

MIRJAM J. STRUBE & LESESCHAU-TEAM

Mit Illustrationen von Günther Bema

BACKEN & NASCHEN

mit FLYNN

20 köstliche Abenteuer
warten auf euch!



Inhalt - Rezepte

Warme Apfelküchlein mit Zimt.....	10
Vanillestangen mit Schokolade.....	12
Gute Laune Vanille-Wölkchen.....	14
Bunte Kekse für den Bärenhunger.....	16
Süsse Schokotatzen.....	22
Schneekugel am Stiel.....	24
Maries köstlicher Apfeltraum.....	26
Gesunde Gemüse-Plätzchen.....	28
Mathe-Kekse.....	40
Schoko Mandelberge.....	42
Vitaminspieße im Schokomantel.....	44
Softiges Apfel-Knusperbett.....	46
Knuspriger Krümelpudding.....	56
Fruchtige Beeren-Törtchen.....	58
Käse-Kekse.....	60
Flynns saftiger Apfelkuchen.....	62





BACKEN & NASCHEN MIT FLYNN

Vorwort

Flynn, der kleine Bär, hat mit seinen Geschichten die Herzen von Groß und Klein erobert. Immer mit dabei sind seine Grobeltern. Besonders groß ist die Freude, wenn Oma mit Flynn in der Küche steht und etwas zum Naschen zaubert. Dann leuchten die Augen des kleinen Bären. So entstehen köstliche Schokotatzen oder luftige Vanillewölkchen. Wenn ihr jetzt mal die Augen schließt, könnt ihr den leckeren Duft schon erahnen.

Dieses tolle Erlebnis will der kleine Bär nun mit euch teilen. In diesem Buch erzählt er von seinen Abenteuern in der Küche und stellt dabei seine Lieblingsrezepte vor. Es ist das erste Lese-Back-Buch dieser Art und damit etwas wirklich Besonderes.

Damit man sich gut orientieren kann, findet ihr oben links immer den Schwierigkeitsgrad der Rezepte. Eine Tatze steht für ganz leicht, drei Tatzen für etwas komplizierter.



Wir wünschen tolles Gelingen und vor allem viel Freude.



FLYNN UND DAS MEHLGESPENST

Der Duft von frischer Vanille, Zimt und Äpfeln lag in der Luft. Den ganzen Vormittag hatten Flynn und seine Oma nun schon fleißig für den Kuchenbasar in der Kirche gebacken.

„Oma, können wir bitte noch die leckeren Vanillestangen backen?“, fragte Flynn und schaute Oma dabei mit runden Kulleraugen an.

Oma öffnete den Deckel vom Mehlglas und drehte es auf den Kopf.

„Flynn, dann müsstest du aber zuerst in die Vorratskammer gehen und das Mehlglas wieder auffüllen. Der Sack steht hinter dem groben Gurkenfass, aber sei vorsichtig, Opa hat gestern den Pfeffer aufgefüllt.

Es wäre möglich, dass davon noch etwas in der Luft liegt.“ Flynn schnappte sich das Glas, eilte durch den kleinen Flur und



öffnete die Tür zum Vorratsraum, die ganz am Ende lag. Er beugte sich über den Mehlsack, nahm die kleine Schaufel und wollte gerade damit beginnen das Glas zu füllen, als er ein Kribbeln in seiner Nase spürte. Er rieb mit seinem Pfötchen über seine Nase, aber das verschlimmerte dieses doofe Kitzeln noch mehr. Er konnte es nicht mehr aufhalten und ein lautes Haaaaaaaaaaaaatschi erfüllte den Raum. Schnell füllte er das Mehlglas und machte sich auf den Rückweg.

„Bloß raus hier, bevor ich noch mehr niesen muss!“, dachte er sich und schloss hastig die Tür hinter sich zu.

Als er den Flur entlanglief, sah er aus dem Augenwinkel eine weiße Gestalt im Spiegel. Langsam ging er zurück und schaute vorsichtig in den Spiegel. Er sah ein weißes Ohrchen, dann zwei grobe braune Augen, der Rest war weiß. Flynn hätte vor Schreck fast das Mehlglas fallen lassen.



