

casdon™

KENWOOD

recipe book

adult supervision required

- FR:** livre de recettes
nécessite la surveillance d'un adulte
- ES:** libro de recetas
se requiere la supervisión de un adulto
- DE:** rezeptbuch
aufsicht durch Erwachsene erforderlich
- IT:** ricettario
richiesta la supervisione di un adulto
- NL:** receptenboek
toezicht van een volwassene vereist
- PT:** livro de receitas
é necessária a supervisão de um adulto
- CZ:** kuchařka
je doporučen dohled dospělé osoby
- PL:** książka z przepisami
wymagany jest nadzór osoby dorosłej
- RU:** кулинарная книга
требуется надзор взрослых
- DA:** bog med opskrifter
Voksen tilstedeværelse er påkrævet
- SV:** receptbok
Tillsyn av en vuxen krävs
- NO:** oppskriftsbok
tilsyn av en voksen er påkrevd
- FI:** ruokaohjekirja
aikuisen valvonta on välttämätön

:AR: كتاب الوصفات
يلزم إشراف شخص بالغ

EN: 2-3	NL: 12-13	DA: 22-23
FR: 4-5	PT: 14-15	SV: 24-25
ES: 6-7	CZ: 16-17	NO: 26-27
DE: 8-9	PL: 18-19	FI: 28-29
IT: 10-11	RU: 20-21	30-31 :AR



Toy Mixer

Hello Little Cooks!

Welcome to this booklet that's packed with recipes and tips for enjoying your very own toy mixer!

The best thing to mix is a light batter which can be used to make pancakes or Yorkshire puddings using flour, egg and milk. However, you can make lots of other treats like the ones in this recipe booklet but you may have to do some extra mixing by hand to achieve the best results.

Any cooking must be done with the supervision of an adult who will help you with any measuring and chopping. It is very important that adults are in charge of using the oven, hob and handling hot trays or food.

READY TO MAKE & BAKE?

- **Always wash your hands**
- **Make sure all utensils are clean**
- **Put on an apron**
- **Carefully measure all ingredients first**
- **Read and understand the recipe** (ask an adult to help you)
- **Wash up afterwards and tidy the kitchen!**

Following a few basic rules will help you get the best results when cooking so prepare well, follow the recipe and enjoy your delicious treats with family and friends!

Happy baking!



Always use the type of flour stated in the recipe!

- 50g (2 oz) self raising flour
- 1 x 2.5ml spoon (½ teaspoon) baking powder
- 50g (2 oz) caster sugar
- 50g (2 oz) soft butter
- 1 egg
- jam for spreading on cooked cake

sponge cake

- Switch on oven to 180°C, 350°F, Gas Mark 4. Grease one 18cm (7 inch) sandwich tin with a little oil or butter.
- Place a circle of greaseproof paper in the bottom of the tin and grease the paper.
- Place all the ingredients in the mixer bowl. Your parents will help you break the egg.
- Mix for 1-2 minutes until light and fluffy.
- Spread mixture into sandwich tin with spatula provided and smooth the top.
- Ask an adult to place in oven for 20-25 minutes.
- When the cake is cooked it will have shrunk slightly from the sides of the tin. Press the top lightly with your finger - if cooked it will spring back. Your parents will show you how to do this. Put the cake on cooling rack but remember to use oven gloves.
- Spread top with jam and cut into triangles.

sugar-free!

- 75g (3 oz) plain flour
- 50g (2 oz) butter
- 1 x 15 ml spoon (1 tablespoon) honey
- 1 x 1.25 ml (¼ teaspoon) baking powder

honey cookies

- Switch the oven to 160°C, 325°F, Gas Mark 3. Grease a baking tray with a little oil or butter.
- Ask an adult to help you melt the butter and honey in a pan.
- Sieve the flour and baking powder into a bowl.
- Pour the honey/butter into the bowl and mix with your spatula.
- When the mixture is cool, mould into small balls.
- Ask an adult to place in the oven for 10 minutes.



- 100g (4 oz) self raising flour
- pinch salt
- 25g (1 oz) soft butter
- 4 x 15 ml spoons (4 tablespoons) milk
- 4 x 15ml spoons (4 tablespoons) tomato ketchup
- 1 x 2.5 ml spoon (½ teaspoon) mixed herbs
- 25g (1 oz) grated cheese

pizza

- Switch oven to 220°C, 425°F, Gas Mark 7. Grease a baking tray.
- Put the flour and salt into your mixer. Add the butter & mix until they resemble fine breadcrumbs. Your parents can tell you when they are just right.
- Add the milk and mix with a flat palette knife to form a firm dough.
- Divide mixture into 2 and roll each piece out into a circle about 13cm (5 inches) across.
- Spread with tomato ketchup, sprinkle with mixed herbs and top with grated cheese.
- Ask an adult to place in the oven for 10 minutes until cheese is golden.

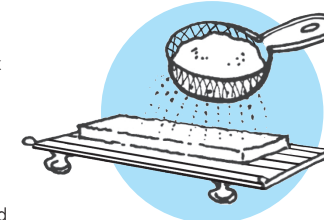


Help needed!

- 1 ripe banana
- 40g (1½ oz) soft butter
- 40g (1½ oz) caster sugar
- 1 egg
- 1 x 15 ml spoon (1 tablespoon) milk
- 75g (3 oz) self raising flour
- icing sugar for the top

banana bread

- Switch on oven to 180°C, 350°F, Gas Mark 4. Grease one 18cm (7 inch) sandwich cake tin with a little oil or butter.
- Peel and mash the banana.
- Place banana, butter and sugar into your mixer and mix until light and fluffy.
- Beat egg and milk together with a fork and pour into the mixer bowl. Mix together until all the egg has disappeared.
- Carefully stir in flour using your spatula.
- Spread mixture into cake tin using your spatula and carefully level the top.
- Ask an adult to place it in the oven for 20-25 minutes until well risen and firm to



the touch. Your parents can tell you when it is ready.

- Cool on a cooling tray and sprinkle with icing sugar when cold.

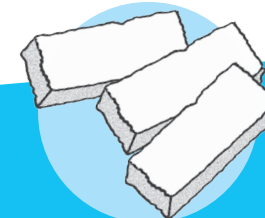
Use eggs at room temperature and break into a cup first!

- 50g (2 oz) butter
- 2 x 5 ml spoons (2 teaspoons) golden syrup
- 50g (2 oz) caster sugar
- 25g (1 oz) porridge oats
- 25g (1 oz) self raising flour
- 40g (1½ oz) crushed cornflakes

flapjacks

- Switch on oven to 190°C, 375°F, Gas Mark 5. Grease a small baking tray (approx. 18cm/7 inches square) with a little oil or butter.
- Carefully heat butter and syrup in a saucepan until melted. Your parents will help you do this and make sure that it doesn't burn.
- Pour the melted mixture into your mixer bowl and add sugar, oats, flour and crushed cornflakes.
- Mix together well and spread flapjack evenly over the baking tin.
- Ask an adult to place in the oven for about 20 minutes.
- Leave flapjacks in the baking tin until warm and then cut into fingers. Remove from tin when cold.

Caster sugar is best for cakes!



FR: Mélangeur

Bonjour à tous nos petits cuisiniers !

Bienvenue à ce petit livret avec plein de recettes et astuces pour que vous profitiez bien de votre propre petit mélangeur !

Le mieux est de mélanger une pâte légère pour faire, par exemple, des crêpes avec de la farine, des œufs et du lait. Mais vous pouvez aussi préparer plein d'autres bonnes recettes, comme celles présentées dans ce livret, mais il se peut que vous deviez aussi mélanger à la main pour obtenir les meilleurs résultats.

Toute recette doit être préparée sous la surveillance d'un adulte qui vous aidera à doser et à découper. Il est très important que les adultes soient responsables de l'utilisation du four, de la plaque de cuisson et de la manipulation des plats chauds.

PRÊT À FAIRE LA CUISINE ?

- **Toujours se laver les mains avant de commencer**
- **S'assurer que tous les ustensiles sont bien propres**
- **Mettre un tablier**
- **Bien doser tous les ingrédients**
- **Bien lire et comprendre la recette** (demande à un adulte de t'aider !)
- **Laver la vaisselle et bien ranger la cuisine quand tu as fini !**

En suivant ces quelques règles simples de cuisine, tu obtiendras les meilleurs résultats. Aussi prépare bien, suis la recette et tu pourras déguster tes petits plats avec ta famille et tes amis !

Bonne cuisine !



50g farine auto-levante
1/2 cuiller à café (2,5 ml) levure chimique
50g sucre en poudre
50g beurre mou
1 œuf
confiture à étaler une fois le gâteau cuit

génoise

- Allume le four à 180°C, thermostat 4. Beurre un moule à gâteau de 18 cm avec un peu d'huile ou de beurre.
- Mets un cercle de papier sulfurisé au fond du moule et beurre le papier.
- Mets tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Tes parents t'aideront à casser l'œuf.
- Mélange pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légère et mousseuse.
- Verse le mélange dans le moule avec la spatule fournie et lisse le dessus.
- Demande à un adulte de le mettre au four pendant 20-25 minutes.

- Quand le gâteau est cuit, il aura légèrement rétréci des bords du moule. Appuie légèrement sur le dessus avec le doigt - s'il est cuit, il rebondira. Tes parents te montreront comment le faire. N'oublie pas de mettre des gants à four et mets le gâteau à refroidir sur une grille.
- Étale de la confiture sur le dessus et découpe le gâteau en triangles.

Utilise toujours le type de farine indiqué dans la recette !

75g farine ordinaire
50g beurre
1 cuiller à soupe (15 ml) miel
1/4 cuiller à café (1,25 ml) levure chimique

cookies au miel

- Allume le four à 160°C, thermostat 3. Beurre une plaque à pâtisserie avec un peu d'huile ou de beurre.
- Demande à un adulte de t'aider à fondre le miel et le beurre dans une casserole.
- Tamise la farine et la levure chimique dans un bol.
- Verse le mélange miel/beurre dans le bol et mélange avec ta spatule.
- Laisse le mélange refroidir, ensuite façonne en petites boules.

- Demande à un adulte de mettre au four pendant 10 minutes.



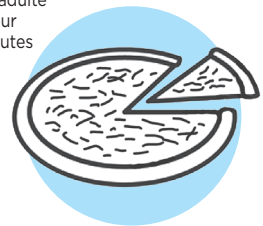
100g farine auto-levante
une pincée de sel
25g beurre mou
4 cuillers à soupe (15 ml) lait
4 cuillers à soupe (15 ml) ketchup tomate
1/2 cuiller à café herbes aromatiques
25g fromage râpé

pizza

- Allume le four à 220°C, thermostat 7. Beurre une plaque à four.
- Mets la farine et le sel dans ton bol mélangeur. Ajoute le beurre et pétris jusqu'à ce que tu obtiennes un mélange qui ressemble à du sable. Demande à tes parents, ils te diront quand ce sera la bonne consistance.
- Ajoute du lait et mélange avec un couteau à palette jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- Divise la pâte en 2 et étale-la jusqu'à obtention d'un cercle d'environ 13 cm de diamètre.

Besoin d'aide !

