

Kindergeburtstag feiern mit dem GRÜFFELO



REZEPTE



901973 | Verlagsguppe Beltz | Werderstr. 10, 69469 Weinheim | 09.2014 | 1500.000 | Illustrationen: © Axel Scheffler | Fotos: © Tobias C. Plath
Der Gruffelo © 1999 ist als Wortmarke und Logo ein registriertes Warenzeichen von Julia Donaldson und Axel Scheffler und lizenziert von Magic Light Pictures Ltd.

**BELTZ
& Gelberg**

Grüffelomuffins

Zutaten für 12 Muffins:

90 g Vollkornmehl
100 g Weißmehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
3 EL Kakaopulver
75 g Schokoladenstückchen

120 g brauner oder weißer Zucker
80 ml Pflanzenöl
1 TL Vanille-Backaroma (wer möchte)
250 – 300 ml Buttermilch

Backanleitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinblech-Vertiefungen sorgfältig einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Natron, das Kakaopulver und die Schokostückchen, sorgfältig mischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, die Vanille und die Buttermilch hinzufügen und gut vermischen. Die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinblech-Vertiefungen einfüllen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiebeleiste 20 – 25 Minuten backen.

Verzierungen für Grüffelo & Co.

Grüffelo

Kokosstreusel mit brauner Lebensmittelfarbe einfärben. Die abgekühlten Muffins mit Schokoladenguss überziehen und dann den noch feuchten Guss in den braunen Kokosstreuseln wälzen (Sieht aus wie Fell!). Hauer und Hörner aus weißem Fondant formen, Die Hauer aus kleingeschnittenen, weißen Marshmallows (oder auch aus Fondant) und die Ohren z.B. aus Schokoladenchips. Nase und Augen aus rot- bzw. grüngefärbtem Fondant formen oder einfach Smarties nehmen.

Fuchs

Weißes Fondant zu einer Platte auswalzen, kreisrund auf Größe des Muffins ausschneiden (z.B. mit einem Glas ausstechen) und ein Dreieck für den Kopf des Fuchses ausschneiden. Fondantplatte auflegen. Zuckerguss (Puderzucker und Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren – Achtung! Ganz wenig Wasser, sonst wird er zu dünn!) mit Lebensmittelfarbe orange färben. Ausgespartes Dreieck mit orangefarbenem Zuckerguss auffüllen. Augen (weißer Fondant) und Ohren (roter Fondant) formen und darauf setzen. Braune Schokoladenschrift aus der Tube für Nase und Augen auf tupfen.

Schlange

Zuckerguss (Puderzucker und Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren – Achtung! Ganz wenig Wasser, sonst wird er zu dünn!) anrühren und damit den Muffin bestreichen (alternativ Schokoladenguss oder gefärbten Zuckerguss – je nach Geschmack), dann mit Gummischlangen belegen. Alternativ kann man auch Mäuse verwenden.

Wald

Zuckerguss (Puderzucker und Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren – Achtung! Ganz wenig Wasser, sonst wird er zu dünn!) anrühren und damit den Muffin bestreichen (alternativ Schokoladenguss oder gefärbten Zuckerguss – je nach Geschmack), dann mit kleinen Bäumen, Zuckerguss Pilzen oder Schrift verzieren.



Eule mit Zuckerguss

alias Nusskuchen mit Schokoguss

Zutaten

250 g Puderzucker

5 Ei(er)

250 g Haselnüsse, gemahlene

Backanleitung:

Die Eier mit dem Puderzucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Danach die Haselnüsse zugeben und nochmals gut vermischen. Falls der Teig zu feucht sein sollte, kann man noch 2 EL Mehl zugeben. Die fertige Teigmischung in eine gefettete Eulenform geben. Wer keine Eulenform hat, backt auf einem tiefen Blech oder in einer Auflaufform von entsprechender Größe und schneidet dann den Kuchen in der Form einer Eule aus.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 45 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen dann mit Schokoladenguss überziehen. Vorsichtig gehobelte Mandeln als Flügel auf den noch nassen Schokoguss streuen und ganze geschälte Mandeln für die Fusskrallen einstecken. Augen und Nase aus Fondant (Zuckerpaste) formen, vorher Fondant entsprechend für die Augen mit orangener, für die Nase mit roter Speisefarbe einfärben oder Fondant direkt in entsprechender Farbe kaufen.

Wer es ganz eilig hat, kann auch für Muffins und Eule den gleichen Teig nehmen und einfach eine entsprechende größere Menge herstellen.



Fliegenpilzkekse

alias Mürbeteig mit Zuckerguss

Zutaten für ca. 25 Kekse:

250 g Mehl
1 – 2 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
100 g Butter

Pilz-Ausstechförmchen

Backanleitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker miteinander mischen. Ei, Butter und Milch dazugeben und alles zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit Teigrolle auf gemehlter Arbeitsfläche auswälzen und Pilze ausstechen.

Bei 180°C für 5 – 8 Minuten backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren, über die Hälfte davon (z.B. mit Rote-Beete-Saft) einfärben - und die abgekühlten Kekse damit dekorieren.



Monster-Keks-Kuchen

alias Butterkeks-Kuchen

Rührteig:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
320 g Mehl
3 TL Backpulver
2 EL Zitronensaft

Butter mit einem Mixer geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker hinzufügen, danach die Eier einzeln zugeben. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Zitronensaft kurz unterrühren. Den Teig in eine Fettpfanne füllen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Belag:

4 EL Aprikosenkonfitüre
2 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
1 l Milch
2 Pck. Vanillin-Zucker

Konfitüre im Topf kurz aufkochen und auf dem Kuchen verteilen.
Aus Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und noch heiß auf den Kuchen geben.

Verzieren:

20 Butterkekse
fertiger Zuckerguss
Back- und Speisefarben
Süßigkeiten, z. B. Gummibärchen, Zuckerfiguren etc.

Butterkekse mit dem Zuckerguss bestreichen und mit Süßigkeiten verzieren.



Schlangenpüree

Zutaten:

Rote Götterspeise
Gummibärenschnangen



Rote Götterspeise anrühren und kaltstellen.
Vor dem Servieren mit Gummibärenschnangen verzieren.

Fuchs am Spiess

Zutaten:

kleine Frikadellen oder Möhren
Holzspieße, z. B. Zahnstocher, ...



Frikadellen oder Möhren auf die Holzspieße stecken und fertig ist Fuchs am Spiess.

Grüffelogrütze

Zutaten:

Grüne Götterspeise

Grüne Götterspeise anrühren und kaltstellen.
Vor dem Servieren mit einer Gabel „zerschrettern“.

oder

Kartoffelbrei
Spinat

Kartoffelbrei mit Spinat einfärben und schon ist die Grüffelogrütze fertig!



Butterbrot mit kleiner Maus

Zutaten:

Brot
Butter
Mäuse

Butterbrote schmieren und mit Mäusen belegen.



Maus-Tipp:

Ich LIEBE Nüsse. Aber nicht jeder darf Nüsse essen... Klärt frühzeitig, ob ein Kind etwas nicht essen kann oder eine Allergie hat.