Als er die Zunge herausstreckte tat es das kleine Bärengespensst im Spiegel ihm nach und streckte ihm ebenfalls die Zunge entgegen. Flynn erinnerte sich, wie er früher als kleines Bärenkind Angst vor den Marmeladenflecken in seinem Gesicht gehabt hatte. Er musste Lächeln als er daran dachte, wie er darauf unzählige Angstmonster gemalt und zum Mond geschossen hatte und so Schritt für Schritt mutiger

geworden war. „Heute habe ich keine Angst mehr vor Dir“, sagte er zu dem Mehlgespensst im Spiegel und ging pfeifend in die Küche zurück.





warme Apfel Küchlein mit Zimt



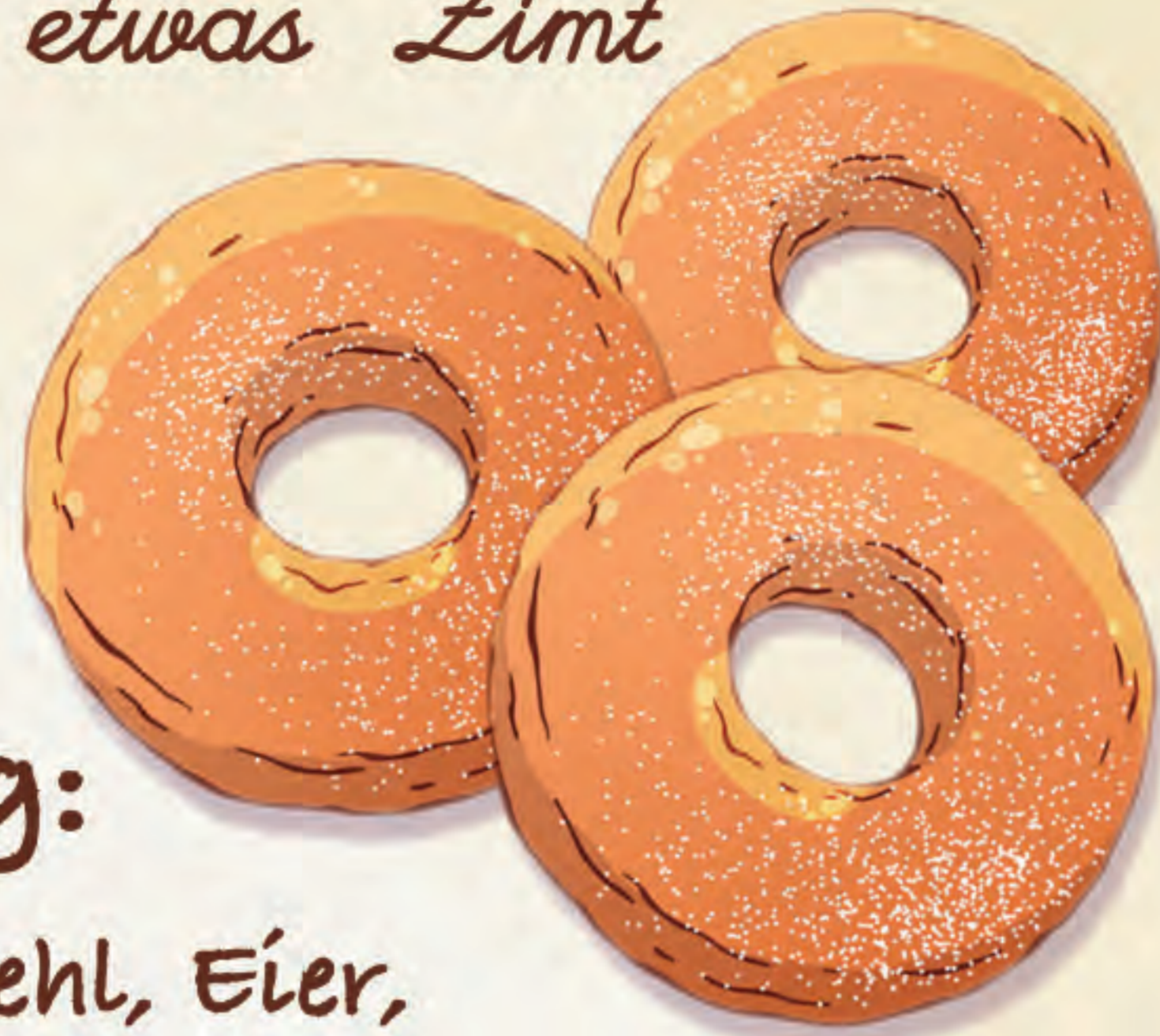
Flynn ist ein kleiner Naschbär.
Wenn draußen die kalte Jahreszeit
anbricht, dann bäckt Flynn seine
legendären Apfelküchlein.
Gern verziert er die mit
leckeren Schokostreuseln.



Die Zutaten:

4 Äpfel
2 Eier
150g Mehl
80ml Milch
6 EL Öl
30g Zucker
1 Prise Salz

Deko:
1 EL Puderzucker
etwas Zimt



Die Zubereitung:

In einer Rührschüssel Mehl, Eier, Zucker, Milch und Salz zu einem Teig verrühren. Am besten mit einem Schneebesen. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in fingerdicke Ringe schneiden. Die Ringe in den Teig tauchen, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ringe bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Auf einem Teller servieren und mit Puderzucker und Zimt bestreuen. Einfach nur lecker!

