Peters
Party

Peters Party

Rezepte für kleine Köche

Gefahrloses Anrichten
ohne Zündhölzer, ohne Feuer, ohne Strom

7. Auflage 2015
Text und Illustration von Ebbe Wehrmann-Bierbaum
Herausgegeben von Peter Kölln KGaA, Elmshorn
Alle Rechte bei der Firma Peter Kölln KGaA

... und dies sind wir

mein bester Freund Kasimir
und ich, der Peter.

Er ist erst 7, fast 8 Jahre alt.
Aber ich bin schon 8!

Und wir glauben, was meine
Schwester, die Kochjule, kann,
das können wir Männer schon längst!

Wollen wir es den Frauen mal zeigen? Fordern wir sie doch zu einem Koch-Wettkampf auf!

Macht ihr mit?

Los!
Machen wir einen Plan!

KOCH – WETTKAMPF!
Als Preis für den Sieger: „Die goldene Kochmütze"
oder Siegerin: Kochsule

Suchen wir uns dafür die passenden Rezepte aus: Zu finden sind die „Wettkampf-Rezepte“ ab der Seite 11.

Für das Gelingen der leckeren Gerichte sorgen immer die Köllnflocken. Sie sind in jedem Rezept mit angegeben. Dadurch habt ihr alle die Möglichkeit, Sieger zu werden!

Ihr seid klug, wenn ihr diese Gelegenheit nutzt!

Zu allen Zutaten gehören Köllnflocken
und Kölln Smelk® Haferdrink!

Weich wie Blütenschnee:
Blütenzarte Köllnflocken.

Knusprig, wie frische Nüsse:
Echte Kölln Kernige.

Schmelzend, wie Schnee an der Sonne:
Kölln Instant Flocken.

Wenn ihr Milch nicht vertragt: Kölln Smelk® Haferdrink.

Am besten, ihr merkt euch dieses Geheimnis. Schließlich hilft es euch nicht nur beim Kochen: Mit einem leckeren Essen könnt ihr allen eine Freude machen, die ihr gern habt. Es heißt ja nicht umsonst: „Liebe geht durch den Magen!“

Ladet eure Eltern
oder Freunde ein
und lasst die Feinschmecker
unter ihnen die
Schiedsrichter sein.

Auf den folgenden Seiten findet ihr alle „Wettkampf-Rezepte“.

Aber bevor ihr loslegt schaut nach, welche Küchengeräte ihr braucht.

Nehmt jedoch nur nicht Mutters bestes Geschirr oder die guten Gläser und Bestecke! Keine Mutter sieht das gern.

Fasching

Wir feiern Fasching! Vorher denken wir uns tolle Kostüme aus und kehren dabei das Unterste nach oben und das Hinterste nach vorn. Keiner erkennt uns, oder erkennt ihr Peter und Kasimir?

Sogar eine „Verkleidete Backpflaume“ gibt es.

Kasimir dachte schon, das wäre meine Schwester Jule. Das hat er aber nur einen Augenblick gedacht – dafür sorgte Jule!

Instant-Cocktail (1 Portion)

1. Ein Wasserglas halb mit Kölln Instant Flocken füllen
2. Mit schwarzem Johannisbeersaft auffüllen
3. Umrühren – fertig

Verkleidete Backpflaumen

Zutaten:
100 g große Backpflaumen
125 g Quark
2 Esslöffel Echte Kölln Kernige
1 Prise Salz
1 ½ Esslöffel Zucker
100 g halbierte Walnüsse

Zubereitung: Backpflaumen in Wasser quellen lassen, halbieren und entsteinen. Aus Quark, Echte Kernige, Salz und Zucker eine Creme rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in die Pflaumenhälften spritzen. Auf jede Hälfte eine halbe Walnuss legen (Statt Backpflaumen könnt ihr auch Datteln nehmen).

Nord-Süd Express

„Ihre Fahrkarten bitte!
In 47 Minuten erreichen wir
München Hauptbahnhof!“

„Mami, meine Puppe
Line hat Hunger!“
„Bitte ein Pfirsich-Dessert!“

Pfirsich-Dessert (2 Portionen)

Zutaten:
5 Esslöffel Echte Kölln Kernige
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel gehackte Mandeln
½ Becher Pfirsichsaft
einige Pfirsichscheiben
1 Teelöffel Marmelade

Zubereitung: In einer Glasschale vermischt ihr Echte Kernige, Zucker, Mandeln und Pfirsichsaft. Die Pfirsichscheiben und die Marmelade nehmt ihr zum Verzieren.

