein schmackhaftes Essen zuzubereiten. Einige von ihnen sind sehr wichtig und man kann nicht auf sie verzichten. Andere können durch eure eigenen Hände ersetzt werden. Und jetzt steht schon das gute Essen auf dem Tisch. Aber wie soll man all diese Gabeln und Löffel auslegen, um keinen Fehler zu machen? So geht das:

- Das Messer und der Suppenlöffel liegen immer rechts neben dem Teller, die benutzt man mit der rechten Hand.
- Die Gabel liegt immer links neben dem Teller, denn sie wird mit der linken Hand gehalten.
- Gibt es auch einen Nachtisch? Dann gehört das Dessertbesteck oben an den Tellerrand. Der Griff der kleinen Kuchengabel guckt dabei nach links und der Griff des Dessertlöffels nach rechts.

Kochmütze
Schüssel
Kochtopf
Pfanne
Nudelholz
Topfhalter
Kelle
Salzstreuer
Ofenhandschuh
Handtuch
Backpinsel
Palette
Teigschaber
Kochlöffel
Messbecher
1000
150
500
250
100
Schneebesen
Schneidebrett
Sieb

Eine Tee-Party

Tee! Allein das Wort hat die Kraft, Herzen zu erwärmen. Ein schlechter Tag kann mit einer heißen Tasse Tee in der Hand zu einem sehr guten werden. In Holly Pond Hill trinkt jeder einen Nachmittagstee, wahrscheinlich ist das der Grund unserer guten Laune. Damit die hohe Kunst der Teeparty nicht verloren geht, erzähle ich dir, wie man alles richtig macht.

Versende Einladungen. Manchmal rufe ich einfach Freunde an und sage „Bitte komm zum Tee", aber eine handgeschriebene Einladung auf hübschem Papier macht den Anlass noch spezieller.

Vier Uhr ist die traditionelle Zeit für den Tee: weit nach dem Mittagessen, zu früh für das Abendessen.

Kleide dich elegant, aber einfach. Vielleicht möchtest du auch eine Kostüm-Teeparty ausprobieren, bei der du

und deine Gäste die schönsten Kleider mit Spitzen und Anzüge tragt, die ihr besitzt. Gäste dürfen Hüte tragen, die Gastgeber jedoch nicht. Schmücke den Tisch mit Blumen und Kerzen, verwende das schönste Geschirr, die zierlichsten Servietten. Dein Tisch soll eine Augenweide sein.

Brühe den Tee direkt am Tisch und gieß ihn immer für deine Gäste ein.

Stell auch Vollmilch, Zucker, Honig und Zitronenscheiben auf den Tisch.

Ein traditioneller Tee besteht aus drei Gängen: Sandwiches, Brötchen und Desserts. Winzige, dreieckige Sandwiches mit Käse, Gurke, Ei oder Thunfischsalat sind immer ein Genuss. Brötchen werden am besten mit Marmelade und Butter serviert. Muffins, Beeren und Kekse passen sehr gut als Dessert.

Dein Wasserkocher sollte in der Küche immer beschäftigt bleiben.

Viel Spaß bei eurer Tee-Party!

Mülltrennung

Die Feier ist zu Ende? Doch was liegt hier überall in der Küche? Geschenkpapier, bunte Dekorationen, dreckige Teller und viel, gaaanz viel Müll. Wohin damit? Na, dafür gibt es verschiedene Mülltonnen! Warum so viele? Damit der Müll nicht miteinander streitet, hat jede Müllart ihr eigenes Zuhause.

Und was, wenn du ganz viele Geschenke bekommen hast und für dein altes Spielzeug schon zu groß geworden bist? Das ist nicht schlimm: Das alte, aber gute Spielzeug kannst du verschenken, denn es gibt ja Viele, die bestimmt weniger haben als du.

Die Sachen, die dir nicht mehr passen, gehören in den Altkleidercontainer. So werden sie ein zweites Leben bekommen und bringen bestimmt noch lange Zeit viel Freude.