Verzierung: Neben Puderzucker kann man die Küchlein mit Schokostreuseln, bunten Streuseln, Kokosflocken oder Ahornsirup verzieren.

Tipp: Das kann man ebenso mit Birnen zubereiten. Sehr lecker dazu passt ein schöner warmer Kakao.





Köstliche

Vanillestangen

mit Schokolade

Wie alle kleinen und großen Bären, mag Flynn besonders gern Schokolade. Die schmeckt so lecker und macht auch noch glücklich.



Egal ob weiß oder braun, da macht er keinen Unterschied. Als Flynn's Mama kürzlich seine Lieblingsvanillestangen gebacken hatte, kam dem kleinen Flynn eine tolle Idee, wie diese Köstlichkeit noch leckerer wird.



Die Zutaten:

300g	Mehl	1 Prise	Salz
200g	Butter	3 Pck.	Vanillezucker
200g	Pudenzucker	100g	Schokoglasur (braun oder weiß)
50g	Mandeln gerieben		
1/2 EL	abgeriebene Zitrone		



Die Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zitronenabrieb, 100 g Puderzucker, 1 Tüte Vanillezucker, Salz und Mandeln einen Mürbeteig zubereiten. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig in 2 Teile teilen und zu dünnen Stangen (etwa 0,5 cm) ausrollen.

Die Stangen mit einem Messer in etwa 1 cm dicke und 8 cm lange Stücken schneiden und nebeneinander auf einem Backblech auslegen. Auf nicht befettetem Blech (Backpapier benutzen) bei 180 Grad Umluft etwa 10 Minuten hell backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden.

Die Köstlichkeiten vom Backblech nehmen.

100g Puderzucker und 2 Tütchen Vanillezucker vermischen und die Stangen darin vorsichtig wenden.

Schokovariante nach Flynn: 100 g Schokoglasur (egal ob weiß oder braun) im Wasserbad erhitzen. Nachdem die Stangen fertig gebacken sind, zur Hälfte in die Schokoglasur tunken und abkühlen lassen.





Gute Laune



Vanille Wölkchen



Wer den kleinen Flynn schon kennt, der weiß, dass er sich oft viele Gedanken macht.

Manche machen ihn sehr traurig. Mit einem tollen

Trick von seiner Oma kann er aber die „schlechten“ Gedanken vertreiben. Er denkt sich einfach, am Himmel kommt ein Taxi und nimmt die bösen Gedanken mit. Gute Laune machen ebenfalls diese leckeren „Vanillewölkchen“.



BACKEN & NASCHEN MIT FLYNN

Die Zutaten:

Für den Teig:

200g Quark
2 Pck. Vanillezucker
170g Mehl
3 Eier
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Sonstiges:

0,5l Öl für den Topf
nach Bedarf
Zucker und
1 Pck. Vanillezucker
zum Wälzen

Die Zubereitung:

Eine größere und eine kleinere Schüssel aufstellen. In der kleinen Schüssel wird vorab Backpulver und Salz gemischt. Kurz beiseite stellen. In der großen Schüssel werden Quark, Vanilleucker und Eier gemischt. Wenn die Masse schön gleichmäßig ist, wird die Backpulver-Salz-Mischung untergerührt. 15 Minuten ruhen lassen.

In einem hohen, kleineren Topf das Öl erhitzen. Nun nach und nach mit einem Löffel den Teig in kleinen Portionen in das Öl geben und rundum goldbraun ausbacken.

Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Wer möchte kann nun etwas Zucker und Vanillezucker mischen und die Wölkchen darin wälzen.





Wenn es um Kekse geht, dann kann es bei Flynn schonmal vorkommen, dass er nicht so viel Geduld hat. Dann muss es besonders schnell gehen. Daher hat

seine Oma ihm ein Rezept aus ihrer Kindheit verraten, welches super leicht ist und blitzschnell geht.

Schließlich hat so ein kleiner Bär manchmal einen riesen Bärenappetit.



Die Zutaten:

150g Mehl	Zuckerguss
50g Zucker	Kuvertüre
100g Butter	Streusel
1 EL Vanillezucker	Ausstechformen oder 1 Saftglas



Die Zubereitung:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Sie sollte schön weich sein. Diese mit dem Zucker schaumig rühren und den Vanillezucker hinzugeben.

Anschließend das Mehl nach und nach einrühren und gut vermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und auf der Arbeitsplatte fingerdick ausrollen. Sollte der Teig kleben, kann gern etwas Mehl dazugeben werden.

Plätzchen mit einer Form ausstechen. Wer keine Formen hat kann genauso gut ein schmales Glas nehmen und damit Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200° im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) etwa 10 Minuten backen. Sie sollten schön gelb sein.

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Nun kann nach Lust und Laune verziert werden.

Besonders schön werden die Kekse mit buntem Zuckerguss oder Kuvertüre. Anschließend sofort mit Streusel bestreuen.

