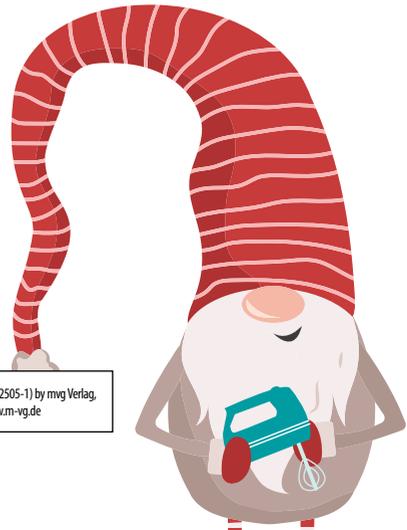


Veronika Pichl

Das Wichtel- Koch- und Backbuch

Mit märchenhaften Rezepten und
Schabernack durch den Advent



© 2023 des Titels »Das Wichtel-Koch- und Backbuch« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-2505-1) by mvg Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



© 2023 des Titels »Das Wichtel-Koch- und Backbuch« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-2505-1) by rmvg Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Hallo liebe Kinder,

habt ihr eigentlich auch so große Freude am Backen und Kochen? Wir Wichtel lieben es, in der Küche zu werkeln. Vor allem in der Vorweihnachtszeit macht es riesig Spaß, Teige zu kneten, Essen vorzubereiten, den Ofen aufzuwärmen und natürlich auch zu naschen.

Als Oberwichtel bin ich in der Küche verantwortlich dafür, dass alles funktioniert. Und soll ich euch mal ein Geheimnis verraten? Das klappt oft, aber nicht immer. Ich bin nämlich ein wenig schusselig. Manchmal fällt mir etwas herunter oder ich vergesse eine Zutat im Teig. Aber das kann jedem mal passieren, oder? Neulich wollte ich leckere Wichtelkekse backen und hatte leider keine Brille auf. Die Plätzchen haben zwar richtig gut ausgesehen. Nur der Geschmack war ein bisschen ... wie soll ich sagen ... komisch. Als ich alle Zutaten noch mal angeschaut habe, die ich in den Teig gegeben habe, musste ich mir den Bauch halten vor Lachen: Ich habe doch tatsächlich Salz mit Zucker verwechselt! Die sehen sich aber auch wirklich ziemlich ähnlich ... Kein Wunder, dass man die schönen Kekse leider gar nicht essen konnte.



Damit euch das nicht auch passiert, sind in diesem Buch richtig tolle Rezepte enthalten, die ihr zusammen mit Geschwistern, Freunden, Eltern oder Großeltern zubereiten könnt. Eines ist klar: Das Nachbacken und -kochen macht echt Spaß! Aber haltet euch genau an die Angaben im Rezept, schließlich wollt ihr das, was ihr da zaubert, später auch genießen, oder?

Und, bereit? Dann geht's jetzt los!



Ein kleiner Hinweis: Die letzten Seiten (S. 81-83) sind für deine Eltern bestimmt.



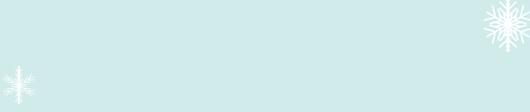


© 2023 des Titels »Das Wichtel-Koch- und Backbuch« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-2505-1) by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



4. Die Hälfte eines Teigstückes mit 1–2 Esslöffeln Tomatenmark bestreichen, nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit ½ Teelöffel getrockneten Kräutern bestreuen, dann 40 Gramm Käse darauf verteilen.
5. Die unbelegte Seite über die belegte Seite klappen, die Enden sollten dabei bündig abschließen. Teigplatte in etwa 1 ½ cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen wie eine Kordel etwa dreimal in sich verdrehen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den oberen Teil etwas umbiegen, sodass der Haken der Zuckerstange entsteht.
6. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
7. Butter in einem Topf schmelzen und Streifen damit bestreichen.
8. Blech in den Ofen geben und »Zuckerstangen« in 15–18 Minuten goldbraun backen.



