



Wir bekommen das gebacken!

Damit aus der langen Pause eine kurze Weile wird, haben wir unsere Ideenschatzkiste randvoll mit tollen Inhalten rund ums Basteln, Malen und Spielen gepackt. Hier findest du immer wieder neue Inspirationen.

Doch jetzt heißt es erstmal: Tonie auf die Box, Ofen anheizen und ran an den Teig!

tonies.de/langepausekurzeweile

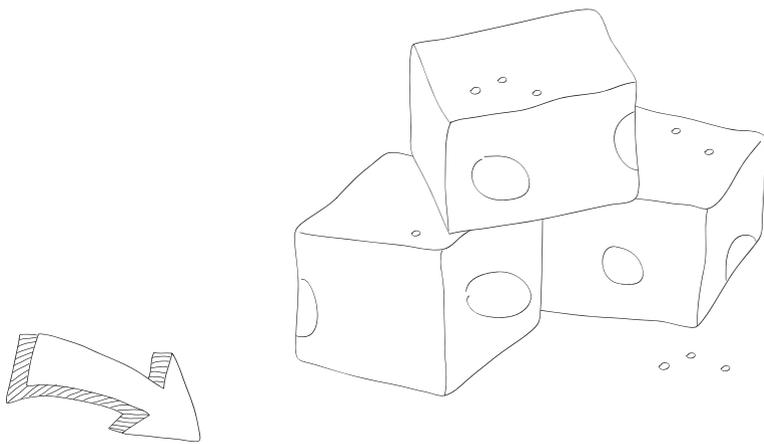


BASTELHINWEIS FÜR EIN KLEINES REZEPTBUCH: ALLE SEITEN IN DER MITTE FALTEN. — DIE REZEPTBÖGEN AUFEINANDERLEGEN UND ZUSAMMENKLEBEN — TITELSEITE UM DIE BOGEN LEGEN, SO KONNEN WEITERE REZEPTE HINZUGEFÜGT WERDEN.



Backen mit der Toniebox

Walnuss- Brownies



1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



DU KANNST STATT
DER WALNÜSSE
AUCH HASELNÜSSE
NEHMEN.



2. Zutaten:

150 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Kakao
1 Prise Salz
4 Eier
200 ml Wasser
300 g Mehl, 1 TL Backpulver
200 g gehackte Walnüsse



Das brauchst du:

Ofenfeste Form (ca. 30 x 30 cm), Topf,
Rührschüssel, Rührgerät, Küchensieb

3. Anleitung:

Backofen auf 170 Grad vor-
heizen (Umluft 150 Grad).

Form mit Butter fetten und mit
Mehl bestäuben.

Butter im Topf zerlassen, mit
Zucker, Vanillezucker, Kakao
und Salz in eine Rührschüssel
geben und mit dem Rührgerät
verquirlen.

Nach und nach Eier und
Wasser unterrühren.

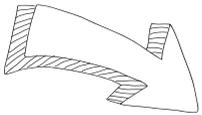
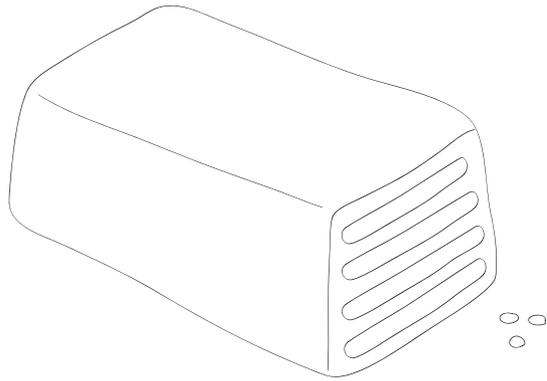
Mehl und Backpulver auf den
Teig sieben, dann die Nüsse un-
terrühren.

Teig in die Form geben und
glatt streichen.

Brownies auf der mittleren
Schiene ca. 30 Minuten backen,
noch warm in 5x5 cm große
Stücke schneiden.