- Étale le ketchup tomate, saupoudre d'herbes aromatiques et ajoute le fromage râpé au-dessus.
- Demande à un adulte de mettre au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

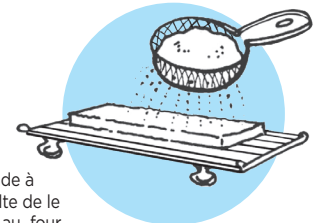


1 banane mûre
40g beurre mou
40g sucre en poudre
1 œuf
1 cuiller à soupe (15 ml) lait
75g farine auto-levante
sucre glace pour le dessus

cake à la banane

- Allume le four à 180°C, thermostat 4. Beurre un moule à gâteau de 18 cm avec un peu d'huile ou de beurre.
- Épluche et écrase la banane.
- Mets la banane, le beurre et le sucre dans ton bol mélangeur et mélange jusqu'à obtention d'une pâte légère et mousseuse.
- Bats l'œuf et le lait ensemble avec une fourchette et verse dans le bol mélangeur. Mélange bien tout jusqu'à ce que l'œuf soit bien incorporé.
- Incorpore doucement la farine avec ta spatule.
- Verse le mélange dans le moule à gâteau avec ta spatule et lisse bien la surface.

- Demande à un adulte de le mettre au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que le gâteau ait bien monté et soit ferme au toucher. Tes parents te diront quand ce sera prêt.
- Laisse refroidir le gâteau complètement sur une grille et ensuite saupoudre avec du sucre glace quand le gâteau est refroidi.



Utilise des œufs à température ambiante et casse-les d'abord dans un bol !

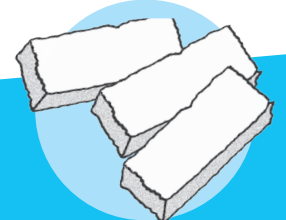
50g beurre
2 cuillers à café (5 ml) Golden Syrup
50g sucre en poudre
25g flocons d'avoine
25g farine auto-levante
40g cornflakes écrasées

flapjacks aux céréales

- Allume le four à 190°C, thermostat 5. Beurre un petit moule carré d'environ 18 cm avec un peu d'huile ou de beurre.
- Fais chauffer doucement le beurre et le Golden Syrup dans une casserole jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Tes parents t'aideront à le faire et surveille que ça ne brûle pas.
- Verse le mélange fondu dans ton bol mélangeur et ajoute le sucre, les flocons d'avoine, la farine et les corn flakes écrasées.

Le meilleur sucre pour faire des gâteaux est le sucre en poudre !

- Mélange bien tout et étale le flapjack uniformément dans le moule.
- Demande à un adulte de le mettre au four pendant environ 20 minutes.
- Laisse tiédir le flapjack et découpe des petits rectangles dans le moule. Retire-les du moule quand ils sont complètement refroidis.



ES: Batidora

¡Hola Pequeños Cocineros!

¡Bienvenidos a este folleto que está lleno de recetas y consejos para disfrutar de tu propia batidora!

Lo mejor para mezclar es una masa ligera que se puede utilizar para hacer panqueques usando harina, huevo y leche. Sin embargo, puedes hacer un montón de otras delicias como las de este folleto de recetas, pero es posible que tengas que hacer alguna mezcla adicional a mano para lograr los mejores resultados.

Cualquier cocción debe hacerse con la supervisión de un adulto que te ayudará con cualquier medición y corte. Es muy importante que los adultos se encarguen de usar el horno, la hornalla y manipular bandejas calientes o alimentos.

¿LISTO PARA HACER Y HORNEAR?

- **Lávate siempre las manos**
- **Asegúrate de que todos los utensilios estén limpios**
- **Ponte un delantal**
- **Mide cuidadosamente todos los ingredientes primero**
- **Lee y entiende la receta** (Pídele a un adulto que te ayude)
- **¡Después lavar y ordenar la cocina!**

Seguir algunas reglas básicas te ayudará a obtener los mejores resultados al cocinar así que prepara bien, sigue la receta y ¡disfruta de tus sabrosas delicias con la familia y amigos!

¡Feliz horneado!



50 g (2 oz) de harina leudante

1 x 2.5ml cuchara (1/2 cucharadita) polvo de hornear

50 g (2 oz) de azúcar glas

50 g (2 oz) de mantequilla suave

1 huevo

Mermelada para esparcirse en el bizcocho cocido

bizcocho

- Enciende el horno a 180°C, 350°F, Marca de Gas 4. Engrasa una molde de 18 cm (7 pulgadas) con un poco de aceite o mantequilla.
- Coloca un círculo de papel a prueba de grasa en la parte inferior del molde y engrasa el papel.
- Coloca todos los ingredientes en el tazón de la batidora. Tus padres te ayudarán a romper el huevo.
- Mezcla durante 1-2 minutos hasta que esté ligero y esponjoso.
- Esparce la mezcla en el molde con la espátula proporcionada y alisa la parte superior.

- Pídele a un adulto que lo coloque en el horno durante 20-25 minutos.
- Cuando el bizcocho esté cocido se habrá encogido ligeramente de los lados del molde. Presiona la parte superior ligeramente con el dedo - si esta cocinado, volverá a rebotar. Tus padres te enseñarán a hacer esto. Pon el bizcocho en la rejilla de enfriamiento, pero recuerda usar guantes de horno.
- Unta la parte superior con mermelada y corta en triángulos.

¡Utiliza siempre el tipo de harina indicado en la receta!

75 g (3 oz) de harina común

50 g (2 oz) de mantequilla

Cuchara de 1 x 15 ml (1 cucharada) de miel

1 x 1.25 ml (1/4 de cucharadita) de polvo de hornear

galletas de miel

- Prender el horno a 160°C, 325°F, Marca de Gas 3. Engrasa una bandeja para hornear con un poco de aceite o mantequilla.
- Pídele a un adulto que te ayude a derretir la mantequilla y la miel en una sartén.
- Cola la harina y el polvo de hornear en un tazón.
- Vierte la miel/mantequilla en el tazón y mezcla con tu espátula.
- Cuando la mezcla esté fría, moldea en bolas pequeñas.

- Pídele a un adulto que lo coloque en el horno durante 10 minutos.



100 g (4 oz) de harina leudante

Una pizca de sal

25 g (1 oz) de mantequilla blanda

4 cucharadas de 15 ml (4 cucharadas) de leche

4 cucharadas de 15 ml (4 cucharadas) de ketchup de tomate

1 cuchara de 2.5 ml (1/2 cucharadita) de hierbas mixtas

25 g (1 oz) de queso rallado

pizza

- Prende el horno a 220°C, 425°F, Marca de Gas 7. Engrasa una bandeja para hornear.

- Coloca la harina y la sal en la batidora. Agrega la mantequilla y mezcla hasta que parezcan migas de pan finas. Tus padres pueden decirte cuándo están justamente bien.

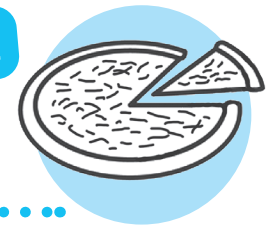
- Agrega la leche y mezcla con un cuchillo de paleta plana para formar una masa firme.

- Divide la mezcla en 2 y enrolla cada pieza en un círculo de unos 13 cm (5 pulgadas) de ancho.

- Unta con ketchup de tomate, espolvorea con hierbas mezcladas y cubre con queso rallado.

- Pídele a un adulto que lo coloque en el horno durante 10 minutos hasta que el queso esté dorado.

¡Ayuda requerida!



1 plátano maduro

40 g (1 1/2 oz) de mantequilla blanda

40 g (1 1/2 oz) de azúcar glas

1 huevo

1 cuchara de x 15 ml (1 cucharada) de leche

75 g (3 oz) de harina leudante

Azúcar en polvo para la parte superior

pan de plátano

- Enciende el horno a 180°C, 350°F, Marca de Gas 4. Engrasa un molde de lata de pastel de 18 cm (7 pulgadas) con un poco de aceite o mantequilla.

- Pelar y triturar el plátano.

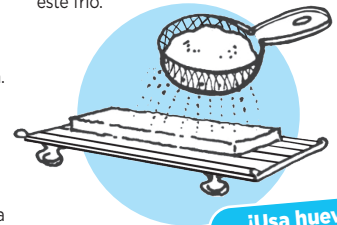
- Coloca el plátano, la mantequilla y el azúcar en la batidora y mezcla hasta que quede ligero y esponjoso.

- Batir el huevo y la leche juntos con un tenedor y verter en el tazón de la batidora. Mezclar hasta que todo el huevo ha desaparecido.

- Revuelve cuidadosamente la harina con la espátula.

- Extiende la mezcla en el molde de pastel con la espátula y nivela cuidadosamente la parte superior.

- Pídele a un adulto que lo coloque en el horno durante 20-25 minutos hasta que esté bien levantado y firme al tacto. Tus padres pueden decirte cuándo está listo.
- Enfría en una rejilla de enfriamiento y espolvorea con azúcar en polvo cuando esté frío.



¡Usa huevos a temperatura ambiente y rompe en una taza primero!

50 g (2 oz) de mantequilla

2 cucharadas de 5ml (2 cucharaditas) de miel de caña

50 g (2 oz) de azúcar glas

25g (1 oz) de avena de gachas

25g (1 oz) de harina leudante

40 g (1 1/2 oz) copos de maíz triturados

flapjacks de cereales

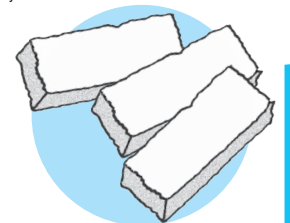
- Enciende el horno a 190°C, 375°F, Marca de Gas 5. Engrasa una bandeja para hornear pequeña (aprox. 18cm/7 pulgadas cuadradas) con un poco de aceite o mantequilla.

- Calienta cuidadosamente la mantequilla y la miel de caña en una cacerola hasta que se derritan. Tus padres te ayudarán a hacer esto y asegurarse de que no se quemé.

- Vierte la mezcla derretida en tu tazón de la batidora y agrega azúcar, avena, harina y copos de maíz triturados.

- Mezcla bien y extiende el flapjack uniformemente sobre la bandeja de hornear.

¡El azúcar de GLAS es lo mejor para las tortas!



DE: Spielzeug-Mixer

Hallo, Kleine Köche!

Willkommen zu dieser Broschüre, die voller Rezepte und Tipps für viel Freude an Deinem ganz persönlichen Spielzeug-Mixer steckt!

Am besten ist es, aus Mehl, Ei und Milch einen leichten Teig für Pfannkuchen zu mixen. Du kannst aber auch viele andere Leckereien wie die in dieser Rezeptbroschüre beschriebenen zubereiten. Allerdings musst Du dann möglicherweise noch etwas mehr von Hand zubereiten, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

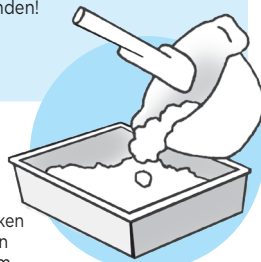
Um Dir beim Messen und Zerkleinern behilflich zu sein, muss beim Backen ein Erwachsener anwesend sein. Es ist sehr wichtig, dass für die Benutzung des Backofens, der Herdplatte und den Umgang mit heißen Backblechen oder Speisen immer ein Erwachsener verantwortlich ist.

BEREIT ZUM ZUBEREITEN UND BACKEN?

- **Zuerst immer die Hände waschen**
- **Sicherstellen, dass alle Utensilien sauber sind**
- **Schürze anziehen**
- **Erst alle Zutaten sorgfältig abmessen**
- **Das Rezept gut durchlesen** (bitte einen Erwachsenen um Hilfe)
- **Zum Schluss abwaschen und die Küche aufräumen!**

Wenn Du beim Backen ein paar Grundregeln befolgst, erzielst Du die besten Ergebnisse. Also bereite alles gut vor, befolge das Rezept und genieße Deine Leckereien mit Deiner Familie und Freunden!

