

© 2023 des Titels »Die Olchis – Das Koch- und Backbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-2408-5) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

Die  
Olchis

# Das Koch- und Backbuch

Erhard Dietl  
Stephanie Just



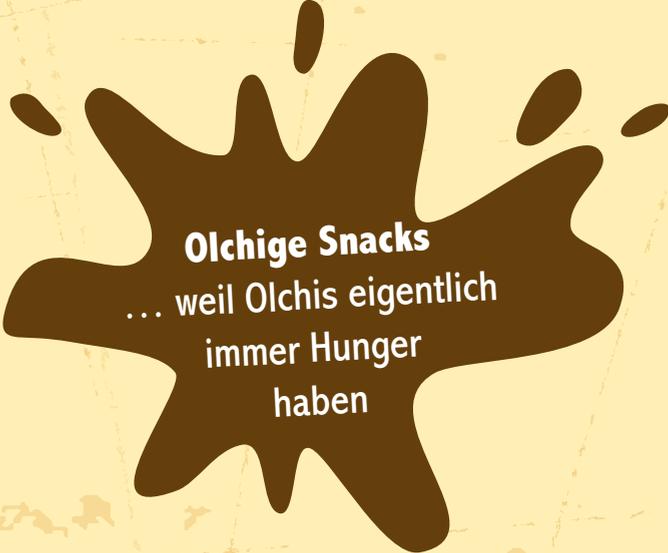
riva



50 olchige Rezepte von  
Stinkerkuchen bis Matschknödel



# Kapitel 1



**Olchige Snacks**  
... weil Olchis eigentlich  
immer Hunger  
haben

© 2023 des Titels »Die Olchis – Das Koch- und Backbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-2408-5) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Getrocknete Erdklumpen

## Schoko-Popcorn-Bälle mit Kekskrümeln

Das Rezept für diese harten Klumpen aus festem Klebstoff haben sich die Olchi-Kinder ausgedacht. Sie verfeinern die Klumpen mit Holzbröseln, Plastikkrümeln und natürlich ordentlich Matsch. Ranzige Rostbeule – so schnell wie diese Kugeln weggeschmatzt sind, kann ja kein Olchi schauen.



### Für 12-15 Stück

200 g Zartbitterkuvertüre  
50 g Haselnüsse  
200 g Butterkekse  
180 g Palmin (Kokosfett)  
250 g Puderzucker  
120 g Popcorn  
100 g Mini-Marshmallows  
120 g bunte Schokolinsen

### Für die Deko:

Mini-Fruchtgummi-Frösche

1. Zartbitterkuvertüre und Haselnüsse getrennt grob hacken. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz grob zerdrücken.
2. Palmin und gehackte Kuvertüre in einem Topf langsam schmelzen. Puderzucker dazusieben und glatt rühren. Vom Herd nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. In einer großen Schüssel Popcorn mit Haselnüssen, Butterkekskrümeln, Marshmallows und Schokolinsen vermischen. Die Kuvertüre-Palmin-Masse dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse noch so lange abkühlen lassen, bis sich mit den Händen (unbedingt Einmalhandschuhe tragen) Kugeln formen lassen, die beim Festdrücken und Formen zusammenhalten. Die gesamte Masse zu Tennisball-großen Kugeln formen. Die Frösche aufsetzen.
4. Einzeln in Frischhaltefolie wickeln, straff zusammenbinden und im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen.





## Olchi-Mamas TIPP

Anstelle der Haferflocken, Kerne, Flocken und Nüsse kannst du auch 425 g deines Lieblingsmüslis (ohne Zucker und Schokolade) verwenden.

# Staubiger Reste-Snack

## Müsliriegel mit Schokolade und Aprikosen

Dieser wunderbar olchige Snack ist schnell gemacht – einfach eine Runde staubigen Abfall auf dem Müllberg zusammengefegt und schon hat Olchi-Mama alles, was das Rezept erfordert. Zusammenkneten, trocknen lassen, zum Schluss noch in ein wenig Stinkerbrühe tauchen – und fertig!



