

DAS

Pippi Langstrumpf

KOCHBUCH

LECKERE UND KINDERLEICHTE
REZEPTE AUS DER VILLA KUNTERBUNT

MIT TEXTEN VON
**ASTRID
LINDGREN**
UND
**DAVID
SUNDIN**



Oetinger

PIPPIS SAHNETORTE

Pippi liebt es, Gäste zum Tortenessen einzuladen. Aber sie liebt es genauso, niemanden einzuladen und die Torte allein zu essen.

Von allen Torten auf der Welt ist Sahnetorte die mit Abstand beste, um einen besonderen Anlass zu feiern. Zum Beispiel deinen Geburtstag oder den ersten Sommerferientag oder dass du ein Geschwisterchen bekommen hast.

Ein bisschen gemein ist es natürlich schon für all die Tage, die keine Torte bekommen. Deshalb kannst du genauso gut feiern, dass Mittwoch ist oder dass es regnet oder dass irgendwo auf der Welt, jetzt in diesem Moment, irgendwer anders Geburtstag hat. Vielleicht wird die Person vier? Oder 46? Und selbst wenn du sie nicht kennst, wäre es doch ziemlich dumm und traurig, wenn sie keine Sahnetorte bekäme, oder?



WAS DU NOCH FEIERN KANNST:

- SONNENSCHEN ODER KEINEN SONNENSCHEN
- NAMENSTAGE (VON IRGENDWEM)
- SPUNKABEND
- DASS DU ALLE TORTENZUTATEN ZU HAUSE HAST

EINMAL HAT PIPPI EINE RIESIGE UND KÖSTLICHE SAHNETORTE GEMACHT – NUR UM SIE IHREM VATER INS GESICHT ZU WERFEN. DARF MAN EINE SAHNETORTE SO VERSCHWENDEN, FRAGST DU VIELLEICHT? KLAR DARF MAN DAS!

SAHNETORTE

Für die Böden:

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 60 g Weizenmehl
- 80 g Kartoffelmehl
- 1½ TL Backpulver
- 1 EL Butter und 2 EL Paniermehl für die Backform

Für die Torte:

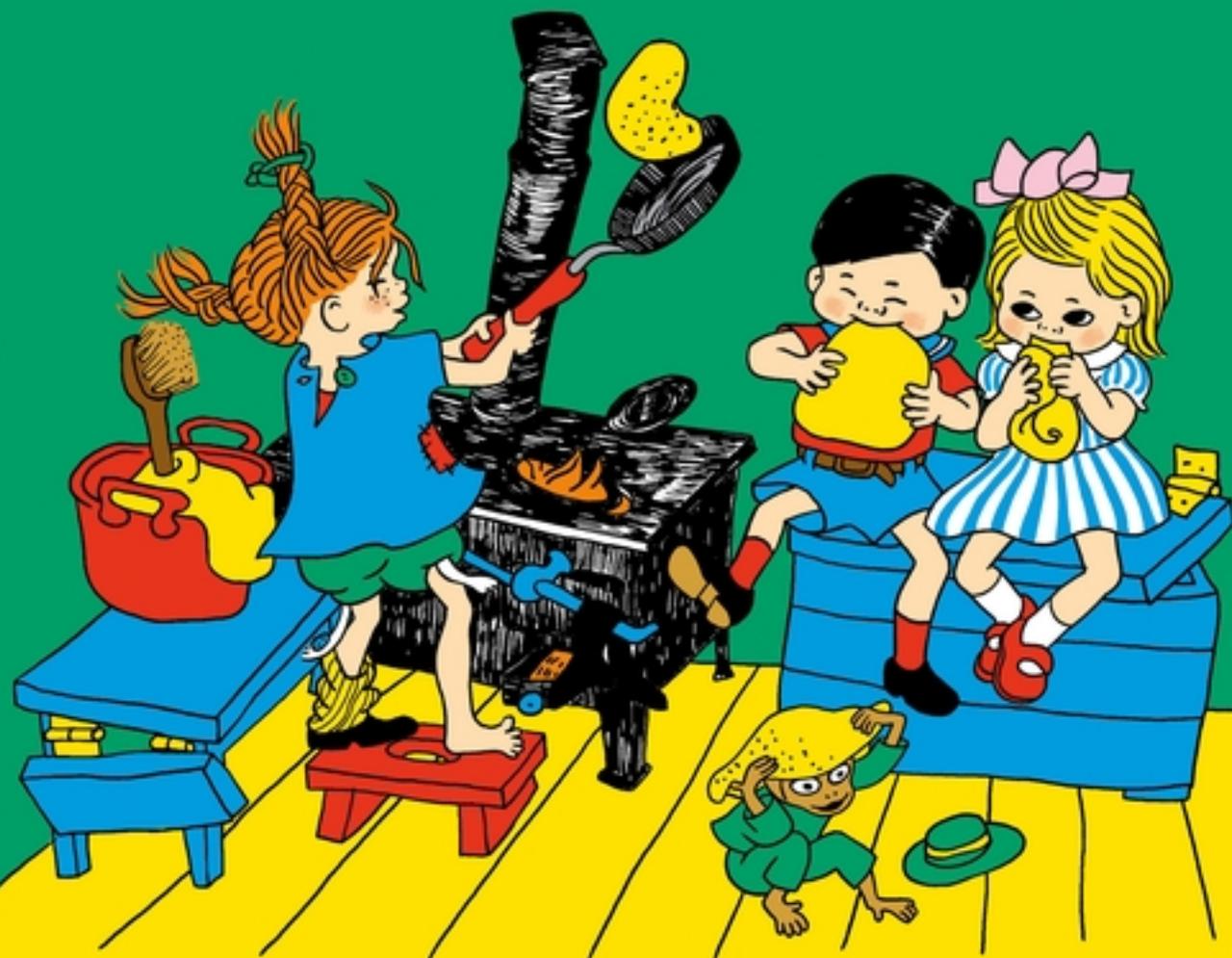
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- 500 ml Sahne
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 1 EL Puderzucker