Seeabenteuer

Nach wochenlanger ermüdender Seefahrt sichteten wir endlich Land. Es war eine klitzekleine Insel! Wir schrien alle vor Freude, denn endlich waren die Anstrengungen und Abenteuer überstanden.

Seeräuber überfielen uns, doch wir jagten sie in die Flucht. Ein schrecklicher Sturm zerriss unsere Segel. Mastbaum und Steuerrad zerbrachen. Riesige Haie verfolgten unser Schiff, während das wilde Meer es wie ein Stück Holz hin- und herwarf ... bis wir eines Tages wieder strandeten. Die Bewohner nahmen uns freundlich auf. Wir reparierten unser Schiff, und bevor wir unsere Reise um die Welt fortsetzten, feierten wir ein Bordfest.

Smutjes Lieblingssuppe (2 Portionen)

Zutaten:

6 reife Tomaten
1 Teelöffel Tomatenmark
1 Messerspitze Salz
1 Teelöffel Zucker
¼ l kaltes oder heißes Wasser
etwas gehackte Petersilie
3 gehäufte Esslöffel Kölln Instant Flocken

Zubereitung:

Die Tomaten schneidet ihr in kleine Stücke und rührt sie durch ein Sieb. Alle anderen Zutaten dazugeben. Mit dem Schneebesen sämig schlagen.

INSEL EJTUMS RIMISAK

Es war eine tolle Stimmung, und
Kasimir, der Smutje, bereitete dafür
so leckere Gerichte und Mix-Getränke,
dass die Inselbewohner beschlossen,
ihre Insel „EJTUMS RIMISAK“ zu nennen.

Wer errät, woraus dieser Name entstand?

Braune Heringe

Zutaten:

250 g Quark
1 Esslöffel Kakao
75 g Zucker
4 Esslöffel Blütenzarte Köllnflocken
1 Päckchen Vanillezucker
2 Esslöffel gehackte Mandeln
1 Paket Gelatine Fix (ohne Aufkochen)

Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten verrührt ihr mit der aufgelösten Gelatine zu einer festen Creme, die ihr in Fischformen füllt. Kalt werden lassen und auf Glasteller kippen. Der Fisch bekommt Augen aus Rosinen.

Cocktail Haifischbar

Zutaten:

3 Esslöffel Kölln Instant Flocken
½ Becher Tomatensaft
3 Esslöffel Milch
Salz, Zucker und Pfeffer

Zubereitung:

Füllt die Köllnflocken in einen Becher und gebt Tomatensaft und Milch dazu. Nun rührt ihr das Ganze um. Anschließend mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Indianer

Hugh,

groß war unsere Jagdbeute.
Einen dicken Bären fingen wir,
und zwei liebliche weiße
Squaws raubten wir aus
einem Treck, der durch
unser Gebiet zog!
Hugh!

Großes Adlerauge
und Kleiner
Elefantenzahn
sind mutig und
stolz!

Beerenmüsli (1 Portion)

Zutaten: 1 Tasse Beerenobst
½ Tasse Milch
3 gehäufte Esslöffel Echte Kölln Kernige

Zubereitung: Beerenobst mit den anderen Zutaten vermischen.

Bärentatzen

Zutaten: 1 Paket Gelatine Fix (ohne Aufkochen)
250 g Quark
1 Esslöffel Kakao
75 g Zucker
4 Esslöffel Kölln Instant Flocken
1 Vanillezucker
Mandelsplitter

Zubereitung: Ihr löst die Gelatine nach Vorschrift auf und verrührt sie mit den anderen Zutaten zu einer festen Creme, die ihr in Muschelformen füllt. Kalt werden lassen, auf Glasteller kippen und mit Mandelsplittern Bärentatzen (Krallen) anbringen.

Ferien+Camping

Die Sonne brennt vom Himmel,
und es ist so heiß!

Die Schule ist längst vergessen,
und wir baden und spielen,
spielen und baden.

In den Pausen essen wir die
„Erfrischungs-Leckereien“.