- 
5. Milch zugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten im Ofen backen. Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
 6. Währenddessen in einer Schüssel Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und im Kühlschrank kalt stellen.
 7. Frischkäse mit dem restlichen Päckchen Sahnesteif verrühren, dann Puderzucker untermischen.
 8. Sahne vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben und Masse danach für circa 20 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
 9. Zum Verzieren jeweils ca. 1-2 Esslöffel der Creme auf die Muffins geben und glatt streichen.
 10. Kokosraspel in eine Schüssel füllen und die Muffins mit der Frischkäsehaube darin eintauchen. Raspel eventuell noch etwas andrücken.
 11. Die Schokodrops als Augen und Mund auflegen und leicht andrücken.
 12. Marzipanmöhrrchen als Nase in der Mitte auflegen oder einstecken und ebenfalls leicht andrücken.
 13. Schneemann-Muffins mindestens 10 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- 

Tipp

Anstatt Schokodrops kann man auch geschmolzene Kuvertüre mit einer feinen Garniertülle für Augen und Mund auftragen.



Mandelsterne



Zutaten für ca. 45 Stück

Für den Teig

- 125g weiche Butter
- 100g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl, z.B. Weizenmehl
Type 405 oder Dinkelmehl
Type 630 + etwas mehr für
die Arbeitsfläche
- ½ TL Backpulver
- 1 Ei
- Mandelkerne

Für die Deko

- Schokoladen-Dekorierstift oder
Schokolade/Kuvertüre

Außerdem

- Plätzchenausstecher
in Sternform
- 

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.
3. Dann die restlichen Zutaten, bis auf die Mandelkerne, hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.





Auweia, da fehlen noch Mehl und Eier!

Heute war ich so richtig in Backlaune. In der Küche werkeln macht mir riesig Spaß und immer mal wieder packt mich die Lust und ich will Teig kneten, ausstechen und mich in der Küche austoben.

Da ich ein Wichtel bin, bin ich für Menschen unsichtbar. Es hat übrigens ziemlich viele Vorteile, wenn dich keiner sieht. Die Menschen um mich herum reiben sich immer wieder verwundert die Augen. »Ja, was war denn hier los? Wer war denn da so fleißig?« Oder aber: »Von wem stammen denn die Spuren in meiner Küche?«

Unsichtbar sein macht Spaß, manchmal ist es aber auch ganz schön doof. Heute zum Beispiel wollte ich die Rentier-Kekse von Seite 25 backen. Die sehen soooo lecker aus! Ich wollte schon damit anfangen, den Teig anzumischen, als ich gesehen habe, dass im Vorratsschrank weder Eier noch Mehl stehen. Da hat doch wohl glatt jemand vergessen, einzukaufen! Ohne Eier und ohne Mehl, da wird das mit den Rentierkekse heute wohl doch nichts. Und das, obwohl ich mich so darauf gefreut habe!

Einkaufen gehen kann ich leider nicht. Weißt du auch, warum? Weil es Ehrensache für uns Wichtel ist, dass wir unsichtbar sind und unsichtbar bleiben. Wenn man mich sieht, wäre ich sofort verschwunden, das Risiko ist mir also viel zu groß.

Kannst du mir vielleicht Eier und Mehl vor die Wichteltür stellen?

Außerdem bräuchte ich noch farbige Schokolinsen. Das wäre echt toll!





© 2023 des Titels »Das Wichtel-Koch- und Backbuch« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-2505-1) by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



5. Von der Mitte oben zur rechten und linken Ecke (unten) schneiden. Dazu evtl. ein Brett zu Hilfe nehmen, dies anlegen und daran entlang schneiden. So entsteht der Tannenbaum.
6. Die jeweiligen Tannenbaumseiten nun in etwa 2 Zentimeter breite Streifen schneiden. In der Mitte ca. 5 Zentimeter breit nicht einschneiden, auch die obere Spitze nicht einschneiden. Dann die Streifen jeweils 1-2 Mal verdrehen.
7. Ei in einer Tasse mit der Milch verquirlen und den Tannenbaum damit bestreichen. Die übrigen Blätterteigstücke nach Belieben in Streifen schneiden und verdrehen oder Sterne ausstechen, dann bestreichen und mit auf das Blech geben.
8. Blech in den Ofen schieben und Tannenbaum in 12-15 Minuten goldbraun backen.
9. Danach mit Puderzucker bestreuen.