Viel Spaß beim Backen!



- 50g mit Backpulver gemischtes Mehl
- 1 x 2,5ml Löffel (½ Teelöffel) Backpulver
- 50g Zucker
- 50g weiche Butter
- 1 Ei
- Marmelade zum Bestreichen des Kuchens

biskuitkuchen

- Ofen auf 180°C, Gas-Stufe 4 einstellen. Eine 18-cm Springform mit ein wenig Öl oder Butter einfetten.
- Aus Pergament- oder Backpapier einen passenden Kreis ausschneiden und in den Boden der Form legen und einfetten.
- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Deine Eltern helfen Dir, das Ei aufzuschlagen.
- 1-2 Minuten mixen, bis der Teig leicht und schaumig ist.
- Den Teig mit dem mitgelieferten Spatel in die Springform geben und die Oberfläche glattstreichen.
- Einen Erwachsenen bitten, die Backform für 20-25 Minuten in den Ofen zu schieben.
- Wenn der Kuchen gebacken ist, ist er an den Seiten der Form leicht geschrumpft. Mit dem Finger leicht auf die Oberseite drücken - wenn der Kuchen fertig ist, springt er zurück. Deine Eltern zeigen Dir, wie man das macht. Den Kuchen auf ein Kuchengitter legen, aber nicht vergessen, Ofenhandschuhe zu benutzen.
- Oberseite des Kuchens mit Marmelade bestreichen und den Kuchen in Dreiecke schneiden.

immer die im rezept angegebene mehlsorte verwenden!

- 75g einfaches Mehl
- 50g Butter
- 1 x 15 ml Löffel (1 Esslöffel) Honig
- 1 x 1,25 ml (¼ Teelöffel) Backpulver

honigkekse

- Den Ofen auf 160°C, Gas-Stufe 3 einstellen. Ein Backblech mit etwas Öl oder Butter einfetten.
- Bitte einen Erwachsenen, Dir zu helfen, die Butter und den Honig in einer Pfanne zu schmelzen.
- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Honig/Butter in die Schüssel gießen und alles mit dem Spatel vermischen.
- Wenn der Teig abgekühlt ist, zu kleinen Kugeln formen.
- Bitte einen Erwachsenen, das Backblech für 10 Minuten in den Ofen zu schieben

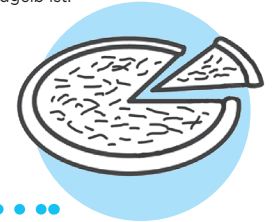


- 100g mit Backpulver gemischtes Mehl
- Messerspitze Salz
- 25g weiche Butter
- 4 x 15 ml Löffel (4 Esslöffel) Milch
- 4 x 15ml Löffel (4 Esslöffel) Tomatenketchup
- 1 x 2,5 ml Löffel (½ Teelöffel) Kräutermischung
- 25g geriebener Käse

pizza

- Ofen auf 220°C, Gas-Stufe 7 einstellen. Backblech einfetten.
- Mehl und Salz in den Mixer geben. Die Butter hinzufügen und verrühren, bis der Teig wie feine Semmelbrösel aussieht. Deine Eltern können Dir sagen, wann der Teig genau richtig ist.
- Die Milch hinzufügen und mit einem flachen Spachtel zu einem festen Teig verrühren.
- Den Teig in 2 Teile teilen und jedes Teil zu einem Kreis von etwa 13 cm Durchmesser ausrollen.
- Mit Tomatenketchup bestreichen, mit Kräutermischung bestreuen und mit geriebenem Käse belegen.
- Bitte einen Erwachsenen, die Pizza für 10 Minuten in den Ofen zu schieben, bis der Käse goldgelb ist.

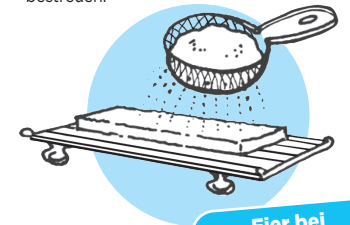
Hilfe benötigt!



- 1 reife Banane
- 40g weiche Butter
- 40g Zucker
- 1 Ei
- 1 x 15 ml Löffel (1 Esslöffel) Milch
- 75g mit Backpulver gemischtes Mehl
- Puderzucker zum Bestreuen

bananenbrot

- Ofen auf 180°C, Gas-Stufe 4 einstellen. Eine 18 cm große Springform mit etwas Öl oder Butter einfetten.
- Banane schälen und zerdrücken.
- Banane, Butter und Zucker in den Mixer geben und verrühren, bis der Teig leicht und schaumig ist.
- Ei und Milch zusammen mit einer Gabel verschlagen und in die Rührschüssel geben. Vermischen, bis vom Ei nichts mehr zu sehen ist.
- Mehl mit dem Spatel vorsichtig einrühren.
- Teig mit dem Spatel in die Kuchenform geben und die Oberfläche vorsichtig glattstreichen.
- Bitte einen Erwachsenen, die Backform für 20-25 Minuten in den Ofen zu schieben, bis er gut aufgegangen ist und sich fest anfühlt. Deine Eltern können Dir sagen, wann der Kuchen fertig ist.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.



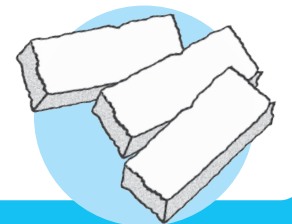
Eier bei raumtemperatur verwenden und erst in einer tasse aufschlagen!

- 50g Butter
- 2 x 5 ml Löffel (2 Teelöffel) gelber Sirup
- 50g Streuzucker
- 25g Haferflocken
- 25g mit Backpulver gemischtes Mehl
- 40g zerkleinerte Cornflakes

knusprige haferkekse

- Ofen auf 190°C, Gas-Stufe 5 einstellen. Ein kleines Backblech (ca. 18cm, rechteckig) mit etwas Öl oder Butter einfetten.
- Butter und Sirup in einem Kochtopf vorsichtig erhitzen, bis sie geschmolzen sind. Deine Eltern werden Dir dabei helfen und darauf achten, dass nichts anbrennt.
- Die Mischung aus geschmolzener Butter und Sirup in Deine Rührschüssel geben und Zucker, Haferflocken, Mehl und zerdrückte Cornflakes hinzufügen.
- Gut verrühren und den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
- Bitte einen Erwachsenen, das Backblech für etwa 20 Minuten in den Ofen zu schieben.
- Den fertigen Haferkeksteig auf dem Backblech lassen, bis er nur noch warm ist, und dann in Fingerstücke schneiden. Nach dem Erkalten vom Blech nehmen.

Streuzucker ist für kuchen am besten!



* Bitte beachten: Wir hoffen, dass Dir die in dieser Broschüre vorgeschlagenen Rezepte Spaß machen! Dieser Spielzeug-Mixer ist jedoch nur zum Aufschlagen eines leichten Pfannkuchenteigs gedacht, so dass für einige Rezepte ein manuelles Aufschlagen oder Mixen erforderlich sein kann. Bei der Präsentation dieser Rezeptbroschüre wurde mit größter Sorgfalt vorgegangen, um sicherzustellen, dass der volle Spielwert Deines Spielzeug-Mixers erhalten bleibt. Die Endergebnisse verbleiben jedoch in der Verantwortung des Benutzers.

IT: Mixer Giocattolo

Ciao Piccoli Cuochi!

Benvenuti in questo libricino ricco di ricette e consigli per divertirvi con il vostro mixer giocattolo!

La cosa migliore da mescolare è una pastella leggera che può essere usata per fare i pancakes usando farina, uova e latte. Tuttavia, è possibile fare tantissime altre prelibatezze come quelle contenute in questo libro di ricette, ma potrebbe essere necessario mescolare un po' a mano per ottenere i risultati migliori.

Ogni preparazione deve essere fatta con la supervisione di un adulto che vi aiuterà a misurare e sminuzzare. È molto importante che gli adulti si occupino dell'uso del forno, del piano cottura e della gestione delle teglie o dei cibi caldi.

PRONTI PER FARE DOLCI?

- **Lavarsi sempre le mani**
- **Assicurarsi che tutti gli utensili siano puliti**
- **Mettersi un grembiule**
- **Misurare prima tutti gli ingredienti con attenzione**
- **Leggere e capire la ricetta** (chiedere ad un adulto di aiutarvi)
- **Lavare e riordinare la cucina una volta finito!**

Alcune regole di base vi aiuteranno ad ottenere i migliori risultati in cucina, quindi preparatevi bene, seguite la ricetta e godetevi i vostri deliziosi dolcetti con la famiglia e gli amici!

Buon divertimento!



50g di farina auto lievitante

Mezzo cucchiaino di lievito in polvere

50g di zucchero extrafine

50g di burro morbido

1 uovo

marmellata da spalmare sulla torta cotta

torta pan di spagna

- Accendere il forno a 180°C. Ungere una teglia da 18 cm con un po' d'olio o di burro.
- Mettere un cerchio di carta forno sul fondo della teglia e ungere la carta.
- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola del mixer. I vostri genitori vi aiuteranno a rompere l'uovo.
- Mescolare per 1-2 minuti fino ad ottenere un impasto leggero e soffice.
- Distribuire il composto nella teglia con la spatola in dotazione e lisciare la parte superiore.
- Chiedere ad un adulto di metterlo in forno per 20-25 minuti.
- Quando la torta sarà cotta si sarà leggermente ritirata dai lati della teglia. Premere leggermente la parte superiore con il dito - se è cotta la parte premuta tornerà indietro. I vostri genitori vi mostreranno come fare. Mettere la torta sulla griglia di raffreddamento, ma ricordare di usare i guanti da forno.
- Spalmare la parte superiore con la marmellata e tagliatela a triangoli.

Utilizzare sempre il tipo di farina indicato nella ricetta!

75g di farina semplice

50g di burro

1 cucchiaino da tavola di miele

¼ di cucchiaino di lievito in polvere

biscotti al miele

- Accendere il forno a 160°C. Ungere una teglia da forno con un po' di olio o burro.
- Chiedere a un adulto di aiutarvi a sciogliere il burro e il miele in una padella.
- Setacciare la farina e il lievito in una ciotola.
- Versare il miele/burro nella ciotola e mescolare con la spatola.
- Quando il composto è freddo, formare delle piccole palline.
- Chiedere a un adulto di metterle in forno per 10 minuti.



100g di farina auto lievitante

un pizzico di sale

25g di burro morbido

4 cucchiaini di latte

4 cucchiaini di ketchup

½ cucchiaino di erbe miste

25g di formaggio grattugiato

pizza

- Accendere il forno a 220°C. Ungere una teglia da forno.
- Mettere la farina e il sale nel mixer. Aggiungere il burro e mescolare fino a farli assomigliare al pane grattugiato. I vostri genitori vi diranno quando.
- Aggiungere il latte e mescolare con una spatola piatta per formare un impasto compatto.
- Dividere il composto in 2 e stendete ogni pezzo in un cerchio di circa 13 cm.
- Spalmare con ketchup, cospargere con

Avrete bisogno di aiuto!



ben lievitato e ben sodo al tatto. I vostri genitori vi diranno quando è pronto.

- Chiedere a un adulto di metterlo in forno per 10 minuti fino a quando il formaggio non sarà dorato.
- Lasciar raffreddare su un vassoio e cospargere con zucchero a velo una volta raffreddato.



utilizzare le uova a temperatura ambiente e romperle prima in una ciotola!

