



DORIS PAESEN  
@cosyfoxes

# BASTELN & BACKEN

für Groß und Klein



Kreativ und  
lecker durch die  
Jahreszeiten



DORIS PAESEN  
@cosyfoxes

# BASTELN & BACKEN

für Groß und Klein



Kreativ und  
lecker durch die  
Jahreszeiten

# Vorwort

Viele Kinder lieben es, daheim mit ihren Liebsten zu basteln und zu backen. Am meisten macht es dann Spaß, wenn das Gebastelte auch gleich passend zur Jahreszeit das eigene Zuhause schmücken darf oder wenn z. B. die gebackenen Osterkekse direkt zum Osterfrühstück vernascht werden können. Koch- und Bastelbücher hat man oft einige im Regal stehen. Aber es ist doch viel praktischer, beides in einem Buch vereint zu haben. Kreativ sein macht noch mehr Spaß, wenn man eine feine Auswahl von beidem vor sich hat, darunter auswählen und loslegen kann. Daher meine Idee, zwei schöne Sachen, das Basteln und das Backen, zu einer zu verbinden. Übersichtlich in die vier Jahreszeiten aufgeteilt, erleichtert dieses Buch allen Beteiligten, etwas Passendes zur aktuellen Saison zu finden. Zugleich werden die Ideen zum einfacheren Nachmachen optisch ansprechend von Fotos begleitet. Und da ich es nicht gern mag, übrig gebliebenes Material oder Zutaten wegzuworfen, werdet ihr sehen, dass sich so manches davon im Buch wiederholt und somit wiederverwendet werden kann.

Jetzt hoffe ich nur noch, dass ihr genauso viel Freude an den Projekten habt wie ich. Und wünsche euch:

Fröhliches Basteln und Backen!

*Kug & Kisses*  
*Doris*





# Inhalt

Vorwort	4
Tipps & Tricks	8

## FRÜHLING

Osterhasen-Kekse aus Zitronen-Mürbeteig	14
Karottenkuchen mit Gänseblümchen und Hasenohren	18
Baiser-Blumenstrauß für Muttertag	22
Hasen, Blumen und Ostereier aus Quark-Öl-Teig	26
Selbst gemachtes Erdbeereis als Osterhase	28
Hasenohren-Haarreif & -Cake-Topper	30
Kaltporzellan-Hasen mit bunten Pompon-Schwänzchen	34
Origami-Kirschblüten am Ast	36
Tierische Marmeladengläser als kleines Osternest	40
Hugs & Kisses – Florale Tischdekoration mit echten Blumen	42

## SOMMER

Baiser-Muscheln für Meerjungfrauen	46
Leckeres Bananenbrot – Perfekt zum Frühstück	50
Herzwaffel-Eis für den Sommer	52
Fruchtige Macarons in Obstform	54
Sommerkekse aus Orangen-Mürbeteig, die gute Laune machen	58
Haarschmuck aus sommerlichen Patches	62
Hängende Eiswaffel-Vasen aus lufttrocknendem Ton	64
Muschel-Ringschale aus Kaltporzellan	66
Duftende Muschelkerzen aus Urlaubsmitbringeln	68
Pompon-Eisgirlande für einen sommerlichen Wandbehang	70



## HERBST

Mürbeteig-Tarte mit Apfelrosen	74
Rosa Halloween-Schokolade mit Brush-Stroke-Geistern	78
Lustige Baiser-Monster mit Zuckeraugen	80
Red-Velvet-Halloween-Torte – Schaurig-schön in Pastell	82
Totenkopf-Kekse mit Flower Crown aus Fondant	86
Mumien und Geister für Halloween als Teelicht	88
Herbstlicher Türkranz aus Filzblättern	90
Bunte Fledermäuse für Halloween	92
Bunter Wandbehang mit Quastengeistern und Pompons für Halloween	94
Eichelanhänger aus Ton und Naturmaterialien	98

## WINTER

Brownie- & Blondie-Tannen am Stiel	102
Essbare Tannenzapfen aus Schokoladen-Cornflakes	106
Gebrannte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt	108
Einfacher Letter Cake in Tannenform	110
Winterwunderland aus Schokoladen-Mürbeteig	114
Stern-Geschenkanhänger aus Wolle und Pappe	116
Kerzenbrett mit DIY-Dip-Dye-Kerzen	118
Sternenhimmel aus ofenhärtender Modelliermasse	120
Tannenbäume & Sterne aus lufttrocknendem Ton und Korken	122
Tannen-Weihnachtsbaumanhänger aus Papier	124
Über die Autorin	126
Danksagung	126
Impressum	127

# Tipps & Tricks

*Bevor ihr loslegt, wollte ich euch noch ein paar Tipps und Tricks vorab an die Hand geben. Das soll euch unterstützen und ich hoffe, dass ihr damit (noch mehr) Spaß an den einzelnen Projekten habt und sie immer wieder gerne umsetzt.*

Ihr werdet merken, dass sich manche Materialien und Zutaten teilweise in den verschiedenen Projekten wiederholen. Das liegt unter anderem daran, dass ich es wie gesagt sehr schätze, Materialien und Zutaten wiederverwenden zu können und nicht wegwerfen zu müssen. Meist muss man Perlen oder Filz in abgepackten Mengen kaufen und hat am Ende etwas über. Daher habe ich auch im Buch darauf geachtet, Materialien anzugeben, die man vielleicht eh schon zu Hause hat, oder darauf, dass man Reste von anderen Projekten nutzen kann.