### Für 11 Riegel

#### Für die Riegel:

30 g Haselnüsse  
40 g Walnüsse  
25 g Pistazien  
2 Bananen (gesamt  
ca. 250 g, ohne Schale)  
100 g Honig  
2 Pck. Vanillezucker  
100 g Mandelcreme  
(Brotaufstrich)  
80 g kernige Haferflocken  
70 g zarte Haferflocken  
40 g Sonnenblumenkerne  
40 g Kürbiskerne  
25 g gepuffter Vollkornreis  
25 g geschroteter Leinsamen  
50 g Buchweizenflocken

#### Außerdem:

100 g getrocknete Aprikosen  
1 Pck. Zartbitter-Kuchenglasur  
Auflauf- oder Kuchenform  
(20 × 20 cm)

1. Den Backofen auf 140 °C (120 °C Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Haselnüsse, Walnüsse und Pistazien hacken. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit Honig, Vanillezucker und Mandelmus verrühren. Die trockenen Zutaten mit den Nüssen in einer Schüssel vermischen. Die Bananenmasse dazugeben und alles gut verrühren, sodass alles feucht ist.
2. Die Masse in die Form geben und gleichmäßig festdrücken. Bereits jetzt mit einem scharfen Messer die Riegel einschneiden. Mit einem Teelöffel rücken je eine kleine Vertiefung in jeden Riegel drücken. Die Aprikosen halbieren und je eine Hälfte in jede Vertiefung drücken.
3. Auf einen Gitterrost im Ofen stellen und 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Riegel nochmals mit dem Messer nachschneiden und trennen.
4. Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, die Riegel mit einer Seite hineintauchen und die Schokolade kurz abtropfen lassen. Zum Trocknen auf ein Backpapier legen. Luftdicht verschlossen halten die Riegel etwa 5 Tage.



© 2023 des Titels »Die Olchis – Das Koch- und Backbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-2408-5) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Rußige Kieselsteine

## Dreierlei Kekskugeln

Vor 500 Jahren hat Olchi-Opa angeblich einen Kochwettbewerb gewonnen. Da brauchte er auch ein paar Kieselsteine für sein Rezept. Sein damaliger Küchendrache war ein toller Flammenwerfer und hat ihm die Steine ganz wunderbar verkoht. Echt krötig – die Olchi-Kinder sind begeistert.



### Für 4 Portionen

170 g Butter  
50 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
140 g zarte Haferflocken  
100 g Löffelbiskuit

### Für die grauen Kiesel:

5 Schokokekse mit Milchcremefüllung (z. B. Oreos)  
20 g Kokosraspel  
etwas schwarze Lebensmittelfarbe

### Für die rosa Kiesel:

1 Handvoll gefriergetrocknete Himbeeren

### Für die braunen Kiesel:

1 EL Backkakao

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt verrühren. Haferflocken und Löffelbiskuit mit einem Multizerkleinerer o. Ä. fein mahlen. Mit dem Buttergemisch vermengen, bis alles mit Butter befeuchtet ist.
2. In 3 Portionen aufteilen. Für die grauen Kiesel die Kekse zermahlen: Dazu entweder einen Multizerkleinerer verwenden oder die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit den Kokosraspeln, ½ TL Wasser und etwas schwarzer Lebensmittelfarbe mischen. Zur ersten Portion der Haferflocken-Löffelbiskuit-Mischung geben und gut vermengen. Von diesem Teig kleine Portionen abnehmen, mit den Händen fest zusammendrücken und zu Kieselsteinen formen.
3. Für die rosa Kieselsteine die gefriergetrockneten Himbeeren mit den Händen zermahlen und mit der zweiten Portionen Haferflocken-Löffelbiskuit-Mischung vermengen. Wie oben beschrieben Kieselsteine formen.
4. Für die braunen Kiesel den Kakao zur dritten Portion geben, vermengen und Kieselsteine formen. Die Kiesel gleich essen oder luftdicht verpackt aufbewahren.



© 2023 des Titels »Die Olchis – Das Koch- und Backbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-2408-5) by rva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)



# Gebackene Rostnägel und knackige Schrauben

## Salziger-süßer Knabbermix

Rostnägel und alte Schrauben finden die Olchis auf ihrem Müllberg haufenweise. Wie gut, dass diese nicht nur eine krötige Suppeneinlage oder einen olchigen Eintopf ergeben, nein, sie schmecken auch pur – besonders mit ein wenig geriebener Schuhsohle verfeinert.