1 banana matura

40g di burro morbido

40g di zucchero extrafine

1 uovo

1 cucchiaino di latte

75g di farina auto lievitante

zucchero a velo per la parte superiore

pane alla banana

- Accendere il forno a 180°C. Ungere una tortiera da 18 cm con un po' di olio o burro.
- Sbucciare e schiacciare la banana.
- Mettere la banana, il burro e lo zucchero nel mixer e mescolare fino ad ottenere un composto leggero e soffice.
- Sbattere insieme l'uovo e il latte con una forchetta e versarli nella ciotola del mixer. Mescolare fino a quando tutto l'uovo è scomparso.
- Mischiare con cura la farina con la spatola.
- Spalmare il composto nella tortiera con la spatola e livellare accuratamente la parte superiore.
- Chiedete a un adulto di metterlo in forno per 20-25 minuti fino a quando non sarà

50g di burro

2 cucchiaini di miele

50g di zucchero extrafine

25g di avena per porridge

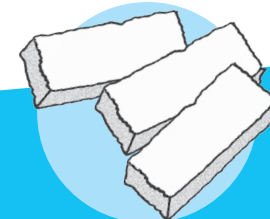
25g di farina auto lievitante

40g di cornflakes tritati

barrette croccanti

- Accendere il forno a 190°C. Ungere una piccola teglia da forno (ca. 18cm) con un po' di olio o burro.
- Scaldare con attenzione il burro e lo sciroppo in una casseruola fino a quando non si sono sciolti. I vostri genitori vi aiuteranno a farlo e si assicureranno che il composto non bruci.
- Versare il composto fuso nella ciotola del mixer e aggiungere lo zucchero, l'avena, la farina e i cornflakes.
- Mescolare bene e distribuite il composto in modo uniforme sulla teglia.
- Chiedete ad un adulto di metterlo in forno per circa 20 minuti.
- Lasciarlo nella teglia fino a quando non sarà tiepido e poi tagliare a barrette. Togliere dalla teglia una volta raffreddate.

Lo zucchero extra fine è il migliore per le torte!



NL: Speelgoedmixer

Hallo kleine koks!

Welkom in dit boekje dat vol staat met recepten en tips om je eigen speelgoedmixer met plezier te gebruiken!

Het beste om te mixen is een licht beslag dat kan worden gebruikt om pannenkoeken of Yorkshire pudding te maken met gebruik van bloem, eieren en melk. Je kunt echter allerlei andere lekkernijen maken, zoals die in dit receptenboekje, maar hiervoor moet je mogelijk handmatig wat extra mixen voor het beste resultaat..

Er mag alleen gekookt worden onder het toezicht van een volwassene die je helpt bij het afwegen en snijden. Het is uiterst belangrijk dat volwassenen de verantwoordelijkheid nemen over het gebruik van de oven en de kookplaat, en het omgaan met hete kookplaten en heet eten.

KLAAR OM TE KOKERELLEN?

- **Was altijd je handen**
- **Zorg dat al het keukengerei schoon is**
- **Doe een schort om**
- **Weeg eerst zorgvuldig alle ingrediënten af**
- **Lees en begrijp het recept** (vraag een volwassene om hulp)
- **Doe naderhand de afwas en ruim de keuken op!**

Door een aantal basisregels te volgen, behaal je het beste resultaat tijdens het koken, dus bereid alles goed voor, volg het recept en geniet van je heerlijke lekkernijen met familie en vrienden!

Veel plezier met bakken!



50 g zelfrijzende bloem

1 x 2,5 ml lepel (½ theelepel) bakpoeder

50 g basterdsuiker

50 g zachte boter

1 ei

jam om op de gebakken cake te smeren

sponscake

- Zet de oven op 180 °C, gasstand 4. Smeer een bakvorm van 18 cm in met een beetje olie of boter.
- Leg een rond vel vetbestendig bakpapier op de bodem van de bakvorm en vet het papier in.
- Doe alle ingrediënten in de kom van de mixer. Je ouders zullen je helpen met het ei te breken.
- Mix 1-2 minuten totdat het licht en zacht is.
- Verspreid het mengsel met de meegeleverde spatel in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

- Vraag een volwassene om het 20-25 minuten in de oven te zetten.

- Als de cake gaar is, zal deze enigszins gekrompen zijn vanaf de zijden van de bakvorm. Druk zachtjes met je vinger op de bovenkant - als hij goed gebakken is zal hij terugveren. Je ouders zullen je laten zien hoe je dit doet. Plaats de cake op een koelrek, maar vergeet niet handschoenen te gebruiken.

- Besmeer de bovenkant met jam en snij hem in punten.

Gebruik altijd de soort bloem die in het recept wordt vermeld!

75 g bloem

50 g boter

1 x 15 ml lepel

(1 eetlepel) honing
1 x 1,25 ml (theelepel) bakpoeder

honingkoekjes

- Zet de oven op 160 °C, gasstand 3. Vet een bakplaat in met een beetje olie of boter.
- Vraag een volwassene om je te helpen om de boter en honing in een pan te smelten.
- Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom.
- Giet de honing/boter in de kom en meng het met een spatel.
- Wanneer het mengsel is afgekoeld, maak er balletjes van.

- Vraag een volwassene om het 10 minuten in de oven te zetten.



100 g zelfrijzende bloem

snuffe zout

25 g zachte boter

4 x 15 ml lepels (4 eetlepels) melk

4 x 15 ml lepels (4 eetlepels) tomatenketchup

1 x 2,5 ml lepel (½ theelepel) gemengde kruiden
25 g geraspte kaas

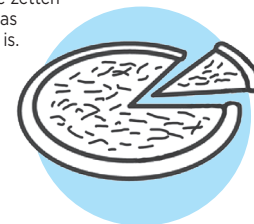
pizza

- Zet de oven op 220 °C, gasstand 7. Vet een bakplaat in.
- Doe de bloem en het zout in je mixer. Voeg de boter toe en mix het totdat het op kleine broodkruimels lijkt. Je ouders kunnen je vertellen wanneer het precies goed is.
- Voeg de melk toe en mix met een plat paletmes om een stevig deeg te vormen.
- Verdeel het mengsel in twee delen en rol elk deel uit tot een cirkel met een doorsnede van ongeveer 13 cm.
- Besmeer het met tomatenketchup, strooi

er gemengde kruiden overheen en bedek het met geraspte kaas.

- Vraag een volwassene om het 10 minuten in de oven te zetten totdat de kaas goudkleurig is.

Hulp nodig!



1 rijpe banaan

40 g zachte boter

40 g basterdsuiker

1 ei

1 x 15 ml lepel (1 eetlepel) melk

75 g zelfrijzende bloem

poedersuiker voor op de cake

bananenbrood

- Zet de oven op 180 °C, gasstand 4. Smeer een bakvorm van 18 cm in met een beetje olie of boter.
- Pel en prak de banaan.
- Doe de banaan, boter en suiker in je mixer en mix tot het licht en zacht is.
- Klop het ei en de melk samen met een vork en giet het in de kom van de mixer. Mix het samen totdat al het ei is verdwenen.
- Roer de bloem er voorzichtig doorheen met een spatel.
- Spreid het mengsel met je spatel in de bakvorm en maak de bovenkant voorzichtig gelijk.

- Vraag een volwassene om het 20-25 in de oven te zetten totdat het goed is gerezen en stevig aanvoelt. Je ouders kunnen je vertellen wanneer het klaar is.

- Laat op een koelrek afkoelen en bestrooi met poedersuiker wanneer het is afgekoeld.



Gebruik eieren op kamertemperatuur en breek ze eerst in een kopje!

50 g boter

2 x 5 ml lepels (2 theelepels) gouden stroop

50 g basterdsuiker

25 g havermout

25 g zelfrijzende bloem

40 g gemalen cornflakes

flensjes

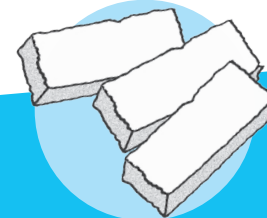
- Zet de oven op 190 °C, gasstand 5. Vet een kleine bakplaat in (ca. 18 cm²) met een beetje olie of boter.
- Verwarm voorzichtig boter en stroop in een pan totdat het is gesmolten. Je ouders zullen je hierbij helpen en zorgen dat het niet aanbrandt.
- Giet het gesmolten mengsel in de kom van je mixer en voeg suiker, haver, bloem en gemalen cornflakes toe.
- Mix het goed samen en verdeel

de flapjack gelijk over de bakvorm.

- Vraag een volwassene om het ongeveer 20 minuten in de oven te zetten.

- Laat de flapjack in de bakvorm tot hij warm is en snij hem vervolgens in repen. Haal ze uit de bakvorm wanneer ze zijn afgekoeld.

Basterdsuiker is het beste voor cakes!



PT: Batedeira de Brincar

Olá, pequenos cozinheiros!

Bem-vindos a este folheto cheio de receitas e dicas para desfrutar da sua própria batedeira de brincar!

A melhor coisa para se bater é uma massa leve que possa ser usada para fazer panquecas, usando farinha, ovos e leite. No entanto, pode fazer imensas outras guloseimas como as presentes neste folheto de receitas, embora possa ter que bater um pouco mais manualmente para alcançar os melhores resultados.

Qualquer utilização culinária deve ser realizada com a supervisão de um adulto, que irá ajudá-lo com qualquer medição e corte. É muito importante que um adulto esteja encarregado por usar o forno e a placa e por manusear bandejas ou alimentos quentes.

PRONTO PARA USAR E COZER?

- **Lave sempre as mãos**
- **Certifique-se que todos os utensílios estão limpos**
- **Coloque um avental**
- **Em primeiro lugar, meça cuidadosamente todos os ingredientes**
- **Leia e compreenda a receita** (peça ajuda a um adulto)
- **Depois de usar, lave e arrume a cozinha!**

Seguir algumas regras básicas ajudarão a que obtenha os melhores resultados ao cozinhar, por isso prepare-se bem, siga a receita e desfrute das suas guloseimas deliciosas com amigos e familiares!

Feliz cozimento!



pão-de-ló

50g (2 oz) de farinha com fermento

1 colher de 2,5ml (½ colher de chá) de fermento em pó

50g (2 oz) de açúcar em pó

50g (2 oz) de manteiga mole

1 ovo

doce para espalhar no bolo cozido

- Ligue o forno a 180°C, termostato 4. Unte uma forma redonda de 18 cm (7 pol.) com um pouco de óleo ou manteiga.
- Coloque um círculo de papel vegetal no fundo da forma e unte o papel.
- Coloque todos os ingredientes na tigela misturadora. Os seus pais irão ajudá-lo a partir o ovo.
- Misture durante 1-2 minutos até ficar leve e fofo.
- Espalhe a mistura na forma redonda com a espátula fornecida e alise o topo.
- Peça a um adulto que coloque no forno durante 20-25 minutos.

- Quando o bolo estiver cozido irá encolher ligeiramente, afastando-se dos lados da forma. Prima o topo ligeiramente com o dedo - se estiver cozido este voltará ao lugar. Os seus pais irão mostrar-lhe como fazer isto. Coloque o bolo no suporte de refrigeração mas lembre-se de usar luvas de forno.
- Espalhe o topo com doce e corte em triângulos.

