



## Meine erste Kochschule

### Kochen und Backen für Kids. Für Kinder ab 6 Jahren

In dieser wunderbaren Kochschule lernen Kinder, mit über 50 abwechslungsreichen und zielgruppengerechten Rezepten, Kochen und Backen – von Pfannkuchen, Süßkartoffelpommes und Wraps bis zu Himbeereis und leckeren Smoothies. Die Kochschule führt Kinder, die von Natur aus Spaß am Schneiden, Rühren und Kneten haben, an die wichtigsten Küchenfertigkeiten, Regeln und Techniken heran.

Jedes Rezept ist auf einer Doppelseite präsentiert und mit einer leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitung versehen. Die enthaltenen Gerichte lassen sich in drei Kategorien einteilen: Kleine Gerichte, wie Omelett, Falafel oder gefüllte Tomaten, eignen sich hervorragend als Snacks für zwischendurch oder als Vorspeisen. Als Hauptgerichte gibt es Kürbis-Kokos-Curry, Hähnchen-Mango-Salat oder Tofu-Spieße – sowohl Fleischfans als auch Vegetarier kommen hier auf ihre Kosten. Leckere Zitronenmuffins, Müsliriegel, Kekse und Schokokuchen in der Tasse runden die abwechslungsreichen Rezepte ab.



Zu den Gerichten gibt es neben den übersichtlichen Zutatenlisten auch Angaben zur Vorbereitungszeit, Garzeit und der Portionsanzahl in kleinen Illustrationen. Alle Arbeitsschritte beinhalten leicht verständliche Arbeitsanweisungen und jeweils eine eigene große Abbildung – somit wird das weitgehend selbständige Zubereiten der Essen unterstützt.

Das Kinderkochbuch deckt alle grundlegenden Fertigkeiten ab und ermutigt die kleinen Köche dazu, eigene Varianten auszuprobieren und die Rezepte so an ihren persönlichen Geschmack anzupassen. Eine hervorragende Basis für das Heranwachsen begeisterter Hobbyköche.

### Meine erste Kochschule

#### Kochen und Backen für Kids. Für Kinder ab 6 Jahren

ISBN 978-3-8310-3690-5

128 Seiten, 226 x 285 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)

Ab 6 Jahren

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**