### Für 6 Portionen

verschiedene Kuchenglasuren in Türkis, Silber, Braun (nach Belieben, siehe Tipp)  
je 1 Pck. Minibrezeln, Gold-Fischli Original, süß-salzige Karamell-Erdnussringe (z. B. von Lorenz), Kartoffel-Gitter-Ecken (z. B. Pommels)  
1 großer Kaffeebecher Zimt-Cerealien  
200 g Karamell-Brotaufstrich  
Salzflocken (nach Belieben)  
100 g Puderzucker

### Außerdem:

Silikonform für Schrauben und Muttern

1. Die Kuchenglasuren getrennt voneinander über einem Wasserbad schmelzen und in die Silikonform füllen. Ins Gefrierfach stellen und etwa 4 Minuten fest werden lassen. Aus der Form lösen und nach Belieben die nächste Runde Reifen genauso herstellen.
2. Das Knabbergebäck und die Cerealien in einer großen Schüssel vermengen. Karamell in einem kleinen Topf erwärmen und über die Knabbermischung geben. Schnell verrühren, solange der Brotaufstrich flüssig ist. Backpapier oder Backmatte auf ein Backblech legen und die Mischung darauf verteilen, nach Belieben mit Salzflocken bestreuen und etwa 2 Stunden trocknen lassen.
3. Den Puderzucker sieben. Den Knabbermix in mehreren Portionen in einen Gefrierbeutel füllen und mit je 3–4 EL Puderzucker bestäuben. Den Beutel gut verschließen, vorsichtig schütteln und den Mix etwas mit den Händen auseinanderschieben, bis alles mit Zucker bedeckt ist. Zum Schluss die Schoko-Schrauben und -Muttern aus der Silikonform lösen und untermischen. Nach Belieben zum Aufbewahren in Klarsichtbeutel oder Gläser füllen.

Lies weiter auf der nächsten Seite.