Use sempre o tipo de farinha indicado na receita!

bolachas de mel

75g (3 oz) de farinha

50g (2 oz) de manteiga

1 colher de 15 ml (1 colher de sopa) de mel

1 colher de 1,25 ml (¼ colher de chá) de fermento em pó

- Ligue o forno a 160°C, termostato 3. Unte um tabuleiro com um pouco de óleo ou manteiga.
- Peça a um adulto que o ajude a derreter a manteiga e o mel numa panela.
- Peneire a farinha e o fermento em pó numa tigela.
- Deite o mel/a manteiga na tigela e misture com a espátula.
- Quando a mistura tiver arrefecido, molde em bolas pequenas.

- Peça a um adulto que coloque no forno durante 10 minutos.

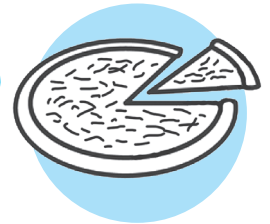


100g (4 oz) de farinha com fermento
pitada de sal
25g (1 oz) de manteiga mole
4 colheres de 15 ml (4 colheres de sopa) de leite
4 colheres de 15ml (4 colheres de sopa) de ketchup
1 colher de 2,5 ml (½ colher de chá) de ervas aromáticas
25g de queijo ralado

pizza

- Ligue o forno a 220°C, termostato 7. Unte um tabuleiro.
- Coloque a farinha e o sal na sua batedeira. Adicione a manteiga e misture até se assemelharem a pão ralado fino. Os seus pais podem dizer-lhe quando estiverem prontos.
- Adicione o leite e misture com uma espátula lisa para formar uma massa firme.
- Divida a mistura em duas e enrole cada um dos pedaços para formar um círculo de 13cm (5 pol.) de diâmetro.
- Espalhe o ketchup, polvilhe com ervas

É necessário ajuda!



durante 20-25 minutos até crescer bem e ficar firme ao toque. Os seus pais podem dizer-lhe quando estiver pronto.

1 banana madura
40g (1½ oz) de manteiga mole
40g (1½ oz) de açúcar em pó
1 ovo
1 colher de 15 ml (1 colher de sopa) de leite
75g (3 oz) de farinha com fermento
açúcar de cobertura para o topo

pão de banana

- Ligue o forno a 180°C, termostato 4. Unte uma forma redonda para bolos de 18cm com um pouco de óleo ou manteiga.
- Descasque e amasse a banana.
- Coloque a banana, a manteiga e o açúcar na sua batedeira e misture até ficar leve e fofo.
- Bata o ovo e o leite juntos com um garfo e deite na tigela misturadora. Misture até o ovo ter desaparecido.
- Mexa cuidadosamente na farinha usando a espátula.
- Espalhe a mistura na forma para bolos usando a espátula e nivele cuidadosamente o topo.
- Peça a um adulto que coloque no forno



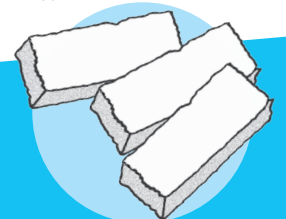
Use ovos à temperatura ambiente e parta-os primeiro para um copo!

50g (2 oz) de manteiga
2 colheres de 5 ml (2 colheres de sopa) de calda dourada
50g (2 oz) de açúcar em pó
25g (1 oz) de papas de aveia
25g (1 oz) de farinha com fermento
40g (1½ oz) de flocos de milho esmagados

flapjacks de cereais

- Ligue o forno a 190°C, termostato 5. Unte um tabuleiro pequeno (um quadrado de aprox. 18 cm/7 pol.) com um pouco de óleo ou manteiga.
- Aqueça cuidadosamente a manteiga e a calda num talho até derreter. Os seus pais ajudarão a fazer isto e a certificar-se que não queima.
- Deite a mistura derretida na tigela misturadora e adicione açúcar, aveia, farinha e flocos de milho esmagados.
- Misture bem e espalhe o flapjack uniformemente no tabuleiro.
- Peça a um adulto que coloque no forno durante cerca de 20 minutos.
- Deixe os flapjacks no tabuleiro até que fiquem mornos e depois corte em tiras. Remova do tabuleiro quando estiverem frios.

O açúcar em pó é melhor para bolos!



CZ: Mixér KENWOOD hračka

Ahoj, malí kuchaři!

Vítejte v této brožuře plné receptů a tipů, které si můžete vychutnat s vašim vlastním mixérem na hrani!

Tento mixér je však navržen pouze pro šlehání lehkého palačinkového těsta, takže může být nutné občas něco prohnít nebo umíchat i v ruce k dosažení nejlepších výsledků.

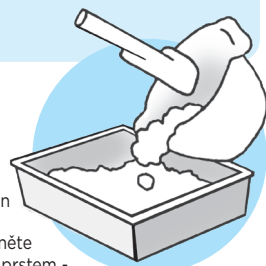
Veškeré vaření musí být prováděno pod dohledem dospělé osoby, která vám pomůže také s veškerým odměřováním a krájením. Je velmi důležité vědět že za obsluhu trouby, varné desky a za manipulaci s horkými plechy nebo potravinami jsou zodpovědní dospělí.

JSTE PŘIPRAVENI VAŘIT A PÉČT?

- **Vždy si umývejte ruce**
- **Ujistěte se, že veškeré nástroje jsou čisté**
- **Oblékněte si zástěrku**
- **Všechny ingredience nejprve pečlivě odměřte**
- **Dobře si přečtěte a prostudujte recept** (Požádejte někoho dospělého, aby vám pomohl)
- **Po vaření vše umyjte a ukliděte kuchyni!**

Dodržování těchto pár základních pravidel vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků při vaření takže se dobře připravte, držte se receptu a vychutnejte si lahodné dobrůtky spolu s rodinou a přáteli!

Šťastné pečení!



piškotový moučník

50 g (2 unce) mouky s kypřícím práškem

1 x 2,5 ml lžičce (½ kávové lžičky) prášku do pečiva

50 g (2 unce) krupicového cukru

50 g (2 unce) měkkého másla

1 vajíčko

Zavařeninu pro namazání na hotový dort

- Zapněte troubu na 180°C (350°F, poloha 4 na plynové troubě) Vymažte jednu 18 centimetrovou (7 palcovou) dortovou formu trochou oleje nebo másla.
- Položte na spodek plechu kolečko pečicího papíru a namažte je.
- Vložte všechny suroviny do mísy mixéru. Vaši rodiče vám pomohou rozklepnout vejce.
- Mixujte 1-2 minuty dokud nebude směs lehká a nadýchaná.
- Rozprostřete směs stěrkou do dortové formy a uhladte povrch.
- Požádejte dospělého, aby formu vložil na 20-25 minut do trouby.

- Upečený dort se u stran formy trochu zmenší. Stiskněte povrch lehce prstem - pokud je už upečený, sám se vrátí zpět. Vaši rodiče vám ukážou, jak to udělat. Položte moučník na chladicí pult k vystydnutí, ale nezapomeňte použít chňapku.
- Namažte vrch moučníku zavařeninou a nakrájejte jej na trojúhelníky.

Vždy používejte takový druh mouky, jaký je uveden v receptu!

75 g (3 unce) hladké mouky

50 g (2 unce) másla

1 x 15 ml lžičce (1 polévková lžičce) medu

1 x 1,25 ml (¼ kávové lžičky) prášku do pečiva

medové perníčky

- Zapněte troubu na 160°C (325°F, poloha 3 na plynové troubě). Vymažte plech na pečení trochou oleje nebo másla.
- Požádejte dospělého, aby vám pomohl rozpustit máslo a med na pánvi.
- Prosíjte mouku a prášek do pečiva do mísy.
- Vlejte směs medu a másla do mísy a vše promíchejte stěrkou.
- Když je těsto dobře promícháno, uválejte je do malých kuliček.

- Požádejte někoho dospělého, ať Vám vše vloží na 10 minut do trouby.



100 g (4 unce) mouky s kypřícím práškem
špetka soli
25 g (1 unce) měkkého másla
4 x 15 ml lžičce (4 polévkové lžičce) mléka
4 x 15 ml lžičce (4 polévkové lžičce) kečupu
1 x 2,5 ml lžičce (½ kávové lžičky) kořenících bylinek
25 g (1 unce) strouhaného sýra

pizza

- Zapněte troubu na 220°C (425°F, poloha 7 na plynové troubě). Vymažte pečící formu.
- Vsypte mouku a sůl do vašeho mixéru. Přidejte máslo a směs mixujte, dokud nebude podobná jemné strouhance. Vaši rodiče vám řeknou, až to bude tak akorát.
- Přilejte mléko a uhněte plochou stěrkou do tuhého těsta.
- Rozdělte těsto na dva kusy a vyválejte z každého kruh o průměru asi 13cm (5 palců).
- Potřete kečupem, posypejte směsí bylinek a navrch strouhaným sýrem.

Je potřebná pomoc!

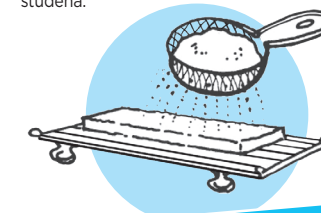


- Požádejte dospělého o vložení do trouby na dobu asi 10 minut, dokud sýr nezezlátne.

1 dozrálý banán
40 g (1,5 unce) měkkého másla
40 g (1,5 unce) krupicového cukru
1 vajíčko
1 x 15 ml lžičce (1 polévková lžičce) mléka
75 g (3 unce) mouky s kypřícím práškem
moučkový cukr na polevu

banánový chléb

- Zapněte troubu na 180°C (350°F, poloha 4 na plynové troubě) Vymažte jednu 18 centimetrovou (7 palcovou) dortovou formu trochou oleje nebo másla.
- Oloupejte a rozmačkejte banán.
- Vložte banán, máslo a cukr do mixéru a míchejte, než bude lehké a vzdušné.
- Rozklepněte vejce, rozšlehejte je vidličkou v mléce a vlejte do mixérové mísy. Mixujte, dokud se vejce úplně nerozmíchá.
- Opatrně vmísíme mouku pomocí stěrky.
- Rozprostřete směs do dortové formy pomocí stěrky a pečlivě uhladte povrch.
- Požádejte dospělého o vložení do trouby na 20-25 minut, dokud dobře nenakyne a nezpevní na dotek. Vaši rodiče vám mohou



Vejce používejte s pokojovou teplotou a nejprve je rozklepněte do šálku!

- řít, kdy je chléb správně upečený.
- Dáme vychladit na chladicí podnos a posypeme moučkovým cukrem za studena.

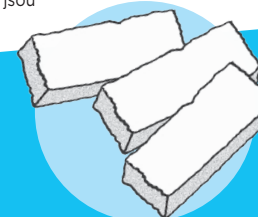
50 g (2 unce) másla
2 x 5 ml lžičce (2 lžičky) zlatého sirupu
50 g (2 unce) krupicového cukru
25 g (1 unce) ovesné kaše
25g (1 unce) mouky s kypřícím práškem
40g (1,5 unce) drcených kukuřičných lupínků

křupavé tyčinky „flapjacks“

- Zapněte troubu na 190°C (375°F, poloha 5 na plynové troubě) Vymažte malý plech (čtverec asi tak 18cm nebo 7 palců) trochou oleje nebo másla.
- Opatrně zahřívajte máslo a sirup v kastroli dokud se nerozpustí. Vaši rodiče vám s tím pomohou a pohladí, aby se to nespálilo.
- Nalejte roztavenou směs do mísy mixéru a přidejte cukr, oves, mouku a drcené kukuřičné lupínky.

Pocukrované chutnají nejlépe!

- Dobře vše dohromady promixujte a rozprostřete směs rovnoměrně na plech.
- Požádejte dospělého o vložení plechu do trouby asi tak na 20 minut.
- Necháme vychladnout na plechu až do vlažna a potom nakrájíme na tyčinky. Tyčinky Flapjacks sundáváme z plechu až tehdy, když jsou studené.



