



Kinder lieben es, beim Backen zu helfen: Teig kneten, Zutaten mixen und die fertigen Köstlichkeiten mit buntem Zuckerguss verzieren – all das macht ihnen großen Spaß! Dieses fantasievolle Kinderbackbuch ist perfekt für kleine Nachwuchsbäcker geeignet, die sich einmal selbst in der Küche ausprobieren möchten.

In einer kurzen Einführung werden zunächst die wichtigsten Küchengeräte und Maßeinheiten vorgestellt sowie das richtige Wiegen und Abmessen der Zutaten anhand zahlreicher Bilder erklärt. Auch über Küchenhygiene und die Grundzutaten wie Mehl, Eier und Butter erfahren Kinder hier alles Wichtige. Damit beim Backen garantiert nichts passiert, sind alle Arbeitsschritte, die besondere Vorsicht erfordern, mit einem Warndreieck versehen. Dieses rät den Kindern dazu, einen Erwachsenen zu Hilfe zu holen – etwa beim Hantieren mit scharfen Messern, Elektrogeräten oder dem heißen Backofen.

Back mit mir! ist ein wunderbares erstes Backbuch, das sich auf ausgewählte Rezepte konzentriert und diese ausführlich und kindgerecht vorstellt. So erzielen auch jüngere Kinder schnell erste Erfolgserlebnisse in der Küche. Die Rezepte reichen von Keksen über Kuchen bis hin zu Brot und Mürbeteig und bieten damit kleinen Schleckermäulern sowohl süße als auch salzige Leckereien. Neben Fruchttörtchen, Cupcakes, Brownies und Kuchen warten Pizza und Brotstangen darauf, zu Hause nachgebacken zu werden. Dank der reich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen und kindgerechten Illustrationen gelingen die Rezepte im Handumdrehen. Zudem macht das besondere Layout des Buchs Kindern großen Spaß: Hier kommen Cookies aus der Keksfabrik, Tomaten und Oliven hüpfen auf einem Trampolin-Brot und Autos fahren auf bunten Törtchen-Rädern umher...

Zu jedem Rezept gibt es übersichtliche Zutatenlisten, Angaben zur Zubereitungs- und Backzeit sowie Vorschläge für Variationen, die dazu anregen, auch eigene Ideen auszuprobieren. Zahlreiche Seiten erklären auf kindgerechte Weise, die häufigsten Fragen rund ums Backen und machen Kids so zu echten Profis: Wieso muss ein Hefeteig gehen? Woran erkennt man, dass der Kuchen fertig ist? Und wieso halten Eier den Teig zusammen?

ISBN
80 Seiten, 216 x 276 mm
Ca. 200 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 10,30 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.