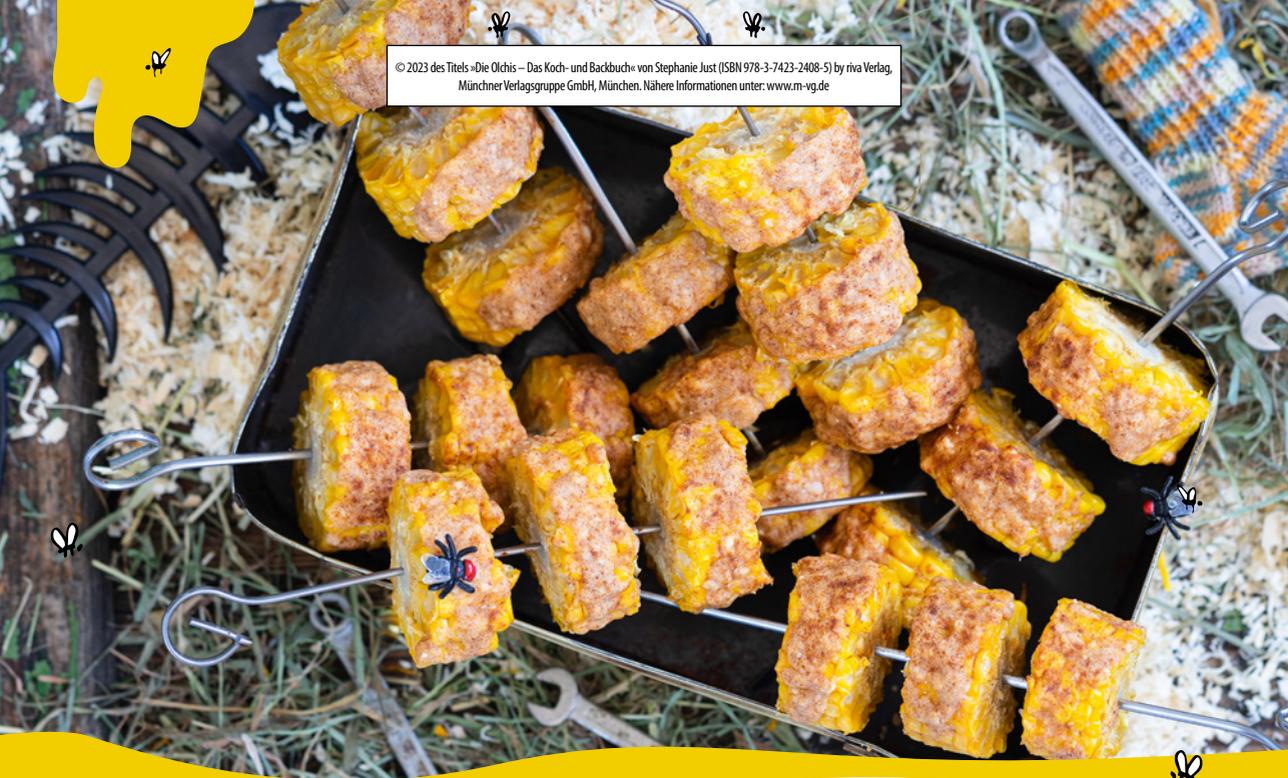


## Olchi-Mamas TIPP

Die Anzahl der Farben und die Menge der Kuchenglasuren richtet sich danach, wie viele Reifen du herstellen willst. Du kannst auch nur eine Farbe verwenden.

Für ein Wasserbad brauchst du einen größeren Topf und eine Metallschüssel (oder einen zweiten Topf), die du in den ersten hängen kannst. Fülle etwas Wasser in den größeren Topf und erwärme es. Nun hängst du die Schüssel in den Topf, sie darf dabei das Wasser nicht berühren. Durch den Wasserdampf aus dem Topf erwärmt sich nun die Schokolade o. Ä. in der Schüssel.





# Rostige Zahnradspieße

## Würzige Maisspieße

Olchi-Mama hat ein paar rostige Zahnräder ausgebuddelt. Sie steckt sie auf Metallspieße, umwickelt sie mit Plastiktüten und röstet sie im Ofen. Wie olchig das duftet!

### Für 7 Spieße

4 vorgegarte, ganze Maiskolben  
50 g weiche Butter  
½ TL Salz  
1 TL Paprikapulver (edelsüß)  
40 g Parmesan, gerieben

### Außerdem:

Grillspieße

1. Den Backofen auf 180 °C (106 °C Umluft) vorheizen.
2. Die Maiskolben in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden (ein Sägemesser ist dabei hilfreich). Jeweils 3 Scheiben auf einen Spieß stecken. Butter, Gewürze und Parmesan miteinander verrühren. Auf die Maiskolben streichen. Die Maiskolben zum Beispiel auf einen Bräter legen, sodass die Enden der Spieße auf dem Rand aufliegen. Den Bräter auf einen Gitterrost im Ofen stellen und die Spieße etwa 8–10 Minuten backen.





# Olchi-Mamas miefige Matschbonbons

## Schokoladenbonbons mit Süßigkeiten

Die Olchi-Kinder spielen gerade Reifen-Weitwurf, da zieht ein herrlich miefiger Geruch an ihren dicken Knubbelnasen vorbei. Was kann das sein? Olchi-Mama steht in der Olchi-Höhle und macht ihre beliebten miefigen Matschbonbons mit Plastikbröseln, zerriebenen Flaschen und gehackten Kieselsteinen.

### Für 30-40 Stück

350 g hochwertige Zartbitterkuvertüre  
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)  
1 TL Vanilleextrakt

### Für die Dekoration:

1 Handvoll schokolierete Kieselsteine (im Internet erhältlich)  
2 kleine Tütchen Mini-Cola-Fläschchen  
10 Schokokekse mit Milchcremefüllung (z. B. Oreos)

### Außerdem:

Backform (20 × 20 cm)

1. Die Form mit Backpapier auslegen.
2. Die Kuvertüre grob hacken. Mit der Kondensmilch und dem Vanilleextrakt in einen kleineren Topf geben und bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Die Schokomasse in die Form geben und unsauber verstreichen. Mit den Kieselsteinen, Cola-Fläschchen und den Keksen dekorieren. Die Kekse dabei nach Belieben halbieren oder vierteln.
3. Bei Raumtemperatur mindestens 4 Stunden aushärten lassen. Dann in 30–40 Stücke schneiden. Luftdicht aufbewahren.