Backen mit der Toniebox

Kalter Hund

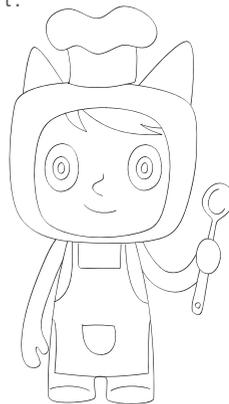


1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

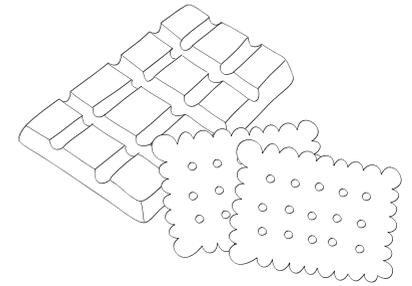


Zeig uns deine
Backkünste unter
dem Hashtag
#meintoniemoment



2. Zutaten:

Etwas Fett für die Form
400 g Kuvertüre,
Vollmilch- oder
Zartbitterschokolade
200 g Kokosfett
1 Packung Butterkekse



Das brauchst du:

Kastenform, ca. 25 cm lang,
Metallschüssel, Topf, Teigschaber

3. Anleitung:

Kastenform fetten.

Kuvertüre bzw. Schokolade mit
einem Messer zerkleinern und
mit dem Kokosfett in die Metall-
schüssel geben.

Schüssel in einen Topf mit Wasser
stellen und Fett und Schokolade
bei kleiner Temperatur schmelzen
lassen, dabei oft mit dem Teig-
schaber umrühren.

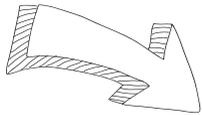
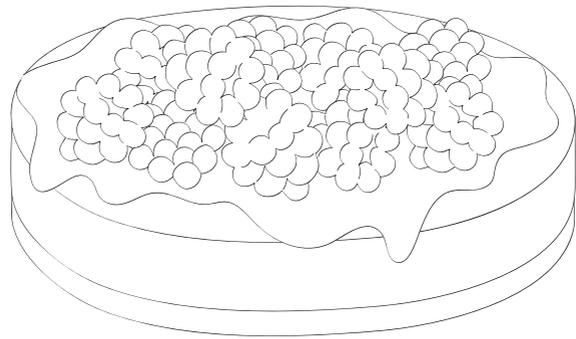
Schokosoße etwas abkühlen
lassen, dann etwas in die Form
geben.

Immer abwechselnd eine Lage
Kekse und eine Lage Schoko-
soße in die Form schichten, bis
alles verbraucht ist.

Den Kalten Hund mindestens
2 bis 3 Stunden in den Kühl-
schrank stellen, danach stürzen
und in ca. 1 cm dicke Scheiben
schneiden.

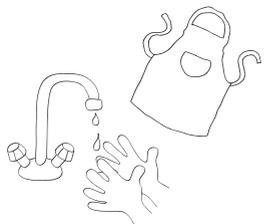
Backen mit der Toniebox

Himbeer- Frischkäsetorte

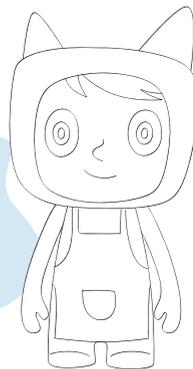


1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

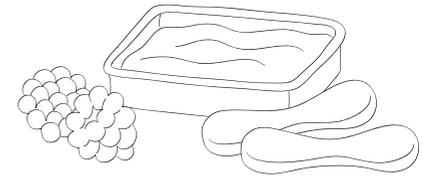


STECKE DIE LÖFFELBISCUITS
ZUM ZERKLEINERN IN
EINEN GEFRIERBEUTEL!