## BASTELN

Bei den Bastelprojekten ist es hilfreich, verschiedene Scheren zur Verfügung zu haben. Die meisten werden zur Haushalts- oder Bastelschere greifen. Tatsächlich ist aber für feinere und rundere Arbeiten eine kleine Nagelschere oft von Vorteil.

Bei den Klebern gibt es auch Unterschiede. Egal ob Sekundenkleber (Gel oder flüssig), Heißklebepistole, Klebestift oder Kinder-Bastelkleber, jede Art hat ihre Vor- und Nachteile. Flüssige Kleberarten können Papier aufweichen, scheinen dann durch und werden von Stoffen, wie Filz, aufgesaugt. Heißkleber andererseits löst durch die Hitze Styropor auf. Bei Verwendung von Heißkleber aufpassen: Er wird sehr heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Besondere Vorsicht ist auch bei Sekundenkleber geboten. Dieser macht seinem Namen alle Ehre und kann leider auch Gliedmaßen und Augen zusammenkleben!

Acrylfarbe ist wasserfest und eignet sich daher für Projekte, bei denen später Wasser mit verwendet wird.

## BACKEN

Den Backofen sollte man grundsätzlich immer vorheizen und so auf die richtige Temperatur bringen.

Alle Zutaten beim Backen müssen immer bei Zimmertemperatur verarbeitet werden. Daher 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Gerade weiche Butter wird durch die Kälte anderer Zutaten wieder fester in der Konsistenz und flockt dann.

Aufgrund des Verhältnisses der Zutaten im Mürbeteig kann man das Rezept schlecht halbieren. Allerdings kann man den Teig wunderbar 4–5 Tage im Kühlschrank und bis zu 2–3 Monate im Gefrierfach aufbewahren, wenn er luftdicht verpackt ist. Außerdem halten sich fertig gebackene Mürbeteig-Kekse mit Fondant oder getrocknetem Royal Icing locker bis zu 2 Monate in einer Keksdose.

Rührschüssel, Schneebesen usw. müssen immer fettfrei sein. Sonst wird Eiweiß nicht steif.

Baisers werden bei niedriger Temperatur getrocknet. Ist die Temperatur zu heiß, karamellisiert der Zucker und sie werden bräunlich oder drohen aufzureißen.



Neue Spritzbeutel sind an der Spitze meistens geschlossen. Je nach Größe der verwendeten Spritztüllen müssen die Beutel noch mit einer Schere aufgeschnitten werden.

Zuckeraugen können auch einfach selbst gemacht werden: weiße Schokolade schmelzen, in eine Spritztüte mit einem kleinen runden Loch füllen und runde Kleckse auf ein Backpapier setzen. Abkühlen lassen und als Pupillen etwas geschmolzene dunkle Schokolade mit einem Zahnstocher auftragen. Noch schneller geht es mit größeren weißen und kleineren dunklen Schokodrops, die es fertig zu kaufen gibt – einfach die kleinen Schwarzen als Pupillen mit etwas geschmolzener Schokolade auf die Weißen setzen, und fertig.

Jeder Backofen verhält sich anders. Die Backzeiten können daher variieren. Bei Kuchen 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Zeit mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig vielleicht schon durch ist. Bei Keksen 2–3 Minuten vorab nachsehen, ob die Backzeit nicht schon reicht.

Royal Icing hält 1–2 Tage im Kühlschrank, bevor es verarbeitet werden muss. Einmal getrocknet sind damit verzierte Kekse wiederum 2–3 Monate haltbar.

Auch selbst gemachtes Eis ist 3 Monate haltbar, solange es ohne frisches Ei ist.

Je länger man Butter schlägt, desto weißer wird sie. Ist die Buttercreme zuletzt noch zu gelblich, am besten mit einem minikleinen Tropfen lila Lebensmittelfarbe den Gelbstich neutralisieren oder alternativ mit weißer Lebensmittelfarbe aufhellen. Anschließend wie gewünscht einfärben.

Fondant muss während des Arbeitens immer wieder luftdicht weggepackt werden, da die Oberfläche sonst austrocknet und er sich dann nicht mehr ideal verarbeiten lässt.

Unter Fondant muss immer eine »Fondant-taugliche« Schicht, wie Buttercreme oder Ganache, sein. Sprich eine Creme, die wenig Flüssigkeit enthält. Sonst löst sich der Fondant auf und rutscht von der Torte. Daher müssen die Hände beim Verarbeiten auch trocken sein, da Fondant sonst schmierige nasse Flecken beibehält.

Mit Fondant verzierte Mürbeteig-Kekse sind 2–3 Monate haltbar. Fondant-Dekoration (die nicht zum Essen gedacht ist) kann locker Wochen vorab vorbereitet werden. An der Luft trocknet diese und lässt sich ideal als Deko verwenden.

Schokolade immer nur mit fettlöslichen Lebensmittelfarben färben, sonst klumpt sie und ist ebenso nicht mehr verwendbar.

Beim Backen immer ein Blech und Backpapier bereithalten. Außerdem werden Kuchen und Gebäcke immer auf mittlerer Schiene gebacken.



hand made  
hand made



# FRÜHLING