Mandelflocken (1 Portion)

Zutaten: 1 großer Apfel
50 g gemahlene Mandeln
1 Tasse Milch
1 Esslöffel Honig
3 gehäufte Esslöffel Echte Kölln Kernige

Zubereitung: Ihr reibt den Apfel und rührt Mandeln, Milch, Honig und die Echten Kernigen dazu.

Traubenbecher (2 Portionen)

Zutaten: 250 g blaue und grüne Weintrauben (ohne Kerne)
2 Becher Joghurt
1 – 2 Esslöffel Zucker
7 Esslöffel Echte Kölln Kernige

Zubereitung: In die Gläser füllt ihr in Schichten Weintrauben, Joghurt, Zucker und Echte Kernige. Mit Trauben wird das Glas verziert.

Auf dem Mond

„Hallo, hier Mondstation ‚Weißer Krater'!

Hier sprechen die Astronauten Peter und Kasimir.

Erdstation bitte kommen!
Bitte kommen!"

Mond-Kiesel

Zutaten:
60 g geröstete Erdnüsse
60 g geröstete Haselnüsse
60 g Walnusskerne
100 g Sultaninen
100 g Echte Kölln Kernige

Zubereitung: Macht aus diesen Zutaten eine Mischung.

Apollo-Mix (2 Portionen)

Zutaten:
6 Esslöffel Kölln Instant Flocken
⅛ l Orangensaft
2 Esslöffel Kirschsaft

Zubereitung: Ihr verrührt Köllnflocken mit Orangensaft und Kirschsaft und gießt den Apollo-Mix in Gläser.

Mond-Splitter

Zutaten:
100 g Echte Kölln Kernige
100 g Sultaninen
25 g Zucker
50 g gehackte Nüsse
25 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Alle Zutaten vermischt ihr einfach miteinander. Wenn ihr die Mond-Splitter in einer Dose aufbewahrt, habt ihr immer einen leckeren Proviant-Vorrat zur Hand.

Kasimir wird 8 Jahre alt!

Zur Begrüßung gibt es einen leckeren Cocktail.
Neben jedem Gedeck auf der festlichen
Kaffeetafel steht ein kleiner Schokoladenigel.
Zur Erfrischung gibt's „Obst stippen"!

Begrüßungs-Cocktail

Zutaten: Obst- oder Gemüsesaft
½ Glas Kölln Instant Flocken

Zubereitung: Ihr gießt den Saft über die Köllnflocken, rührt um und – fertig ist der Cocktail.

Schokoladenigel für den Geburtstagstisch

Zutaten:
- 70 g Butter
- 5 gehäufte Esslöffel Zucker
- 2 gehäufte Esslöffel Kakao
- 9 gehäufte Esslöffel Blütenzarte Köllnflocken
- 5 Esslöffel Milch

Zum Verzieren:
- Mandelsplitter

Zubereitung: Ihr gebt alle Zutaten in eine Schüssel und knetet daraus einen dicken Teig. Mit einem Teelöffel, den ihr jedes Mal in kaltes Wasser taucht, steckt ihr Formen ab und legt sie auf einen flachen Teller. Die Formen besteckt ihr so mit Mandelsplittern, dass sie wie Igel aussehen. Die Igel stellt ihr gleich in den Kühlschrank, damit sie fest werden.

Obst stippen

Zutaten:
- 250 g Quark
- 8 Esslöffel Milch
- 1 Zitrone
- 3 – 4 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Echte Kölln Kernige

Zum Stippen:
- Cocktailspieße, Apfel, Birne, Banane, Weintrauben, Zitronensaft

Zubereitung: Alle Zutaten verrührt ihr zu einer Creme. Zum Stippen braucht ihr Cocktailspieße, zerkleinerte Äpfel, Birnen und Bananen, einige Weintrauben und etwas Zitronensaft zum Beträufeln. Ihr spießt Obststückchen auf und stippt sie in die Quarkcreme.

Laternenfest

„Laterne, Laterne,
Sonne, Mond und Sterne ...“
Wer hat die schönste selbstgebastelte Laterne?

An einem stillen, warmen Spätsommerabend leuchten sie am schönsten.

Nach dem Laternelaufen wird euren Freunden und euch die gefüllte Melone ganz besonders gut schmecken!

