

Impressum

Titel: Kinderkochbuch

Autor: Alexander Schwarz

Erstveröffentlichung: 2025

Urheberrecht: © 2025 Alexander Schwarz

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Rechteinhabers unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Speicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Gestaltung/Illustrationen: KI generiert und bearbeitet

Imprint: Independently published

Haftungsausschluss: Die Inhalte dieses Buches wurden sorgfältig erstellt. Dennoch übernimmt der Autor keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der bereitgestellten Informationen.



Wichtiger Sicherheitshinweis!

Das Kochen in der Küche kann Spaß machen und lehrreich sein, doch es gibt auch viele Gefahren wie heiße Herdplatten, scharfe Messer und elektrische Geräte. Kinder dürfen daher nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen in der Küche kochen! Ein Erwachsener sollte immer dabei sein, um Unfälle zu vermeiden und sicherzustellen, dass alle Küchenutensilien und Geräte richtig benutzt werden.

Sicherheit geht vor!

Danke für eure Aufmerksamkeit und viel Spaß beim gemeinsamen Kochen!

Bunte Gemüse-Spieße

Zutaten:

1 Paprika (rot, gelb oder grün)

1 Gurke

10 Cocktailtomaten

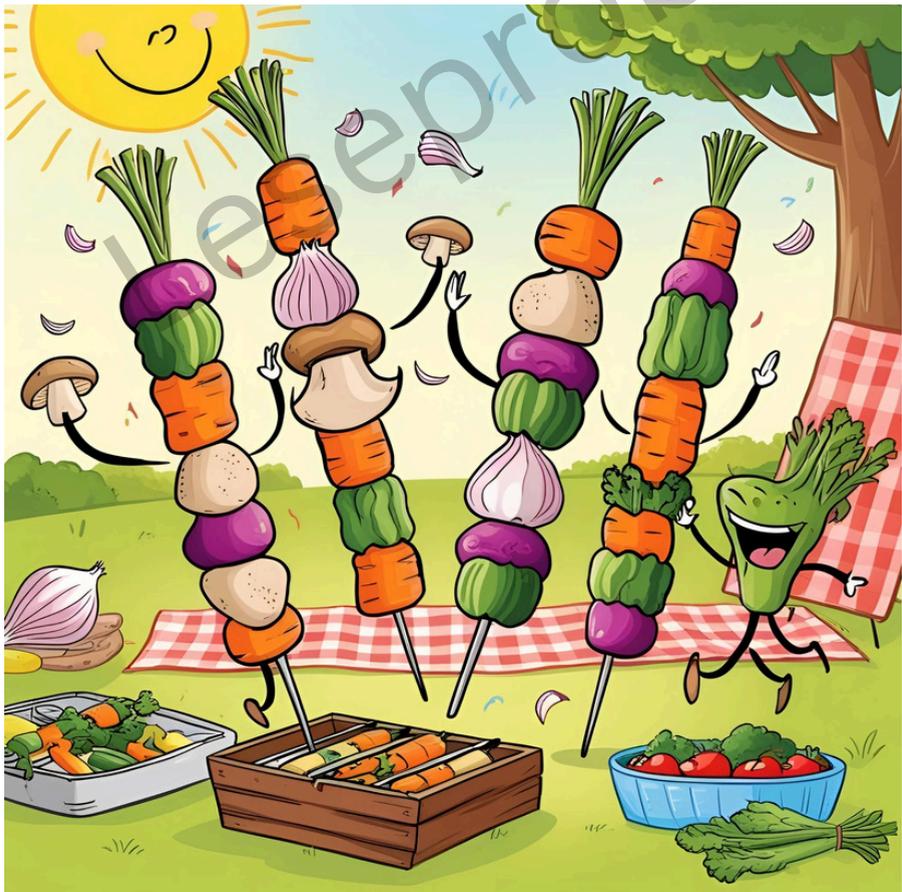
100 g Käsewürfel (z. B. Gouda)

Holzspieße

Zubereitung:

Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden.

Abwechselnd mit den Käsewürfeln auf die Holzspieße stecken.



Bananen-Pancakes

Zutaten:

1 reife Banane

1 Ei

50 g Mehl

100 ml Milch

Zubereitung:

Banane zerdrücken und mit Ei, Mehl und Milch verrühren. Kleine Pfannkuchen in einer Pfanne mit etwas Öl ausbacken.





Mini-Pizza

Zutaten:

1 Toastbrot

2 EL Tomatensoße

50 g geriebener Käse

Belag nach Wahl (Schinken, Pilze, Mais etc.)