© 2023 des Titels »Das Wichtel-Koch- und Backbuch« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-2505-1) by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Mini-Weihnachtspitzen



Zutaten für 10–20 Stück

Für den Pizzateig

220–250 ml lauwarmes Wasser
15 g Frischhefe oder 5 g Trockenhefe
400 g Weizenmehl Type 405
oder Mehl Tipo 00 + etwas
mehr für die Arbeitsfläche
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
1 ½ TL (feines Meer-)Salz

Für den Belag

200 ml passierte Tomaten
1 TL getrocknete Kräuter,
z. B. Oregano oder italienische
Kräutermischung
Salz, Pfeffer

Belag nach Belieben,
z. B. Scheiben von Minisalami,
Schinkenstücke, kleine Dattel-
tomaten, geriebener Käse,
Kräuter, Blattspinat, Rucola

Außerdem

große Plätzchenausstecher nach
Belieben, z. B. Tannenbaum,
Sterne, Stiefel

1. Falls Frischhefe verwendet wird, diese erst in eine Schüssel mit 100 ml lauwarmem Wasser geben und darin unter Rühren auflösen. (Trockenhefe kann gleich mit Mehl und Zucker und 220 ml Wasser vermengt werden.)
2. Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischen.
3. Hefewasser und 120 ml Wasser hinzufügen und mit dem Handrührgerät gut durchkneten.



Klare Gemüsesuppe mit Gemüsesternen

Zutaten für 4 Portionen

ca. 500g Gemüse,
z.B. 1 große Karotte,
1 Kohlrabi
¼ Stange Lauch
½ Bund Petersilie oder
1-2 EL TK-Petersilie
1 ½l Gemüsebrühe
100g TK-Erbsen
Salz, Pfeffer

Außerdem

Plätzchenausstecher in
Sternform

1. Gemüse und Lauch waschen und putzen.
2. Karotten und Kohlrabi schälen und erst in Scheiben schneiden, dann Sterne ausstechen. Die Reste in kleinere Stücke schneiden.
3. Lauch in feine Ringe schneiden.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
5. Brühe in einen Topf geben und aufkochen. Dann Lauch, Karotten, Kohlrabi und Petersilie hinzufügen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Erbsen zugeben und weitere 3-5 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten gar gekocht sind.
7. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip

Man kann auch den Lauch weglassen und dafür 50-100 Gramm Sternnudeln mitkochen für noch mehr Sterne in der Suppe. Auch das Gemüse lässt sich variieren, z. B. mit Kartoffeln, Pastinaken, Petersilienwurzel etc.





→ Wichtelnachricht 1, siehe S. 81

Leider ist mir etwas Wichtiges dazwischengekommen.
Kannst du bitte für mich die Rentier-Kekse auf S. 25
backen? Der Teig ist vorbereitet und liegt im Kühlschrank!
PS: Du brauchst ja nur die roten Schokolinsen, die anderen
Farben habe ich für die Schneemann-Kekse zurückgelegt,
die will ich auch bald machen.

→ Wichtelnachricht 2, siehe S. 81

Die Schüssel mit Kartoffeln war mir viel zu schwer.
Also musste ich sie alle einzeln tragen. Puh, war das eine Arbeit!
Kannst du bitte die restlichen Kartoffeln in die Küche bringen?
Ich wünsche dir heute viel Spaß beim Backen der Sterne-
Pommes. Natürlich darf auch eine Extraportion Ketchup nicht
fehlen! Ich habe dir alles in der Küche schon bereitgestellt.

→ Wichtelnachricht 3, siehe S. 82

Die roten Schokolinsen haben wir ja schon für die Rentier-Kekse
verwendet. Die grünen und gelben schmecken mir so gut, die habe
ich gleich gegessen. Auch ein paar Marshmallows sind in meinen
Mund gehüpft. Aber mit dem Rest kann man auf jeden Fall noch
einige schöne Schneemann-Kekse machen.