2. Zutaten:

250 g tiefgekühlte Beeren
200 g Löffelbiscuits
125 g Butter
250 g Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif
200 g Frischkäse
50 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 EL Puderzucker



Das brauchst du:

Springform, Schüsseln, Nudelholz,
Topf, Kochlöffel, Rührgerät, Pürierstab



3. Anleitung:

Beeren auftauen lassen.

Löffelbiscuits mit dem Nudelholz zerdrücken, danach in eine Rührschüssel geben.

Butter in einem Topf zerlassen und über die Löffelbiscuits geben.

Alles gut vermischen und in die Springform geben, danach für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sahne und Sahnesteif mit dem Rührgerät steif schlagen.

Frischkäse, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren, dann die Sahne unterheben.

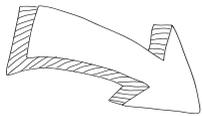
Beeren mit Puderzucker grob pürieren.

Creme auf dem Biscuitboden verteilen und darauf das Beerenpüree geben.

Kuchen eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backen mit der Toniebox

Möhren- Muffins

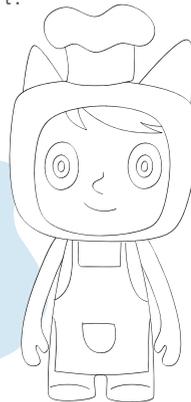


1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



VERFEINERE DEINE
MUFFINS NOCH, INDEM
DU 3 EL KOKOSFLOCKEN
HINZUFÜGST.



2. Zutaten:

60 g Butter
180 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g Zucker, 1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz
50 ml Milch
2 Eier
2–4 Möhren, 1 großer Apfel
3 EL Kokosflocken



Das brauchst du:

Muffinform (für 12 Muffins), Topf,
zwei Schüsseln, Rührgerät, Küchenreibe

3. Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorhei-
zen (Umluft 180 Grad).

Die Eimischung dazugeben und
kurz (!) verrühren.

Muffinform mit Butter und Mehl
bestäuben.

Apfel und Möhren auf einer
Küchenreibe grob raspeln und
vorsichtig unter den Teig mischen.

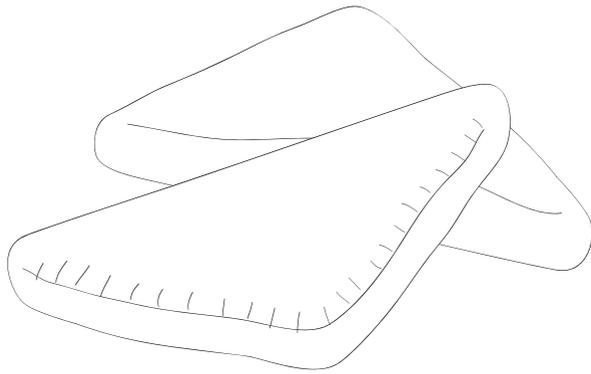
Butter in einem kleinen Topf
zerlassen und mit Milch und
Eiern verrühren.

Die Muffinform zu drei viertel
befüllen und auf mittlerer
Schiene ca. 25 Minuten backen.
5 Minuten abkühlen lassen, dann
vorsichtig aus der Form nehmen
und weiter abkühlen lassen.

In einer weiteren Schüssel Mehl,
Zucker, Zimt, Vanillezucker, Back-
pulver und Salz vermischen.

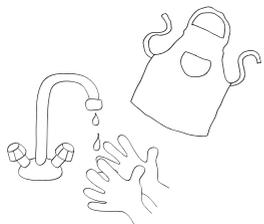
Backen mit der Toniebox

Marzipan- Taschen



1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.

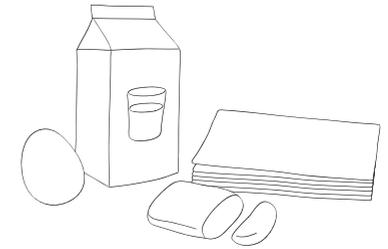


BESTÄUBE DEINE FERTIGEN
MARZIPANTASCHEN MIT
PUDERZUCKER!