Zubereitung:

Toast mit Tomatensoße bestreichen, mit Käse und Belag belegen. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen



Joghurt-Früchte-Becher

Zutaten:

200 g Naturjoghurt

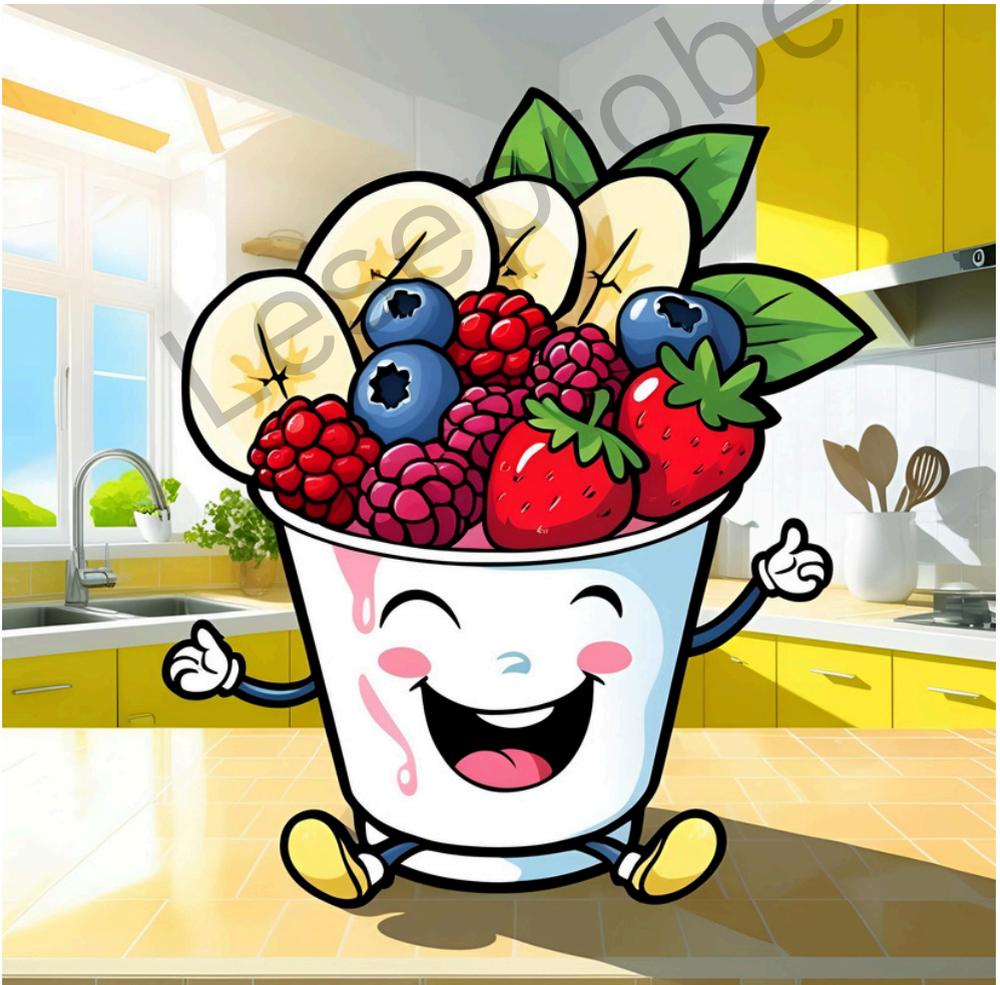
1 TL Honig

1 Handvoll Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren,
Himbeeren)

2 EL Müsli

Zubereitung:

Joghurt mit Honig verrühren, in ein Glas
füllen und mit Beeren und Müsli toppen.



Erdäpfelpüree mit Würstchen



Zutaten:

4 Erdäpfel

100 ml Milch

1 TL Butter

2 Würstchen

Zubereitung:

Erdäpfel schälen, kochen und mit Milch und Butter zerstampfen. Würstchen erhitzen und dazu servieren.



Bitte helfen Sie mir – bewerten Sie mein
Buch!

Liebe Leserinnen und Leser,
wenn Ihnen mein

Buch gefallen hat, würde ich mich sehr über
Ihre Unterstützung freuen. Eine kurze
Bewertung auf Amazon hilft nicht nur mir
als Autor, sondern auch anderen
Leserinnen, meine Werke zu entdecken.
Ihre Meinung ist mir wichtig – ehrlich, direkt
und gern auch konstruktiv. Jede einzelne
Rezension bedeutet mir sehr viel und trägt
dazu bei, dass meine Geschichten wachsen
können.

Vielen herzlichen Dank für Ihre Zeit und Ihre
Unterstützung!

Mit freundlichen Grüßen
Alexander Schwarz