

Patrick Rosenthal

PARTY KOCHBUCH

FÜR TEENIES

Fingerfood,
Snacks, Drinks
und mehr

riva

© 2022 des Titels »Kochbuch für Teenies« von Patrick Rosenthal (ISBN 9783742321923) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Vorwort

Kochen, backen, essen ... und feiern! Das passt doch perfekt zusammen. Und damit mehr Zeit für die Party bleibt, habe ich wirklich einfache (und leckere) Rezepte für dich ausgesucht. Und natürlich dürfen auch (alkoholfreie) Cocktails nicht fehlen. In diesem Buch findest du nicht nur Süßes, Herzhaftes und teils Ausgefallenes, sondern auch Leckeres für jeden Geschmack, denn egal, welche Ernährungsform du bevorzugst, ich habe da etwas für dich. Ich lüfte auch das »Geheimnis« um meine einfachen Lieblings-Grundrezepte, mit denen du ganz kreativ Hunderte von Rezepten herstellen kannst.

Achte aber immer darauf, dass du Spaß an der Zubereitung hast. Meine Mutter sagte immer: »Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen« (das Sprichwort hat sie aber nicht erfunden). Je mehr du dich mit der Zubereitung von Essen und Getränken beschäftigst, umso mehr großartige Ergebnisse wirst du erzielen und dich daran versuchen, neue Rezepte zu erschaffen. Die Party und das gemeinsame Zubereiten und Essen sollte immer im Vordergrund stehen (und macht auch am meisten Spaß).

Da ich eine übervorsichtige Person bin, kommen jetzt noch ein paar Belehrungen: Messer sind scharf (ich kann ein »Lied« davon singen), Backbleche und Kuchenformen, die man aus dem Ofen nimmt, können verdammt heiß sein (das hatte meine Mutter mir wohl vergessen zu sagen), und bei allem, wo heißes Fett im Spiel ist, würde ich mir immer einen Erwachsenen zur Hilfe holen, denn heißes Fett ist nicht nur schnell entflammbar, sondern kann heftige Verbrennungen mit sich bringen (nur um es hier mal gesagt zu haben).

So, jetzt aber ... GENIESSEN!

Habt eine Menge Spaß,

Euer Patrick

PS: Wenn ihr was nachgekocht, gebacken oder gegessen habt, freue ich mich auf ein Foto per Mail an pr@patrickrosenthal.de oder ladet es gern bei Instagram hoch und markiert mich auf dem Foto (@patrick_rosenthal).



Kuchen



Ohne Kuchen keine Party oder keine Party ohne Kuchen. Egal, ob zu Geburtstagen, als kleines Geschenk für den besten Freund/die beste Freundin oder als »Dankeschön« für Mama und Papa: Kuchen geht immer. Ich verrate euch zuerst »Patricks Secret Kuchenteig«, der sich ganz einfach problemlos variieren lässt. Probiert doch auch mal aus, helles Weizenmehl durch andere Mehlsorten oder auch Milch gegen Milchalternativen zu ersetzen. Ist gesünder und schmeckt nochmals ganz anders. Buchweizenmehl, Süßkartoffelmehl, Mais-

mehl, Vollkornmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl und Weizenmehl lassen sich untereinander 1:1 austauschen. Bei der Verwendung von Kürbiskernmehl, Kastanien- oder Mandelmehl nimmst du 50 % mehr als angegeben. Keine Lust auf Eier? Ich habe gute Erfahrungen damit gemacht, Eier durch Chiasamen zu ersetzen. Dazu pro Ei 1 TL Chiasamen mit 3 TL kaltem Wasser vermengen und 10 Minuten quellen lassen.

Aber auch eine halbe Banane oder 75 g Apfelmus sind ein guter Ersatz für ein Ei.



Kuchenformen

Vorab möchte ich aber generell etwas über Kuchenformen los werden, denn ohne Form gibt es auch keinen Kuchen. Warum gibt es eigentlich so viele verschiedene Backformen?

Wenn ihr nur Kuchen backen wollt, dann reicht eine Kastenform. Ein runder Kuchen braucht eine runde Backform. Richtig. Bis hier hin war es recht einfach.

Gugelhupfform

Hier muss ich zugeben, dass ich im Besitz von unglaublich vielen Formen bin, denn neben der klassischen Gugelhupfform gibt es unglaublich viele Formen, Größen und Motive.