PL: Robot kuchenny Mikser KENWOOD dla dzieci

Czołem Mini Kucharzu!

Oddajemy w twoje ręce książeczkę, która zawiera przepisy i wskazówki dotyczące korzystania z zabawkowego robota kuchennego!

Robot najlepiej radzi sobie z przygotowaniem lekkiego ciasta z mąki, jajka i mleka, z którego można smażyć przepyszne naleśniki. Możesz także upiec wiele innych przysmaków, które znajdziesz w naszej książeczce z przepisami, ale ich przygotowanie może wymagać dodatkowego mieszania ręcznego, aby osiągnąć najlepsze rezultaty.

Gotuj tylko pod nadzorem osoby dorosłej, która pomoże ci w mierzeniu i krojeniu składników. Bardzo ważne jest, aby tylko osoby dorosłe używały piekarnika, płyty grzewczej i przenosiły gorące naczynia lub żywność.

GOTOWI NA GOTOWANIE I PIECZENIE?

- **Najpierw umyj ręce.**
- **Sprawdź, czy wszystkie naczynia są czyste.**
- **Założ fartuch.**
- **Dokładnie odmierz wszystkie składniki.**
- **Przeczytaj i upewnij się, że rozumiesz przepis** (poproś dorosłego o pomoc).
- **Po zakończeniu gotowania pozmywaj naczynia i posprzątaj kuchnię!**

Przestrzeżenie kilku podstawowych zasad pomoże ci uzyskać najlepsze rezultaty gotowania. Pamiętaj, aby dobrze się przygotować, zawsze stosować się do przepisu i delektować się pysznymi przysmakami z rodziną i przyjaciółmi! Powodzenia!



50 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia

1 x 2,5 ml łyżka (½ łyżeczki) proszku do pieczenia

50 g cukru pudru
50 g miękkiego masła

1 jajko
Dżem do posmarowania

biszkopt

- Nagrzej piekarnik do 180°C (350°F), piekarnik gazowy ustaw na 4. Wysmaruj 18 cm formę niewielką ilością oleju lub masła.
- Spód formy wyłóż papierem do pieczenia. Natłuść papier.
- Umieść wszystkie składniki w misie miksera. Poproś rodzica o rozbicie jajka.
- Miksuj składniki przez 1-2 minuty aż masa stanie się puszysta i lekka.
- Wlej ciasto do formy i wyrównaj załączoną do robota łopatką.
- Poproś dorosłego o wstawienie formy z ciastem do piekarnika na 20-25 minut.
- Upieczony biszkopt będzie nieco

odchodziły od boków formy. Aby sprawdzić czy jest gotowy, naciśnij palcem wierzch ciasta. Jeśli biszkopt jest już upieczony, ciasto powróci do pierwotnego kształtu. Rodzice pokażą ci, jak to zrobić. Wystudź na kratce. Pamiętaj o rękawicach kuchennych.

- Rozsmaruj dżem na wierzchu ciasta i pokrój je na trójkąty.

Zawsze stosuj rodzaj mąki podany w przepisie!

75 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
50 g masła

1 x 15 ml łyżka (1 łyżka stołowa) miodu

1 x 1,25 ml (¼ łyżeczki) proszku do pieczenia

ciasteczka miodowe

- Nagrzej piekarnik do 160°C (325°F), piekarnik gazowy ustaw na 3. Wysmaruj blachę do pieczenia niewielką ilością oleju lub masła.
- Poproś dorosłego o pomoc w rozpuszczeniu masła i miodu w rondlu.
- Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do miski.
- Wlej mieszankę miodu i masła do miski i wymieszaj łyżką.
- Po ostygnięciu masy uformuj w dłoniach niewielkie kulki.

- Poproś dorosłego o wstawienie blachy do piekarnika na 10 minut.



100 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
Szczypta soli

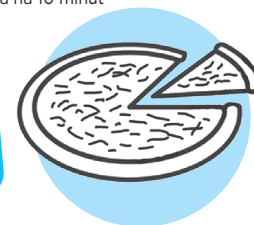
25 g miękkiego masła
4 x 15 ml łyżki (4 łyżki stołowe) mleka

4 x 15 ml łyżki (4 łyżki stołowe) ketchupu
1 x 2,5 ml łyżki (½ łyżeczki) mieszanki przypraw
25 g startego na tarce sera

pizza

- Nagrzej piekarnik do 220°C (425°F), piekarnik gazowy ustaw na 7. Natłuść blachę do pieczenia.
- Do misy robota wsymp mąkę i sól. Dodaj masło i mieszaj aż do uzyskania konsystencji bułki tartej. Rodzic powie ci, kiedy masa będzie gotowa.
- Dodaj mleko i ugniatą płaską szpachlą aż do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji.
- Podziel ciasto na 2 kawałki i rozwałkuj każdy z nich na placki o średnicy około 13 cm.

Poproś o pomoc dorosłego!



1 dojrzały banan
40 g miękkiego masła

40 g cukru pudru
1 jajko

1 x 15 ml łyżka (1 łyżka stołowa) mleka
75 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia

Cukier puder do posypania

chlebek bananowy

- Nagrzej piekarnik do 180°C (350°F), piekarnik gazowy ustaw na 4. Wysmaruj 18 cm formę niewielką ilością oleju lub masła.
- Banana obierz i roznieć widelcem.
- Umieść banana, masło i cukier w misie robota i miksuj aż masa stanie się puszysta i lekka.
- Ubij widelcem jajko i mleko. Wlej ubite jajko z mlekiem do misy robota. Miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Ostrożnie zmieszaj z mąką, używając do tego łyżki.
- Wlej ciasto do formy i wyrównaj wierzch łyżką.
- Poproś dorosłego o wstawienie formy z ciastem do piekarnika na 20-25 minut

aż ciasto dobrze wyrośnie i stwardnieje. Rodzice powiedzą ci, kiedy ciasto będzie gotowe.

- Wystudź na kratce. Po ostudzeniu posyp cukrem pudrem.



Użyj jajek ogrzanych do temperatury pokojowej i najpierw rozbij je do kubka!

50 g masła
2 x 5 ml łyżki (2 łyżeczki) miodu sztucznego

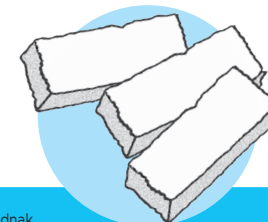
50 g cukru pudru
25 g płatków owsianych

25 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
40 g zgniecionych płatków kukurydzianych

orzechowe herbatnik z płatkami owsianymi

- Nagrzej piekarnik do 190°C (375°F), piekarnik gazowy ustaw na 5. Wysmaruj małą blachę do pieczenia (około 18 cm) niewielką ilością oleju lub masła.
- Ostrożnie podgrzej masło i miód w rondlu aż się roztopią. Twoi rodzice pomogą ci w tym i upewnią się, że mieszanka się nie przypali.
- Wlej roztopioną mieszankę do miski miksera i dodaj do niej cukier, płatki owsiane, mąkę i zgniecione płatki kukurydziane.
- Dobrze wymieszaj i równomiernie rozłóż masę herbatników na blasze do pieczenia.

- Poproś dorosłego o wstawienie blachy do piekarnika na około 20 minut.
- Pozostaw herbatniki na blasze aż trochę wystygną, a następnie podziel ciasto na kawałki. Wyjmij herbatniki z blachy dopiero, kiedy całkiem wystygną.



Cukier puder jest najlepszy do pieczenia ciast!

* Uwaga: Mamy nadzieję, że spodoba ci się przepisy przedstawione w naszej książeczce! Pamiętaj jednak, że nasz zabawkowy robot kuchenny przeznaczony jest wyłącznie do mieszania ciasta na naleśniki, dlatego w przypadku niektórych przepisów może okazać się konieczne ręczne ubijanie lub mieszanie. Dotożyliśmy wszelkich starań, aby zaprezentować dokładne informacje w naszej książeczce z przepisami i przez co zagwarantować świetną zabawę z robotem, ale ostateczne wyniki przepisów zależą wyłącznie od użytkownika zabawki.

RU: ИГРУШЕЧНЫЙ МИКСЕР

Привет, повара!т!

У вас появился собственный игрушечный миксер. А к нему прилагается сборник с массой рецептов и советов, благодаря которым приготовление блюд станет интересным и увлекательным занятием!

Лучше всего перемешивать легкое тесто, чтобы напечь блинов из муки, яиц и молока. Кроме того, вы можете приготовить множество других вкусностей (например, по рецептам из этого сборника). Правда, иногда нужно будет перемешать продукты вручную, чтобы достичь лучших результатов.

Готовить следует только под наблюдением взрослых, которые помогут вам отмерить нужные количества продуктов и измельчить их. Очень важно, чтобы только взрослые пользовались духовкой и варочной панелью и доставали оттуда горячие противни или горячую еду.

ГОТОВЫ? ТОГДА ЗА ДЕЛО!

- Всегда мойте руки
- Убедитесь, что вся кухонная посуда и все кухонные принадлежности чистые
- Наденьте фартук
- Сначала аккуратно отмерьте все ингредиенты
- Внимательно изучите рецепт (если что-то не поймете – спросите взрослых)
- Когда закончите, вымойте посуду и приберитесь на кухне!

Чтобы получалось вкусно, нужно соблюдать несколько простых правил. Так что подготовьте всё заранее, сверьтесь с рецептом и наслаждайтесь восхитительными блюдами собственного приготовления с семьей и друзьями!

Удачи!



50 г самоподнимающейся муки

½ чайной ложки разрыхлителя

50 г сахарной пудры

50 г мягкого сливочного масла

1 яйцо

варенье для поливки готового пирога

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ

• Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте неглубокую 18-сантиметровую форму для торта небольшим количеством растительного или сливочного масла.

• Положите на дно формы кружок бумаги для выпечки и смажьте его.

• Поместите все ингредиенты в чашу миксера. Родители помогут вам разбить яйцо.

• Перемешивайте ингредиенты в течение 1–2 минут до образования пены.

• Выложите получившуюся смесь в форму с помощью специальной лопаточки и разровняйте тесто.

• Попросите взрослых поставить форму в духовку на 20–25 минут.

• Готовый бисквит должен немного отставать от краев формы. Слегка нажмите на поверхность бисквита пальцем – если она пружинит, бисквит готов. Родители покажут вам, как это сделать. Переложите пирог на решетку, чтобы остудить его. Обязательно пользуйтесь прихватками.

• Полейте пирог вареньем и нарежьте его треугольными кусками.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ТУ МУКУ, КОТОРАЯ УКАЗАНА В РЕЦЕПТЕ!

75 г пшеничной муки

50 г сливочного масла

1 столовая ложка меда

¼ чайной ложки разрыхлителя

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

• Разогрейте духовку до 160°C. Смажьте противень небольшим количеством растительного или сливочного масла.

• Попросите взрослых помочь вам распустить сливочное масло и мед в сотейнике.

• Просейте муку с разрыхлителем в чашу.

• Налейте в чашу расплавленный мед и сливочное масло и перемешайте получившуюся смесь лопаточкой.

• Когда смесь остынет, скатайте небольшие шарики.

• Попросите взрослых поставить противень в духовку на 10 минут.



100 г самоподнимающейся муки

щепотка соли

25 г мягкого сливочного масла

4 столовые ложки молока

4 столовые ложки кетчупа

½ чайной ложки смеси трав

25 г тертого сыра

ПИЦЦА

• Разогрейте духовку до 220°C. Смажьте противень.