Gefüllte Melone (4 Portionen)

Zutaten:
1 mittelgroße Melone
2 Äpfel
1 Apfelsine
2 Esslöffel gehackte Nüsse
Saft einer Zitrone
6 Esslöffel
Echte Kölln Kernige

Zubereitung: Ihr halbiert die Melone und nehmt das Fruchtfleisch heraus. Äpfel, Apfelsine und Melonenfleisch schneidet ihr klein und mischt Nüsse, Zitronensaft und Echte Kernige dazu. Damit füllt ihr die Melonenhälften.

Nusskreisel

Zutaten:
125 g Quark
4 Esslöffel Blütenzarte Köllnflocken
1 – 2 Teelöffel Zucker
etwas Zitronensaft
ca. 100 g geriebene Nüsse
125 g Walnusskerne
Kirschen
(Hölzchen)

Zubereitung: Quark, Köllnflocken, Zucker und Zitronensaft verrührt ihr zu einer geschmeidigen Masse, aus der ihr walnussgroße Kugeln formt. Die Kugeln wälzt ihr in den geriebenen Nüssen und spießt sie zusammen mit einer Kirsche auf ein Hölzchen. 5 Walnussviertel steckt ihr rundherum in die Kugeln, so dass kleine Kreisel entstehen.

Mutters Ausschlaf-Sonntag

Ladet eure Väter mal zu einem Instant-Cocktail ein und gebt ihnen dabei den Tipp, wie man Mutter verwöhnen kann!

Und falls doch eine noch brauchbare Tasse zerbrochen ist, könnt ihr mit diesen Leckereien wieder „Gut Wetter“ machen.

Apfelsinenspaß (4 Portionen)

Zutaten:
2 große Apfelsinen
4 Teelöffel Zucker
4 Esslöffel Echte Kölln Kernige
1 Esslöffel gehackte Mandeln

Zum Verzieren:
20 Kirschen

Zubereitung:
Ihr halbiert die Apfelsinen und nehmt das Fruchtfleisch heraus. In den Rand der Apfelsinenschalen schneidet ihr kleine Zacken. Das Fruchtfleisch schneidet ihr klein und mischt es in einer Schale mit Zucker, Echten Kernigen und Mandeln. Damit füllt ihr die Apfelsinenhälften. Mit 5 Kirschen verziert ihr den Apfelsinenspaß.

Versteckte Früchte

Zutaten:
250 g Quark
Saft einer Zitrone
75 g Zucker
40 g gehackte Mandeln
1 Paket Gelatine Fix (ohne Aufkochen)
4 Esslöffel Blütenzarte Köllnflocken
verschiedene Früchte

Zum Verzieren:
bunte Streusel

Zubereitung:
Quark, Zitronensaft, Zucker und Mandeln rührt ihr schaumig. Die Gelatine löst ihr auf und rührt sie zusammen mit Köllnflocken in die Creme. Ihr legt Fruchtstückchen in Eierbecher und füllt mit Creme auf. Nach 2 Stunden kippt ihr die erkaltete Creme auf einen Teller und verziert sie mit Geleefrüchten.

Finale – Schluck

Saft von 2 Apfelsinen
100 ml Milch
2 gehäufte Teelöffel Kölln Instant Flocken
1 Teelöffel Zucker

gebt ihr in ein Glas.
Umrühren – fertig.

Man nimmt zwei Spülschüsseln mit heißem Wasser, gibt in die linke Spülschüssel etwas Spülmittel und spült nun das benutzte Geschirr und Besteck einzeln mit der Spülbürste darin sauber.
Dann spült man es in der rechten Spülschüssel nach und stellt es vorsichtig auf das Abtropfbrett.
Mit einem Geschirrtuch reibt man es trocken und stellt alles wieder an seinen Platz.

Wer von euch kann diesen Text am schnellsten fehlerlos lesen?

Als Belohnung gibt es einen „Finale-Schluck“.

Rätselkiste

Die Rätselkiste mit den Auflösungen haben wir fast vergessen!

FASCHING

Kochjule erkennt ihr
am blonden Zopf
(Seite 10)

Kasimir ist erkenntlich an
seinen roten Haaren
(Seite 11, oben)

und Peter ist erkenntlich an
seinem gestreiften Pullover
(Seite 11, unten)

BORDFEST

Der Name EJTUMS RIMISAK
heißt von rechts nach
links gelesen:
SMUTJE KASIMIR

Stand 06.2015

Peter Kölln KGaA, Postfach 629, 25333 Elmshorn, www.koelln.de