2. Zutaten:

1 Packung Blätterteig
(450 g, 6 Scheiben)
50 g Marzipanrohmasse
3 EL Milch
1 Ei



Das brauchst du:

Backpinsel

3. Anleitung:

Blätterteigscheiben einzeln
ca. 20 Min. auftauen lassen.

Backblech mit Backpapier aus-
legen und den Backofen auf
200 Grad (Umluft 180 Grad)
vorheizen.

Blätterteigscheiben mit einem
Messer in ca. 10x10 cm große
Quadrate teilen.

Marzipanmasse auf einem Teller
mit einer Gabel zerdrücken und
mit 2 EL Milch vermischen.

Ei trennen und in zwei Tassen
geben.

Ränder der Teigquadrate vor-
sichtig mit dem verquirlten
Eiweiß bestreichen und in die
Mitte der Teigquadrate 1 EL
Marzipanmasse geben.

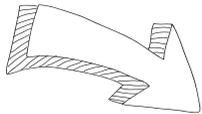
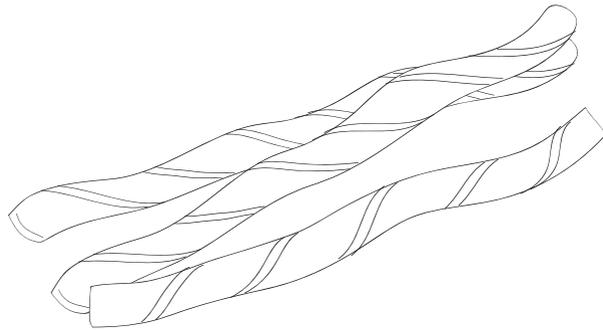
Quadrate diagonal zu Dreiecken
zusammenklappen und die Rän-
der fest andrücken.

Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen
und mit einem Backpinsel auf
die Dreiecke streichen.

Marzipantaschen auf mittlerer
Schiene ca. 15 Min. goldbraun
backen, danach auf einem
Küchengitter abkühlen lassen.

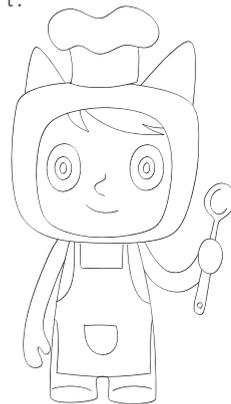
Backen mit der Toniebox

Käse- Stangen



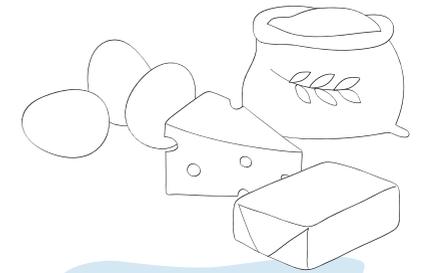
1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



2. Zutaten:

500 g Mehl
240 g kalte Butter
240 g Käse*
10 EL saure Sahne
Salz
6 Eigelb
Paprikapulver



*PARMESAN, GOUDA
ODER EMMENTALER

Das brauchst du:

Nudelholz, Pizzaschneider, Backpinsel

3. Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Kalte Butter in kleinen Stückchen rundherum auf dem Mehl verteilen, Käse auf das Mehl reiben und saure Sahne, 2 Prisen Salz und 4 Eigelb in die Mehlmulde geben.

Alles zunächst mit einem Messer zu einem krümeligen Teig hacken, dann rasch mit den Händen zu einem Teig kneten und diesen in Klarsichtfolie gewickelt für ½ Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und

ein Backblech mit Backpapier auslegen.