• Насыпьте муку и соль в чашу миксера. Добавьте сливочное масло и перемешайте до состояния мелкой крошки. Ваши родители скажут вам, когда нужно остановиться.

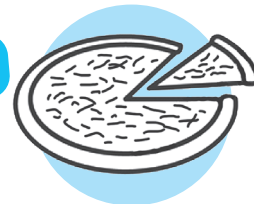
• Влейте молоко и перемешивайте плоской лопаточкой до получения круглого теста.

• Разделите смесь на 2 части и раскатайте каждую из них в круг диаметром около 13 см.

• Полейте кетчупом, посыпьте смесью трав и засыпьте тертым сыром.

• Попросите взрослых поставить противень в духовку на 10 минут, пока сыр не приобретет золотистый оттенок.

НУЖНА ПОМОЩЬ!



1 спелый банан

40 г мягкого сливочного масла

40 г сахарной пудры

1 яйцо

1 столовая ложка молока

75 г самоподнимающейся муки

сахарная пудра для посыпки

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

• Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте неглубокую 18-сантиметровую форму для кексов небольшим количеством растительного или сливочного масла.

• Очистите и растолките банан.

• Положите банан, сливочное масло и сахар в чашу миксера и смешивайте их до образования пены.

• Взбейте яйцо с молоком при помощи вилки и влейте в чашу миксера. Смешивайте ингредиенты до получения однородной смеси.

• Аккуратно подмешайте муку с помощью лопаточки.

• Выложите получившуюся смесь в форму для кексов с помощью лопаточки и тщательно выровняйте ее.

• Попросите взрослых поставить форму в духовку на 20–25 минут, пока тесто не поднимется и не начнет пружинить. Ваши родители скажут вам, когда хлеб готов.

• Остудите на решетке и посыпьте сахарной пудрой после остывания.



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЯЙЦА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ И РАЗБИВАЙТЕ ИХ НАД ЧАШКОЙ!

50 г сливочного масла

2 чайные ложки светлой патоки

50 г сахарной пудры

25 г овсяных хлопьев

20 г самоподнимающейся муки

40 г толченых кукурузных хлопьев

ХРУСТЯЩИЕ ЗЛАКОВЫЕ БАТОНЧИКИ

• Разогрейте духовку до 190°C. Смажьте малый противень (примерно 18x18 см) небольшим количеством растительного или сливочного масла.

• Аккуратно распустите сливочное масло и сироп в сотейнике. Родители помогут вам это сделать и проследят, чтобы ничего не сгорело.

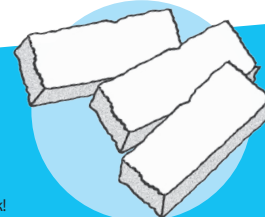
• Влейте получившуюся смесь в чашу миксера и добавьте сахар, овсяные хлопья, муку и толченые кукурузные хлопья.

• Как следует смешайте и равномерно распределите по поверхности противня.

• Попросите взрослых поставить противень в духовку примерно на 20 минут.

• Когда выпечка немного остынет, нарежьте из нее батончики. Снимите с противня после полного остывания.

САХАРНАЯ ПУДРА – ЛУЧШАЯ ПОСЫПКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ!



DA: Legetøjsmixer

Hej med jer, små kokke!

Velkommen til dette hæfte, der er proppet med opskrifter og tips, så du kan nyde din helt egen legetøjsmixer!

Det bedste at mixe sammen er en let dej, du kan lave pandekager eller Yorkshire-buddinger af ved hjælp af mel, æg og mælk. Du kan dog også lave masser af andre retter som dem i dette hæfte med opskrifter, men det kan være, du er nødt til at bruge et rigtigt piskeris for at opnå de bedste resultater.

Al madlavning skal ske under opsyn af en voksen, der kan hjælpe dig med at måle ingredienser af og skære dem i stykker. Det er meget vigtigt, at de voksne styrer brug af ovnen, kogepladerne samt håndteringen af varme fade og bageplader eller mad.

ER DU KLAR TIL AT LAV MAD & BAGE?

- **Vask altid dine hænder**
- **Sørg for, at alle redskaber er rene**
- **Tag forklæde på**
- **Mål omhyggeligt alle ingredienser af først**
- **Læs og forstå opskriften** (bed en voksen om hjælp)
- **Vask op bagefter, og ryd op i køkkenet!**

Ved at følge nogle få grundlæggende regler bliver det nemmere at opnå de bedste resultater ved madlavning, så bliv ordentligt klar, følg opskriften, og nyd dine lækre retter med familie og venner!

God fornøjelse med bagningen!



Brug altid den slags mel, der står i opskriften!

50 g selvhævende mel

1 x 2,5 ml ske (½ teske) bagepulver
50 g strø sukker
50 g blødt smør
1 æg
marmelade til at smøre oven på den bagte kage

svampet kage

- Sæt ovnen på 180 °C, gasmærke 4. Smør en 18 cm ringform med lidt olie eller smør.
- Læg et stykke cirkelformet, fedtbestandigt bagepapir i bunden af formen, og smør papiret med fedtstof.
- Hæld alle ingredienser i mixerskålen. Dine forældre hjælper dig med at slå ægget ud.
- Mix i 1-2 minutter, indtil dejen er let og luftig.
- Spred blandingen ud i ringformen med den medfølgende dejskraber, og jævn toppen ud.
- Bed en voksen om at sætte den i ovnen i 20-25 minutter.
- Når kagen er bagt, er den krummet lidt fra siderne af formen. Tryk let på toppen med din finger - hvis kagen er bagt, popper toppen tilbage igen. Dine forældre viser dig, hvordan du skal gøre. Sæt kagen på en rist til afkøling, men husk at bruge ovenhandsker eller grydelapper.
- Smør marmelade ud på toppen af kagen, og skær den ud i trekantede.



75 g hvedemel

50 g smør
1 x 15 ml ske
(1 spiseske) honning
1 x 1,25 ml (teske) bagepulver

honning-cookies

- Sæt ovnen på 160 °C, gasmærke 3. Smør en bageplade med lidt olie eller smør.
- Bed en voksen om at hjælpe dig med at smelte smør og honning i en gryde.
- Si mel og bagepulver ned i en skål.
- Hæld honning/smør i skålen, og bland det sammen ved hjælp af din dejskraber.
- Når blandingen er kold, skal du forme den til små kugler.
- Bed en voksen om at sætte dem i ovnen i 10 minutter.

100 g selvhævende mel

en knivspids salt
25 g blødt smør
4 x 15 ml skeer (4 spiseskeer) mælk
4 x 15 ml skeer (4 spiseskeer) tomatketchup
1 x 2,5 ml ske (½ teske) blandede urter
25 g reven ost

pizza

- Sæt ovnen på 220 °C, gasmærke 7. Smør en bageplade.
- Hæld mel og salt i din mixer. Tilsæt smør & bland det, indtil de ligner fine brødkrummer. Dine forældre kan fortælle dig præcist, hvornår det ser rigtigt ud.
- Tilsæt mælk, og bland det med en flad paletkniv for at danne en fast dej.
- Del blandingen i 2, og rul hvert stykke ud i en cirkel på omtrent 13 cm i tværsnit.

Hjælp er nødvendig!



• Smør tomatketchup på, strø blandede urter på, og drys til sidst med reven ost.

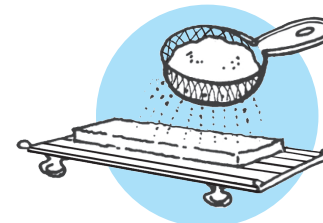
• Bed en voksen om at sætte dem i ovnen i 10 minutter, indtil osten er gylden.

1 moden banan
40 g blødt smør
40 g strø sukker
1 æg

1 x 15 ml ske (1 spiseske) mælk
75 g selvhævende mel
glasur til at komme ovenpå

bananbrød

- Sæt ovnen på 180 °C, gasmærke 4. Smør en 18 cm ringkageform med lidt olie eller smør.
- Skræl og mos bananen.
- Hæld banan, smør og sukker i din mixer, og bland, indtil det er let og luftigt.
- Pisk æg og mælk sammen med en gaffel, og hæld det i mixerskålen. Bland det sammen, indtil alt ægget er forsvundet.
- Rør forsigtigt mel i ved hjælp af din dejskraber.
- Hæld blandingen i kageformen ved hjælp af din dejskraber, og jævn omhyggeligt toppen ud.



- Bed en voksen om at sætte den i ovnen i 20-25 minutter, indtil den er hævet godt op og mærkes fast. Dine forældre kan fortælle dig præcist, hvornår den er klar.
- Afkøles på en plade til afkøling, og læg glasur på den, når den er kold.

Brug æg ved stuetemperatur, og slå dem ud i en kop først!

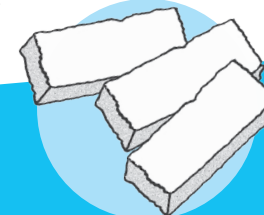
50 g smør

2 x 5 ml skeer (2 teskeer) gylden sirup
50 g strø sukker
25 g havregrød
25 g selvhævende mel
40 g knuste cornflakes

småkagedej

- Sæt ovnen på 190 °C, gasmærke 5. Smør en lille bageplade (ca. 18 cm, kvadratisk) med lidt olie eller smør.
- Varm smør og sirup forsigtigt op i en saucegryde, indtil det er smeltet. Dine forældre hjælper dig med det og sørger for, at det ikke brænder på.
- Hæld smelteblandingen i din mixerskål, og tilsæt sukker, havregryn, mel og knuste cornflakes.

Strø sukker er bedst til kager!



SV: Leksaksmixer

Hej alla små bagare!

Välkommen till detta häfte fullpackat med recept och tips så att du kan njuta av din alldeles egna mixer!

Bäst att mixa är en lätt smet gjord av mjöl, ägg och mjölk som du kan göra pannkakor av. Men du kan göra mycket annat gott med recepten i recepthäftet, fast du kan behöva mixa en del för hand för att få bästa resultat.

All bakning måste göras med en vuxen i närheten som kan hjälpa dig när du ska mäta upp eller hacka något. Det är mycket viktigt att en vuxen ansvarar för användning av ugnen och spisen och hantering av varma plåtar eller varm mat.

REDO ATT BAKA EN KAKA?

- **Tvätta alltid händerna**
- **Se till att alla redskap är rena**
- **Sätt på dig ett förkläde**
- **Mät först alla ingredienser noggrant**
- **Läs och förstå receptet** (be en vuxen om hjälp)
- **Diska efteråt och städa upp i köket!**

Om du följer våra grundregler får du det bästa resultatet när du bakar, så förbered dig väl, följ receptet och låt familj och vänner njuta av dina godbitar!

Lycka till med bakningen!



Använd alltid den mjöltyp som står i receptet!

50 g kakmjöl med bakpulver

½ tesked bakpulver

50 g strösocker

50 g mjukt smör

1 ägg

sylt för att bre ut på den färdiga kakan

sockerkaka

- Sätt ugnen på 180 °C. Smöra en 18 cm kakform med lite olja eller smör.
- Lägg en cirkel av bakplåtspapper i botten av formen och smöra pappret.
- Lägg i alla ingredienser i mixerskålen. En vuxen kan hjälpa dig att knäcka ägget.
- Mixa i 1-2 minuter tills smeten är lätt och luftig.
- Bred ut blandningen i bakformen med den medföljande degskrapan och släta till ovsidan.
- Be en vuxen sätta in formen i ugnen i 20-25 minuter.