Früher hat man vor allem Hefeteige darin gebacken, heute gibt es unzählige Rührkuchen für diese tollen Formen.

Kastenform

Die Kastenformen haben mich immer am meisten verwirrt, denn auch diese gibt es in ganz vielen Größen. Ich habe mich für die klassischen Größen in 25 × 30 cm Länge entschieden. Breit sind fast alle zwischen 11 und 13 cm.

Eine Kastenform braucht man einfach: für Rührkuchen, Sandkuchen und auch Hefekuchen. Aber auch Brote kann man darin backen. Und wer die Kuchen in seine Party mit integrieren möchte, der braucht unbedingt auch ganz viele Mini-Kastenkuchenformen. So kannst du ganz viele kleine Kuchen backen und zusammen mit deinen Freunden und Freundinnen nach Lust und Laune verzieren.

Springform

Okay, das ist der Allrounder und lässt den Kuchen gut aus der Form kommen, denn sie besteht aus zwei Teilen. Einen Boden und einen abnehmbaren Rand. So lässt sich der Kuchen perfekt herausnehmen, wenn man den Verschluss des Randes öffnet. Ich backe meist in einer runden Form in den Durchmessern 24 bis 28 cm. Zu Mutter- oder Vatertag oder auch zum Valentinstag kommt dann gerne mal die Springform im Herzzustand im Einsatz. Und dann habe ich natürlich alle runden Formen auch noch in zwei Höhen, denn ab und an zaubere ich mal eine Torte, die einen höheren Rand braucht.

Tarteform

Dies ist auch eine runde Form und am besten hat sie einen Heheboden. Meist hat die Form einen geriffelten Rand. Ich habe sie in den Größen 26 bis 28 cm Durchmesser. Perfekte Formen für Tortenböden, Pies und Quiches.

Muffinform

Eine 12er-Muffinform braucht man einfach: für süße Muffins, Cupcakes und herzhaft Muffins. Dazu unbedingt ein paar Papierförmchen besorgen, die man in die Mulden der Muffinform setzt.

Noch mehr?

Ich habe noch ein paar eckige Backformen. Meine Lieblingsformen haben eine Größe von 20 × 20 und 24 × 24 cm. Perfekt für Brownies und Blondies. Natürlich kann ich auch bei einigen Motivbackformen nicht widerstehen. Aber selbst das Backblech ist eine tolle Backform. Am besten mit einem höheren Rand, sodass du tolle Blechkuchen und Pizen backen kannst.

Patrick's Secret Kuchenteig

Hier ist er: mein Grundteig für tolle Kuchen. Wenn du deine eigene Kuchenkreation machen möchtest, achte auf ein paar Dinge: Ohne Backpulver geht es nicht. Wenn du Zutaten zufügen möchtest, die den Kuchen etwas schwerer machen, dann füge ein extra Ei und etwas mehr Backpulver hinzu. Denke daran eine Stäbchenprobe zu machen, denn andere Zutaten können auch die Backzeit etwas verlängern. Wenn die Oberfläche schon recht gut aussieht, kannst du mit einem Holzstäbchen in die dickste Stelle des Teiges stechen. Wenn dann beim Herausziehen am Stäbchen noch Teig klebt, muss der Kuchen noch im Ofen bleiben. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig. Ganz einfach, oder?

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 25 × 12 cm)

250 g weiche Butter plus
mehr für die Form
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (Größe M)
300 g Mehl plus mehr
für die Form
1 Pck. Backpulver
100 ml Milch

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Butter und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig aufschlagen. Das dauert ca. 2 Minuten. Nach und nach Salz, Vanilleextrakt und die Eier einzeln unterrühren (dabei pro Ei ca. 30 Sekunden rühren).
3. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen und 60 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Variationen



Zitronenkuchen mit Minze

10 frische Minzeblätter mit dem Zucker in eine Küchenmaschine geben und zermahlen.

Die Schale von 1 Bio-Zitrone fein abreiben und unter den Teig rühren. Die Milch durch den Saft der Zitrone ersetzen. Den Kuchen abkühlen lassen. 2 TL Milch mit 150 g Puderzucker zu einer dicken Glasur verrühren und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

weitere Variationen >>>



Double-Chocolate-Cake

Rühre 30g Kakaopulver und 100g geschmolzene Schokolade unter den Teig.





Himbeerkuchen

Milch durch 150 g griechischen Joghurt ersetzen und eine Handvoll gefrorene Himbeeren unter den Teig heben.