DIE BLAUE TONNE* ist für Papier und Pappe. Nachdem es dort landet, verwandelt es sich in neues Papier und Verpackung.

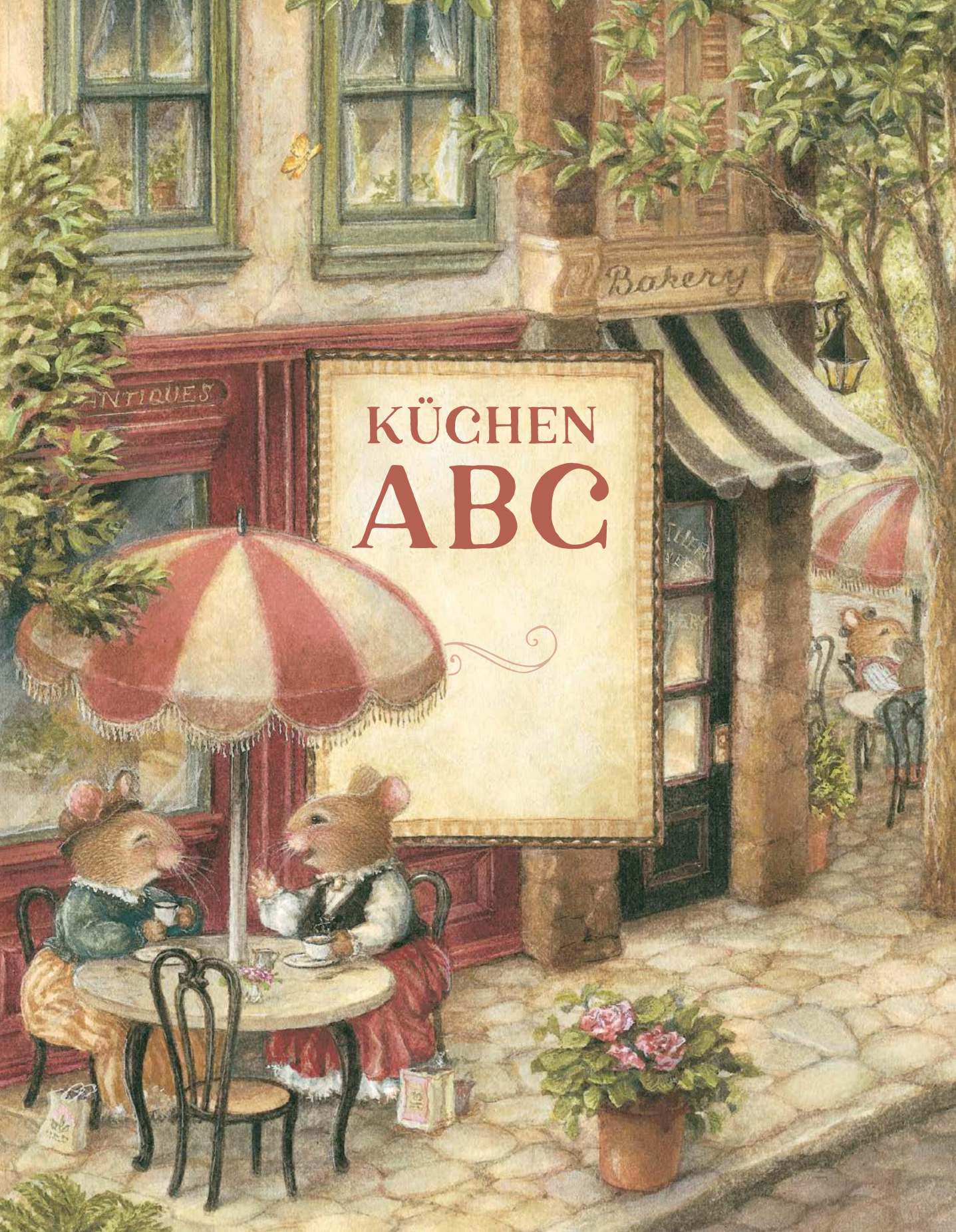
DIE GELBE TONNE oder der gelbe Sack sind etwas vielseitiger. Da gehören Plastik, Kunststoff und Metall hinein. Später werden diese zu Kunststoff weiterverarbeitet.