Springform (24 cm Durchmesser), Küchenwaage, Messbecher, 2 Schüsseln, Handrührgerät, Schale, Kuchentester, Tortenplatte, langes Brotmesser, Gabel, Teigschaber

1. Heiz den Backofen auf 175 °C vor.
2. Fette die Springform mit Butter ein und streu sie großzügig mit Paniermehl aus.



3. Die Eier in die Rührschüssel aufschlagen. Zucker hinzufügen. Mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Eiermasse weiß und schön schaumig ist. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver miteinander mischen und unter den Eierschaum rühren. Den Teig in die Springform gießen.
4. Den Tortenboden im Backofen auf der unteren Schiene ca. eine halbe Stunde backen. Mit dem Kuchentester prüfen, ob der Boden fertig ist. Wenn du den Kuchentester rausziehst, sollte kein Teig daran kleben.
5. Lass den Tortenboden ein paar Minuten ruhen, bevor du ihn zum Auskühlen auf eine Tortenplatte stürzt.
6. Ist er gut ausgekühlt, teilst du ihn vorsichtig mit dem Brotmesser in zwei oder drei Schichten. Am besten klappt das, wenn du den Tortenboden während des Schneidens ganz langsam drehst. So werden die Schichten schön gleichmäßig.
7. Bereite die Füllung vor. Wasch dafür zuerst die Erdbeeren. Gib die Hälfte in eine Schale und zerdrücke die Beeren mit einer Gabel. 1 EL Zucker und Zitronensaft unterrühren.
8. Die Sahne mit der Vanille und dem Puderzucker steif schlagen. Ein paar EL davon unter das Erdbeermus rühren. Leg eine Schicht des Tortenbodens auf eine Tortenplatte und bestreibe sie gleichmäßig mit Erdbeercreme. Dann setzt du den mittleren Boden drauf und bestreichst ihn ebenfalls. Leg zum Schluss die letzte Bodenschicht obendrauf.
9. Bestreibe die Torte rundherum mit dem Rest der Sahne und garniere sie mit den übrigen Erdbeeren.



**„JETZT WOLL’N WIR BRATEN
PFANNEKRATEN!
JETZT WOLL’N WIR ESSEN
PFANNEKESSEN!
JETZT WOLL’N WIR FUTTERN
PFANNEKUTTERN!“**



PIPPIS PFANNKUCHEN

Pfannkuchen zu machen, ist eine Kunst für sich, aber wenn du dabei singst und immer daran denkst, dass sie nicht perfekt werden müssen, geht es schon viel leichter. Alle Pfannkuchen, egal wie sie aussehen, schmecken nämlich genau gleich köstlich!

Wusstest du, dass Pfannkuchen besonders gut gelingen, wenn du sie in der Luft wendest? Das geht so: Halt den Griff der Pfanne gut fest, und schleuder den Pfannkuchen in die Luft (aber dabei nicht die Pfanne loslassen!). Wenn er hoch genug fliegt, macht er einen Salto, wie ein Trapezkünstler im Zirkus. Dann fängst du ihn einfach wieder in der Pfanne auf. Nach Möglichkeit sollten die Pfannkuchen weder an der Decke kleben bleiben noch auf dem Fußboden landen. Am Anfang tun sie das bestimmt manchmal doch, aber das ist überhaupt nicht schlimm.



PFANNKUCHEN

ca. 16 Stück

2 große oder 3 kleine Eier

½ TL Salz

1 EL Zucker

600 ml Vollmilch

180 g Mehl

3 EL weiche Butter und
Extrabutter für die Pfanne

Rührschüssel, Messbecher,
Küchenwaage, Schneebesen,
Pfannenwender, Pfanne,
Schöpfkelle, Teller

1. Schlag die Eier in die Schüssel auf und verquirl sie mit Salz und Zucker.
2. 200 ml Milch dazugeben und das Mehl untermischen, bis der Teig glatt und klümpchenfrei ist.
3. Rühre den Rest der Milch unter. Lass 3 EL Butter in der Pfanne schmelzen und vermische die geschmolzene Butter mit dem Teig.
4. Gib einen Klecks Butter in die Pfanne. Wenn sie brutzelt, kannst du die Pfannkuchen darin backen.
5. Gieß eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne. Bewege die Pfanne leicht kreisend, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
6. Wenn die Oberseite fest ist und nicht mehr glänzt, wendest du den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender.
7. Die andere Seite ca. 1 Minute backen. Wenn der Pfannkuchen schön gebräunt ist, legst du ihn auf einen Teller und machst mit dem nächsten Pfannkuchen weiter. Falls nötig, ein bisschen frische Butter in die Pfanne geben.
8. Zum Schluss kannst du deine Pfannkuchen mit Marmelade, Zucker, Apfelmus oder worauf du gerade Lust hast garnieren.



TIPP!

BESTREICHE DEINEN PFANNKUCHEN MIT LECKEREN SACHEN, ROLL IHN ZUSAMMEN UND SCHNEIDE IHN IN SCHEIBEN – WIE EINE BISKUITROLLE!