Schokoladenkuchen

Rühre 60g Kakaopulver unter den Teig, bevor du die Eier dazugibst. Sollte dein Teig zu fest werden, kannst du weitere 20ml Milch unterrühren.



Kokosnusskuchen

50g Kokosflocken und 1 Becher saure Sahne (ca. 250 g) unter den Teig rühren.

Bananenkuchen

Rühre, bevor du die Eier dazugibst, 300g pürierte Bananen unter den Teig. Ganz besonders lecker wird es, wenn du noch ein paar gehackte Walnüsse unterhebst.

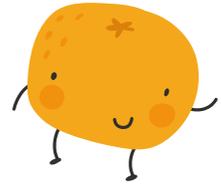


Apfel-Zimt-Kuchen

Milch mit 150g Apfelmus ersetzen und 2TL Zimt unter den Teig heben.

Orangenkuchen

Anstelle der Milch rühre 150 ml Orangensaft und die abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange unter den Teig.



Karotten-Zucchini-Kuchen

Je 1 geraspelte Karotte und Zucchini unter den Teig heben. Teig mit Zimt und Muskatnuss würzen.



Erdbeerkuchen

Milch durch 150 g Erdbeerkonfitüre ersetzen und frische gewürfelte oder getrocknete Erdbeeren unter den Teig heben.



Karamellkuchen

Zucker durch braunen Zucker ersetzen. Das gibt einen leicht karamelligen Geschmack.

Joghurt-Blaubeer-Kuchen mit Erdnussbutter-Streuseln

Saftige Blaubeeren im Kuchen sind schon eine geniale Idee (leider nicht von mir). Aber dazu noch knusprige Streusel aus Erdnussbutter und knackigen Erdnüssen? Hammer! Getoppt mit einer klebrigen Zuckerglasur? Mehr geht nicht!

Zutaten für 1 Springform (ca. Ø 28 cm)

80 g geröstete,
ungesalzene Erdnüsse
200 g weiche Butter
300 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
6 Eier (Größe M)
200 g Joghurt
500 g Blaubeeren
350 g cremige
Erdnussbutter
250 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Tipp

Gib den Zitronensaft löffelweise zum Puderzucker, damit die Glasur nicht zu flüssig wird. Es ist kaum zu glauben, wie viel Puderzucker der Zitronensaft »schluckt«.

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform etwas einfetten und mit Backpapier auslegen. Erdnüsse grob hacken.
2. Butter, 180 g Zucker und Vanillezucker verrühren. 350 g Mehl mit Backpulver vermengen. Eier und Mehlmischung nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Zuletzt den Joghurt unterrühren.
3. Den Teig in die Springform füllen, Blaubeeren darauf verteilen und mit 20 g Zucker bestreuen. Im Ofen 20 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit dem restlichen Zucker vermengen. Erdnussbutter, Erdnüsse und 2 EL Wasser zugeben und zu Streuseln verkneten.
5. Die Streusel nach den ersten 20 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen und weitere 20–25 Minuten backen. Vor dem Servieren den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und über den Kuchen geben.



Crunchy Schoko-Vanille-Kuchen

Und der Backofen bleibt aus!

Zutaten für 1 Springform (Ø 28 cm)

Für den Boden

350 g Choco Krispies
250 g Butter

Für die Brombeermousse

3 Blatt Gelatine
100g Brombeeren
2 EL Zucker
150 g griechischer
Joghurt
100g Sahne

Für die Vanillemousse

3 Blatt Gelatine
1TL Vanilleextrakt
2 EL Zucker
200 g griechischer
Joghurt
100g Sahne

Für die Garnitur

50g Johannisbeeren und
Brombeeren
ein paar Choco Krispies

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Choco Krispies in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit den Krispies vermengen und die Masse als Boden in die Springform geben, fest andrücken und kalt stellen.
2. Für die Brombeermousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Brombeeren zusammen mit Zucker und Joghurt pürieren. Sahne leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Sahne auflösen. Die Sahnemischung unter die Brombeermasse rühren.
3. Für die Vanillemousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanille, Zucker und Joghurt vermengen. Sahne leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Sahne auflösen. Die Sahnemischung unter die Vanillemischung rühren.
4. Abwechselnd die Brombeer- und die Vanillemousse auf den Schokoladenboden gießen, sodass ein gestreiftes »Zebra«-Muster entsteht. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Choco Krispies, Brombeeren und Johannisbeeren garnieren.