Der Glasmüll kommt in die große **CONTAINER**: weiß für transparentes Glas, grün für rotes, blaues und gelbes Glas und braun – für das Braune.

DIE BRAUNE TONNE ist für die Pflanzen- und Essensreste.
Alles, was da hingehört, nennt man Biomüll. Der Biomüll ist eigentlich gar kein Müll, weil er später zu Erde wird! Er gehört also entweder in die braune Tonne oder auf den Kompost.

DIE SCHWARZE TONNE ist für alles andere.
Das wird Restmüll genannt. Es sind solche Abfälle, die nicht wiederverwertet werden können.

* manchmal ist die Altpapiertonne nicht blau, sondern grün.



KÜCHEN ABC

Apfelkuchen

1. 180 g Mehl
2. 0,5 TL Zimt
3. 1,5 TL Backpulver
4. 85 g Butter (Zimmertemperatur)
5. 175 g Zucker
6. 1 Ei
7. 120 ml Milch
8. Etwas Mehl für die Form
9. Etwas Zimt und Zucker zum Bestreuen
10. 2 mittelgroße Äpfel

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Zimt und Backpulver mit einem Schneebesen gut zusammenmischen. In einer anderen Schüssel oder großen Tasse zimmerwarme Butter und Zucker mit einer Gabel verrühren und mit einem Mixer bei hoher Geschwindigkeit gut schlagen.

2. Ein Ei hinzufügen — wieder schlagen, dann die Milch dazu — und wieder schlagen. Dann alles in die Schüssel mit der trockenen Mischung geben und mit einem Spatel zusammenrühren.

3. Die Backform mit Butter bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Äpfel in Scheiben schneiden, aber nicht zu dünn. Den Teig in die Form gießen und die Apfelscheiben darauflegen. Etwas Zimt und Zucker zusammenmischen und über den Kuchen streuen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 160°C stellen und weitere 60 Minuten backen. Den Kuchen anschließend in der Form abkühlen lassen und erst dann herausnehmen. Am besten mit leicht geschmolzenem Eis servieren.

SÜSS	★★☆	30 MINUTEN	75 MINUTEN	8 PORTIONEN

Wenn du die Äpfel verschiedener Sorten nimmst, zum Beispiel süße und saure, wird der Kuchen noch besser schmecken.

Bunte Pizza

Zutaten Belag

1. 2 EL Olivenöl
2. 350 g passierte Tomaten
3. 2 EL Pizzagewürz
4. 400 g geriebener Käse
5. Nach Belieben: Brokkoliröschen, Paprika in Spalten, Schinken, Salami, Ananas (gut abgetropft), Pilze, ...

Zutaten Teig

1. 500 g Mehl
2. 1 Würfel frische Hefe (42 g)
3. 250 ml lauwarmes Wasser
4. 2 EL flüssiger Honig
5. 1 TL Salz

HERZHAFT	★★☆	30 MINUTEN	60 MINUTEN	8 PORTIONEN

Pizza mögen Jung und Alt. Das Beste daran: Man kann sie ganz nach dem eigenen Geschmack belegen. So bereitet ihr sie in insgesamt etwa 90 Minuten zu:

Zubereitung

1. Die Hefe und den Honig in einer kleinen Schüssel mit dem lauwarmen Wasser verrühren.

2. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Nun das Hefe-Wasser dazu schütten und die Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss den Teig noch kurz mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und wie die anderen Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Am Ende der Gehzeit den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Beide Backbleche mithilfe eines Pinsels mit Olivenöl einstreichen. Nun jeweils eine Hälfte des Teiges auf den Blechen ausrollen. Mit einem Löffel die passierten Tomaten auf den Teig streichen und dann gleichmäßig das Pizzagewürz darauf streuen.

6. Als nächstes den Reibekäse auf dem Teig verteilen und anschließend die Zutaten auf den Käse legen.

7. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, zunächst das erste Backblech auf die unterste Schiene des Backofens schieben und die Pizza etwa 20 Minuten backen. Das zweite Blech kann in den Ofen, während ihr das erste gemeinsam genießt.

Ersetze einen Teil des Reibekäses durch Mozzarella und gib nach dem Backen etwas geriebenen Parmesan auf die Pizza. Du wirst überrascht sein, wie anders das schmeckt!

GOD BLESS
OUR HOME

KÜCHEN ABC

Das Kochbuch für Kinder

Bilder von Susan Wheeler

Rezepte A, B, F, G, H, J, K, L, M, O, P, Q, R, S, T von **Marianna Korsh**
Rezepte B, W, Y, Z von **Karina Weißflog**
Rezepte C, D, E, I von **Lia Losada**
Rezepte N, U, X von **Irina Frank**
Texte DER VERTRACKTE FAHRRADFALL, SÜß ODER NICHT SÜß?,
DAS IGELDENKMAL, IMMER DIESE ORDNUNG! von **Detlef Rohde**
Texte EIN KÖSTLICHES GEHEIMNIS, WARNUNG, QUARKBÄLLCHEN,
DIE GRÜNE GESCHICHTE, DIE GEFAHR IN DER STADT, DER LEBENDE TEIG,
EINE ERDBEERE, DAS KAROTTENLIED von **Marianna Korsh**

Zusatz-Illustrationen von Maike Klein, Anna Johanning
und aus Stock-Illustrationensammlungen.

Nach einer Idee von Marianna Korsh
Lektorat: Hannah Koinig
Korrektorat: Hannah Koinig, Isabell Haber
Design, Satz und Layout: Marianna Korsh

© 2023 Susan Wheeler, Artwork (Welt & Illustrationen)
© 2023 Wunderhaus Verlag GmbH
Gedruckt in der Druckerei PNB Print, Lettland, EU
ISBN 978-3-96372-247-9
Alle Rechte vorbehalten

Wunderhaus

Der Verlag hat angemessene Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass die Rezepte und Aktivitäten in diesem Buch sicher sind, wenn sie gemäß den Anweisungen ausgeführt werden, übernimmt jedoch keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die während der Ausführung der Aktivitäten aus diesem Buch entstehen könnten. Lassen Sie Kinder während des Kochens oder wenn sie mit heißen oder scharfen Materialien arbeiten nicht unbeaufsichtigt.

DER KÜCHENSPASS – KINDERLEICHT

In Holly Pond Hill leben Hasen, Mäuse und andere kleine Tiere friedlich miteinander. Sie lieben es, gesund und lecker zu kochen! Mit dem Küchen-ABC lassen sich ihre Lieblingsrezepte nun ganz einfach zu Hause nachmachen, denn **von A** wie Apfelkuchen **bis Z** wie Zimtschnecke ist hier alles dabei. Das Buch vermittelt spielerisch Wissen für die ersten Erfahrungen am Herd. Egal ob herzhaft oder süß, ganz einfach für die Kleinsten oder schon etwas schwieriger, mit 26 kindgerechten Rezepten und den zauberhaften Geschichten wird das Backen und Kochen zum Spaß für Groß und Klein. Die Rezepte wurden gemeinsam mit renommierten Kinder-Küchen-Bloggerinnen und Autorinnen verfasst und von Kindern mit „sehr, sehr lecker“ bewertet.

ISBN 978-3-96372-247-9

WWW.WUNDERHAUS-VERLAG.DE