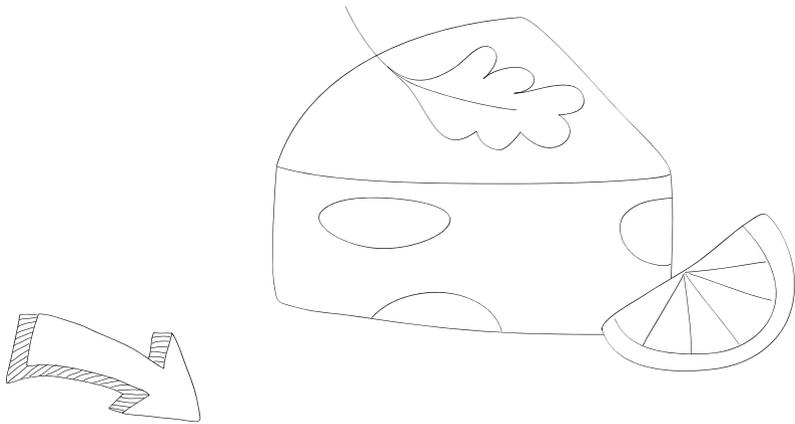
Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und den Teig streuen und den Teig mit dem Nudelholz ca. 4 mm dick ausrollen.

Den Teig zu Käsestangen drehen und auf das Backblech legen, restliche 2 Eigelb mit dem Paprikapulver verquirlen und diese auf die Käsestangen pinseln.

Käsestangen ca. 20 bis 30 Minuten goldgelb backen und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Backen mit der Toniebox

Kartoffel- Ei-Kuchen



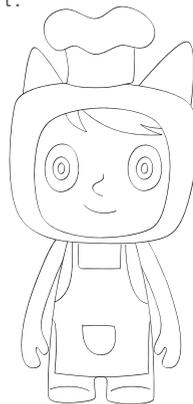
1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



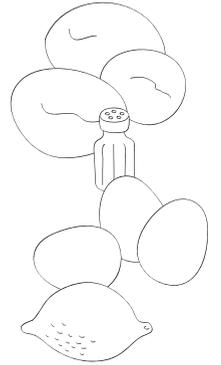
Zeig uns deine
Backkünste unter
dem Hashtag

#meintoniemoment



2. Zutaten:

8 kleine mehligkochende Kartoffeln
Salz und weißer Pfeffer
½ Bund Petersilie
8 Eier
je ½ TL Kurkumapulver,
Muskatnuss, Zimt
1/2 TL Backpulver
100 ml Sonnenblumenöl
1 unbehandelte Zitrone



Das brauchst du:

Backofenfeste Pfanne mit Deckel

3. Anleitung:

Kartoffeln waschen und schälen,
dann in Salzwasser ca. 20 bis
30 Minuten weich kochen.

Petersilie waschen und die
Blätter fein hacken.

Kartoffeln grob zerdrücken und
abkühlen lassen.

Eier und Kartoffelpüree vermi-
schen, dann Petersilie, 1 TL
Salz, Gewürze, ½ TL Pfeffer und
Backpulver unterrühren.

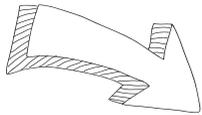
Öl in einer Pfanne bei großer
Temperatur erhitzen und die
Kartoffel-Eier-Mischung ca. 5
cm hoch in die Pfanne geben.

Temperatur reduzieren, Deckel
auf die Pfanne geben und
das Omelette ca. 15 Minuten
stocken lassen.

Backofengrill auf 180 Grad vor-
heizen und das Omelette ohne
Deckel ca. 10 bis 15 Minuten
grillen, bis die Oberfläche
goldbraun ist.

Das Kartoffelomelette auf
Küchenpapier stürzen, in dicke
Streifen schneiden und mit
Zitronenscheiben garniert
servieren.

Lieblings- Rezept



1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.
Ich trage meine Schürze.



Hier ist Platz für deine eigenen Backideen oder das Rezept deines Lieblingsgebäcks. Und weil wir natürlich neugierig sind, was du dir da so einfallen lässt, freuen wir uns immer über Bilder, die uns erreichen.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

#meintoniemoment

2. Zutaten:

Das brauchst du:

3. Anleitung:
