

# Bibi & Tina<sup>®</sup>

## Das Koch- und Backbuch



riva

# Auf ins Bibi & Tina-Kochabenteuer!

Dieses Koch- und Backbuch führt dich in die Welt von Bibi und Tina: Du kannst einen Besuch auf dem Martinshof machen und Frau Martins berühmten Butterkuchen nachbacken, mit Bibi und Tina frühstücken und Apfelfpannkuchen naschen, mit den besten Freundinnen picknicken, auf Schloss Falkenstein ein gräfliches Menü genießen und vieles mehr! Und nicht nur das – am Ende des Buchs findest du tolle Rezepte und Tipps für eine unvergessliche Bibi & Tina-Mottoparty!

Alle Rezepte sind für die ganze Familie geeignet und können gemeinsam gekocht und gebacken werden. Bitte deine Eltern oder einen anderen Erwachsenen um Hilfe, falls du den ein oder anderen Zubereitungsschritt nicht verstehst.

Diese Abkürzungen werden verwendet:

- TL = Teelöffel
- EL = Esslöffel
- g = Gramm
- kg = Kilogramm
- ml = Milliliter
- l = Liter
- Pck. = Päckchen
- Msp. = Messerspitze
- cm = Zentimeter
- °C = Grad Celsius
- Ø = Durchmesser



Die Backofentemperatur ist für Ober-/Unterhitze und Umluft angegeben; wenn es für das Rezept wichtig ist, dass es bei Umluft gebacken wird, dann ist nur Umluft angegeben.

Einige Gerichte sind vegan oder vegetarisch; wenn sie das nicht sind, gibt es viele Tipps, die dir helfen, das jeweilige Rezept vegan oder vegetarisch zu machen. Diese Zeichen zeigen dir, welche Rezepte vegetarisch und welche vegan sind:



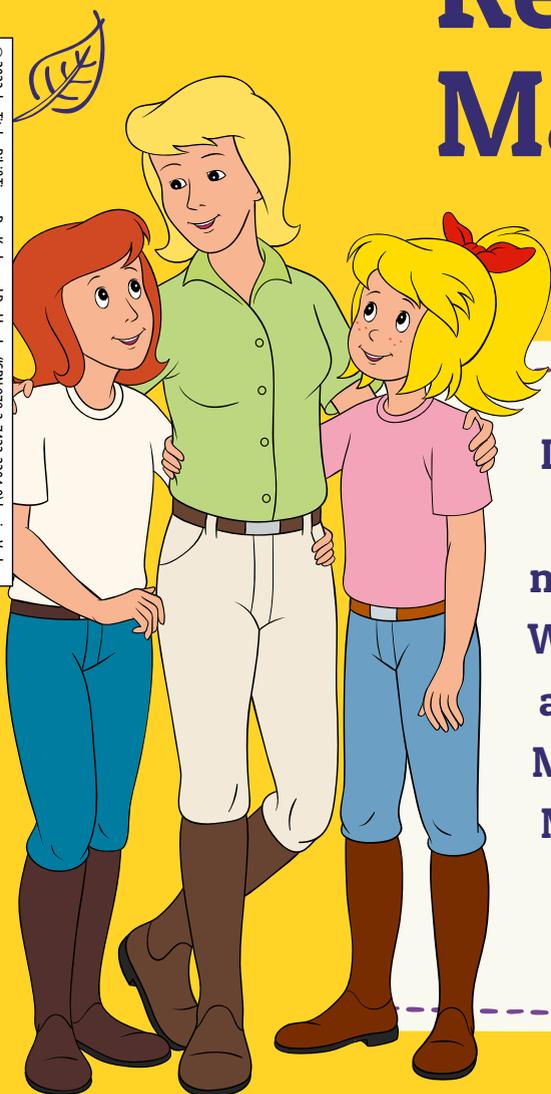
Und jetzt viel Spaß beim Backen und Kochen von Bibis und Tinas Lieblingsrezepten.





# Rezepte vom Martinshof

© 2023 des Titels »Bibi&Tina – Das Koch- und Backbuch« (ISBN 978-3-7423-2304-0) by ma Verlag,  
München/Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.mv-vg.de](http://www.mv-vg.de)



Die beiden besten Freundinnen Bibi und Tina lieben es nicht nur, gemeinsam um die Wette zu reiten, sondern sind auch begeisterte Köchinnen. Mit Unterstützung von Tinas Mutter brutzeln und backen die zwei in der Küche des Martinshofs.



# Falkensteiner Gemüsetarte

**Diese frische Sommertarte ist genau das Richtige für einen lauen Sommerabend auf dem Martinshof. So eine Tarte oder Quiche ist eine gute Gelegenheit, nachhaltig zu kochen, denn so kann auch übrig gebliebenes Gemüse verarbeitet werden.**



## Zutaten

### Für 1 Quicheform (Ø 26 cm)

#### Für den Teig

125 g kalte Butter  
250 g Mehl  
1 Ei (Größe M)  
Salz

#### Für die Füllung

450 g Lieblingsgemüse  
(z. B. Zucchini, Karotten,  
Brokkoli und Paprika-  
schoten)  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
50 g Kirschtomaten  
3 Eier (Größe M)  
200 g Schmand  
2 TL gehackte Kräuter  
(frisch oder TK)  
Salz  
Pfeffer  
100 g Bergkäse  
  
Quicheform

1. Für den Teig die Butter würfeln und mit Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz und 4 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Die Quicheform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, dabei einen Rand hochziehen, und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und hobeln oder in Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Gemüse auf dem Teigboden verteilen.
3. Die restlichen Eier, Schmand und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse reiben und unterrühren. Die Eiermischung über das Gemüse gießen und die Tarte etwa 35 bis 40 Minuten backen.



© 2023 des Titels »Bibikline – Das Koch- und Backbuch« (ISBN 978-3-7423-2304-0) by me Verlag, München/Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.wm-ig.de](http://www.wm-ig.de)



**Frau Martins Tipp:**  
Die Tarte kann man  
warm oder kalt essen.  
Sie kann auch  
eingefroren werden.





# One-Pot-Pasta

Wenn Bibi und Tina mal alleine auf dem Hof sind, gibt es meist ein schnelles Gericht. Die One-Pot-Pasta ist einfach zu machen und hat den Vorteil, dass später nur ein Topf gespült werden muss! Das ist fast wie Hexerei!



## Zutaten

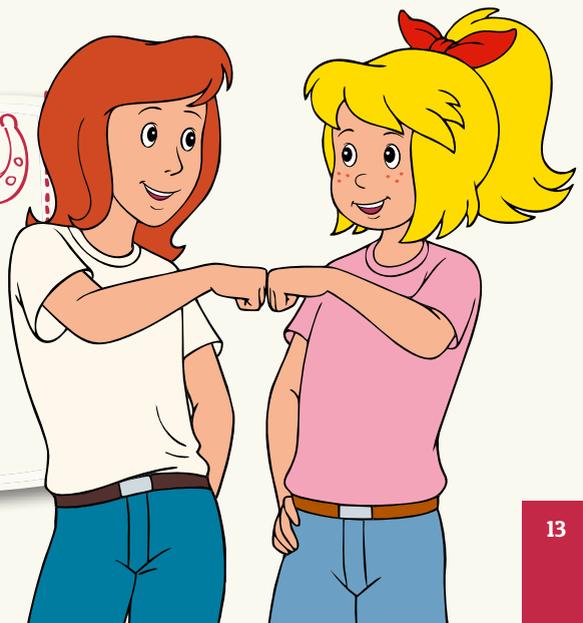
### Für 2 Portionen

500 g Kirschtomaten  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
(können auch weggelassen werden)  
1 EL Olivenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
250 g Pasta  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Basilikum

1. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Tomaten kurz anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen.
2. Die Pasta zugeben und abgedeckt etwa 10–15 Minuten köcheln lassen (je nach Pastasorte und Packungsanweisung). Mit Salz und Pfeffer würzen. Während die Pasta kocht, Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pasta vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.

### Tinas Tipp:

Die Nudeln schmecken auch prima mit frisch geriebenem Parmesan. Anstelle der Kirschtomaten kannst du auch gehackte Tomaten aus der Dose nehmen, so hast du noch etwas mehr Soße.



