



Leckere

KITA-KUCHEN



50

REZEPTE

zum
einfachen
Mitnehmen

Leckere
KITA-KUCHEN



Ihr Kind möchte einen Kuchen mit in die Kita nehmen? Und Sie suchen dafür neue Back-Inspirationen? Dann werden Sie hier bestimmt fündig.

50 Rezepte für leckere Kuchen und köstliche Muffins lassen keine Wünsche offen. Jedes Rezept lässt sich prima vorbereiten und schmeckt auch noch am Folgetag. Und das Wichtigste: Unsere coolen Kita-Kuchen sorgen für leuchtende Kinderaugen, eine spaßige Kuchenschlacht und bringen leckere Abwechslung in den Kita-Alltag.

-  Überraschende Gugelhupf-Ideen
-  Klassische Rührkuchen
-  Himmlische Obstkuchen
-  Träume aus Schokolade und Nougat
-  Witzige Muffins mit Hingucker-Effekt
-  Auch mit einigen gluten- und laktosefreien Rezepten

... große Auswahl, leckere Rezepte, glückliche Kinder!

eISBN: 978-3-6251-6157-8

© Komet Verlag

Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln Umschlagmotive:

Rezeptfotos: TLC Fotostudio

stock.adobe.com: © [tashka2000](#) (Fond), © [kornkunvv](#) (Kuchen-Illustration)

Gesamtherstellung: Komet Verlag Alle Rechte vorbehalten

HINWEIS

Die Backofentemperaturen in diesem Buch beziehen sich auf einen Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduziert sich die Temperatur um 20 °C.

ABKÜRZUNGEN

ca. = zirka

cm = Zentimeter

El = Esslöffel

g = Gramm

kcal = Kilokalorien

kg = Kilogramm

kj = Kilojoule

l = Liter

ml = Milliliter

P. = Päckchen

Tl = Teelöffel

Ø = Durchmesser

FOTOS

TLC Fotostudio

TEXTE

Nina Engels, Simone Filipowsky, Gabrielle Jouet, Evi Kümpel,
Maja Nett, Sylvia Winnewisser

ILLUSTRATIONEN

© Lida - stock.adobe.com

Leckere

KITA-KUCHEN



50

REZEPTE

zum
einfachen
Mitnehmen

INHALT

Versunkener Kirschkuchen

Apfel-Mandel-Kuchen vom Blech

Kladdaka - Schwedischer Schokoladenkuchen

Pflaumenkuchen mit Streuselhaube

Orangen-Ricotta-Kuchen

Shortbread-Kuchen mit Erdnuss-Schoko-Füllung

Russischer Zupfkuchen mit Mandarinen

Blaubeer-Cheesecake ohne Boden

Schoko-Gugelhupf mit cremigem Kern

Saftiger Käse-Kirsch-Kuchen

Apfel-Vanille-Gugelhupf

Rhabarber-Quark-Gugel

Butterkuchen mit versunkenen Aprikosen

Johannisbeer-Quark-Streusel

Allgäuer Kirschkuchen

Frische Buttermilch-Tarte mit Stachelbeeren

Banana Bread

Vanille-Magic-Cake

Carrot Cake mit weißer Schokolade

Gugelhupf mit Cookie Dough

Buttermilchkuchen mit Blätterteighaube

Bienenstich

Kirsch-Marzipan-Kuchen

Bananen-Gugel mit Schokoguss

Papageienkuchen

Rupfkuchen

Schokoladenkuchen mit Kirschen

Eierschecke mit Mandeln

Panettone

Kalter Hund mit Spekulatius

Aprikosen-Marzipan-Stollen mit viel Quark

Versunkener Apfelkuchen GLUTENFREI

Schokokuchen mit
Macadamianüssen GLUTEN-/LAKTOSEFREI

Butterkuchen GLUTENFREI

Saftiger Schokoladenkuchen GLUTEN-/LAKTOSEFREI

Schoko-Kirsch-Kuchen GLUTENFREI

Honigkuchen-Muffins

Mandelküchlein LAKTORSEFREI

Blaubeer-Muffins

Mandel-Schoko-Muffins LAKTORSEFREI

Marienkäfer-Cupcakes

KiBa-Muffins mit Schokostückchen LAKTORSEFREI

Mohn-Streusel-Muffins

Halloween-Cupcakes

Nougat-Cruffins aus Blätterteig mit Salzerdnüssen

Schoko-Haselnuss-Muffins GLUTEN-/LAKTOSEFREI

Aprikosen-Maracuja-Muffins GLUTENFREI

Walnuss-Himbeer-Muffins GLUTENFREI

Brioche-Muffins GLUTENFREI

Bananen-Brownies mit Nougatcreme

Hinweise zum Buch

Versunkener KIRSCHKUCHEN



🕒 Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)

📄 Pro Stück ca. 450 kcal/1884 kJ

Für 12 Stücke (Springform 26 cm Ø)

Für den Teig

250 g zimmerwarme Butter

250 g Zucker

4 Eier

400 g Mehl (Type 405)

1 Tl Backpulver

Für die Füllung

1,2 kg Sauerkirschen

2 El Zucker

1 Tl Zimt

Außerdem

weiche Butter und Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Sauerkirschen für die Füllung waschen, eventuell noch vorhandene Stiele entfernen, die Früchte trocken tupfen und entsteinen. Eine Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

2. Für den Teig die Butter mit dem Zucker in eine hohe Rührschüssel geben. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Mit einem Kochlöffel zügig unterrühren.

3. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Sauerkirschen auf dem Teig verteilen und alles mit Zucker

und Zimt bestreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.

4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Variation

Statt der Sauerkirschen können Sie für diesen Kuchen auch die gleiche Menge Süßkirschen, Mirabellen oder Renekloden verwenden!