# Holgers Bohnen-Eintopf

**Tinas großer Bruder Holger liebt diesen Eintopf! Er verrichtet vor allem die schweren Arbeiten auf dem Hof und freut sich über ein sättigendes Mittagessen, das ihm Kraft für seine Aufgaben gibt. Manchmal kocht er den Eintopf auch selbst.**

## Zutaten

### Für 4 Portionen

200 g Bauchspeck  
1 Zwiebel  
1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Glas Dicke Bohnen  
(à 400 g Abtropfgewicht)  
2 EL Butterschmalz  
350 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
4 Mettwürstchen  
Salz  
½ TL Pfeffer  
½ TL Bohnenkraut

1. Bauchspeck würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Bohnen abgießen.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Bauchspeck darin anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und mitdünsten. Kartoffeln und Bohnen zugeben, unterrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 40 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Butter in einem weiteren Topf zerlassen, das Mehl unterrühren und die Masse zum Andicken in den Eintopf rühren. Zuletzt die Mettwürstchen zugeben und den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.



### Holgers Tipp:

Für eine vegetarische Variante einfach den Bauchspeck weglassen und die Mettwürstchen durch Veggie-Wienerwürstchen ersetzen!







# Gemüsepudder à la Tina

Für diese leckeren Gemüsepudder geben Berta und Hanna, die beiden Hühner vom Martinshof, ihre wertvollen Eier gerne her. Auch das Gemüse kommt aus Frau Martins Garten.



## Zutaten

### Für 4 Portionen

2 Zwiebeln  
2 festkochende Kartoffeln  
2 Möhren  
1 Zucchini  
2 Eier (Größe M)  
6 EL Haferflocken  
8 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Sonnenblumenöl

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Möhren und Zucchini waschen, putzen und ebenso klein würfeln. Alles vermengen.
2. Eier, Haferflocken, Mehl sowie je eine Prise Salz und Pfeffer unterrühren. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen, dann die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und aus dem Teig flache Gemüsepudder formen und auf mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Minuten braten.

### Tinas Tipp:

Sollte der Teig noch zu feucht sein, dann noch etwas Mehl oder Haferflocken unterkneten.



# Frau Martins Butterkuchen

**Kein Fest auf dem Martinshof ohne Frau Martins legendären Butterkuchen! Da kann selbst der Graf nicht Nein sagen.**



## Zutaten

**Für 1 Blech  
(ca. 30 × 40 cm)**

300 g Mehl  
275 g Zucker  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Sahne  
125 g Butter  
150 g Mandelblättchen  
3 EL Milch



1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, 175 g Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Eier nach und nach abwechselnd mit der Sahne langsam mit dem elektrischen Handrührgerät unterrühren.
3. Den Teig auf dem Blech verteilen und 15 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
4. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Den restlichen Zucker (100 g), Mandelblättchen und Milch dazugeben und verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mandelmasse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und nochmals 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



© 2023 des Titels »Bild&Tina – Das Koch- und Backbuch« (ISBN 978-3-7423-2304-0) by me Verlag,  
München/Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.me-vg.de](http://www.me-vg.de)



# Haferkekse

**Hafer ist nicht nur für Pferde gesund; diese Haferkekse schmecken auch Holger, der gerne mal welche mitnimmt, wenn er unterwegs ist.**



## Zutaten

### Für 20 Stück

400 g Karotten  
200 g Walnusskerne  
220 ml Kokosöl  
100 g Haferflocken  
225 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 TL Zimt  
1 TL Meersalz  
½ TL gemahlener Ingwer  
80 g Rosinen  
200 ml Honig

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Karotten waschen, putzen und fein reiben. Walnüsse grob hacken und Kokosöl schmelzen lassen. 90 g Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Ingwer in einer großen Schüssel vermengen. 380 g Karotten, Walnüsse und Rosinen unterheben.
2. Honig und flüssiges Kokosöl verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Honigmischung zur Mehlmischung geben und kurz verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Mit einem Eisportionierer (etwa Ø 6 cm) Kugeln auf die Backbleche verteilen. Die Kugeln mit der Handfläche leicht flach drücken, die Oberseite mit einer Gabel leicht auflockern und die restlichen Karottenraspel und die restlichen Haferflocken darauf verteilen.
4. Im Ofen 15–18 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.