- När kakan är färdig har den sjunkit ner något från sidorna på formen. Tryck lätt på toppen med fingret. Om kakan är färdig studsar den tillbaka. En vuxen kan visa dig hur du gör detta. Lägg kakan på ett galler och kom ihåg att använda ugnsvantar.
- Bred ut sylt på toppen och skär i bitar.



75 g vetemjöl

50 g smör

1 matsked honung

1 tesked bakpulver

honungskakor

- Sätt ugnen på 160 °C. Smöra en bakplåt med lite olja eller smör.
- Be en vuxen hjälpa dig att smälta smör och honung i en kastrull.
- Sikta i mjölet och bakpulvret i en skål.
- Häll honungen/smöret i skålen och blanda med degskrapan.
- Forma till små bollar när blandningen är kall.

- Be en vuxen sätta in formen i ugnen i 10 minuter.

100 g kakmjöl med bakpulver

nypa salt

25 g mjukt smör

4 matskedar mjölk

4 matskedar tomatketchup

½ tesked blandade örter

25 g riven ost

pizza

- Sätt ugnen på 220 °C. Smöra en bakplåt.
- Häll i mjölet och saltet i mixern. Tillsätt smör och blanda tills det liknar fina brödsmlur. En vuxen kan tala om för dig när det är precis rätt.
- Tillsätt mjölken och blanda med en platt palettkniv för att forma en fast deg.
- Dela degen i två delar och rulla varje del till en cirkel som är cirka 13 cm bred.
- Bred på tomatketchup, strö över blandade örter och toppa med riven ost.

Hjälp mig!



1 mogen banan

40 g mjukt smör

40 g strösocker

1 ägg

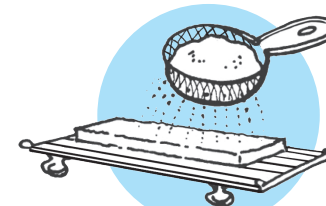
1 matsked mjölk

75 g kakmjöl med bakpulver

florsocker till toppen

bananbröd

- Sätt ugnen på 180 °C. Smöra en 18 cm kakform med lite olja eller smör.
- Skala och mosa bananen.
- Lägg banan, smör och socker i mixern och blanda tills det är lätt och luftigt.
- Vispa ägg och mjölk tillsammans med en gaffel och håll det i mixerskålen. Mixa tillsammans tills ägget är väl blandat.
- Rör i mjölet försiktigt med hjälp av degskrapan.
- Bred ut blandningen i kakformen med degskrapan och jämna försiktigt till toppen.



- Be en vuxen sätta in formen i ugnen i 20-25 minuter tills kakan har höjt sig och känns fast. En vuxen kan tala om för dig när den är färdig.
- Låt kakan svalna och strö över florsocker när den är kall.

Använd ägg som legat i rumstemperatur och knäck dem i en kopp först!

50 g smör

2 teskedar ljus sirap

50 g strösocker

25 g havregryn

25 g kakmjöl med bakpulver

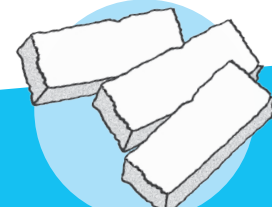
40 g krossade cornflakes

snittkakor

- Sätt ugnen på 190 °C. Smöra en liten bakform (cirka 18 cm) med lite olja eller smör.
- Värm smör och sirap försiktigt i en stekpanna till det har smält. En vuxen kan hjälpa dig med detta och se till att det inte bränns fast.
- Häll i den smälta blandningen i din mixerskål och tillsätt socker, havregryn, mjöl och krossade cornflakes.

- Blanda ihop väl och sprid ut kaksmeten jämnt över bakformen.
- Be en vuxen sätta in den i ugnen i 20 minuter.
- Låt kaksmeten ligga kvar i bakformen tills den har svalnat och skär den sedan i bitar. Ta bort bitarna från formen när de har kallnat.

Strösocker är bäst för kakor!



NO: Leke-kjøkkenmaskin

Heisan, småkoker!

Velkommen til dette heftet som er fullpakket med oppskrifter og tips om hvordan du bruker din egen leke-kjøkkenmaskin! Det beste å blande sammen er en lett røre som kan brukes til å lage pannekaker av, med mel, egg og melk. Du kan også lage massevis av andre godsaker, som de i dette oppskriftsheftet, men det kan være du må blande litt ekstra for hånd for å få best mulige resultater.

All matlaging må gjøres under oppsyn av en voksen, som kan hjelpe deg med måling og skjæring. Det er veldig viktig at en voksen har ansvaret for bruk av ovnen og koketoppen og håndtering av varme brett eller mat.

ER DU KLAR TIL Å KOKE OG BAKE?

- **vask alltid hendene dine**
- **sørg for at alle redskapene er rene**
- **ta på deg forkle**
- **mål opp alle ingrediensene nøyte først**
- **les og forstå oppskriften** (be en voksen om å hjelpe deg)
- **vask opp etterpå og rydd kjøkkenet!**

Hvis du følger noen få grunnleggende regler, får du de beste resultatene når du lager mat, så forbered deg godt, følg oppskriften og nyt den gode maten sammen med familie og venner!

Lykke til!



50 g selvhevende mel

- ½ teskje bakepulver
- 50 g sukker
- 50 g mykt smør
- 1 egg
- syltetøy til å spre utover den ferdigstekte kaken

sukkerbrød

- Sett ovnen på 180 °C. Smør en 18 cm bred, rund kakeform med litt olje eller smør.
- Legg en sirkel med vokspapir i bunnen av formen og smør papiret.
- Ha alle ingrediensene i blande-bollen. Foreldrene dine kan hjelpe deg å knekke egget.
- Bland i 1-2 minutter til røren er lett og luftig.
- Hell blandingen i formen og spre utover med røresleiven som følger med, og jevn ut overflaten.
- Be en voksen om å sette formen i ovnen i 20-25 minutter.

- Når kaken er stekt, vil den ha trukket seg litt tilbake fra sidene av formen. Trykk lett på toppen av kaken med fingeren - når den er ferdig, spretter den lett tilbake igjen. Foreldrene dine kan vise deg hvordan du gjør det. Sett kaken på en rist, men husk å bruke grytekluter.
- Spre syltetøy oppå kaken og skjær den i trekanter.

Bruk alltid den typen mel det står i oppskriften!

75 g hvetemel

- 50 g smør
- 1 spiseskje honning
- ¼ teskje bakepulver

honningkaker

- Sett ovnen på 160 °C. Smør et stekebrett med litt olje eller smør.
- Be en voksen om å hjelpe deg med å smelte smøret og honningen i en liten kjele.
- Sikt melet og bakepulveret i en bolle.
- Hell honning- og smørblendingen i bollen og bland med røresleiven.
- Når blandingen er avkjølt, former du den i små kuler.

- Be en voksen om å sette dem i ovnen i 10 minutter.

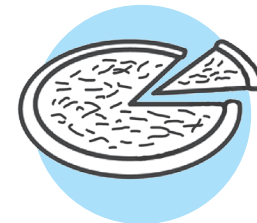


- 100 g selvhevende mel
- en klype salt
- 25 g mykt smør
- 4 spiseskjeer melk
- 4 spiseskjeer ketchup
- ½ teskje blandede urter
- 25 g revet ost

pizza

- Sett ovnen på 220 °C. Smør et stekebrett.
- Ha melet og saltet i blande-bollen. Ha i smøret og bland til det ser ut som fine brødsmluler. Foreldrene dine kan si når det er passe.
- Ha i melken og bland med en flat steke-spade til du har en fast deig.
- Del blandingen i to og kjelv hver del til en sirkel på ca. 13 cm diameter.
- Spre ketchup utover, dryss de blandede urtene over og revet ost til slutt.
- Be en voksen om å sette den i ovnen i 10 minutter til ostene er gyllen.

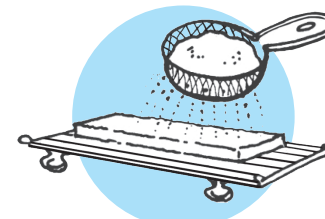
Hjelp trengs!



- 1 moden banan
- 40 g mykt smør
- 40 g sukker
- 1 egg
- 1 spiseskje melk
- 75 g selvhevende mel
- melis til pynt

bananbrød

- Sett ovnen på 180 °C. Smør en 18 cm vid kakeform med litt olje eller smør.
- Skrell og mos bananen.
- Ha banan, smør og sukker i blande-bollen og bland til det er lett og luftig.
- Visp egg og melk sammen med en gaffel og hell oppi blande-bollen. Bland til alt egget er forsvunnet.
- Rør forsiktig inn melet med røresleiven.
- Spre blandingen i kakeformen ved hjelp av røresleiven og jevn den ut på overflaten.
- Be en voksen om å sette den i ovnen i 20-25 minutter til den er godt hevet og fast å ta på. Foreldrene dine kan hjelpe deg med å se når den er ferdig.
- Avkjøl på en rist og dryss med melis når den er kald.



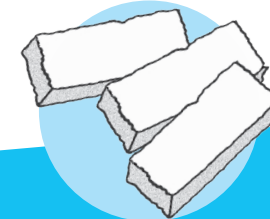
Eggene må ha romtemperatur, og knekk dem i en kopp først!

- 50 g smør
- 2 teskjeer lys sirup
- 50 g sukker
- 25 g havregryn
- 25 g selvhevende mel
- 40 g knuste cornflakes

granolabar med knas

- Sett ovnen på 190 °C. Smør en liten kakeform (ca. 18 x 18 cm) med litt olje eller smør.
- Varm forsiktig opp smør og sirup i en liten kjele til det er smeltet. Foreldrene dine kan hjelpe deg med dette og sørge for at det ikke brenner seg.
- Hell den smeltede blandingen i blande-bollen og ha oppi sukker, havregryn, mel og knuste cornflakes.
- Bland godt sammen og spre røren jevnt utover i kakeformen.
- Be en voksen om å sette den i ovnen i ca. 20 minutter.
- La kaken stå i formen til den er lunken, og så skjærer du den i avlange biter. Fjern dem fra formen når de er blitt kalde.

Strøsukker er best for kaker!



FI: Lelusekoitin

Hei pienet kokit!

Tämä kirjanen on täynnä reseptejä ja vinkkejä, joiden avulla saat omasta lelusekoittimestasi kaiken ilon irti!

Parhaiten sekoitat kevyttä taikinaa, josta voi valmistaa pannukakkuja tai Yorkshiren vanukkaita käyttäen jauhoja, kananmunia ja maitoa. Voit kuitenkin valmistaa monia muitakin herkkuja, kuten tästä reseptivihkosta käy ilmi, mutta parhaat tulokset saadaksesi voit joutua sekoittamaan lisää käsin.

Kaikki ruoanlaitto tulee tehdä sellaisen aikuisen valvonnassa, joka auttaa sinua mittaamisessa ja pilkkomisessa. On erittäin tärkeää, että aikuiset ovat vastuussa uunin ja liedien käytöstä sekä kuumien peltien tai ruokien käsittelystä.

VALMIINA RYHTYMÄÄN TOIMEEN JA LEIPOMISEEN?

- **Pese aina kätesi**
- **Varmista, että kaikki välineet ovat puhtaita**
- **Pue esiliina päälle**
- **Mittaa ensin huolellisesti kaikki ainekset**
- **Lue ja ymmärrä resepti** (pyydä aikuista avuksi)
- **Tiskaa sitten ja siivoa keittiö!**

Muutaman perussäännön noudattaminen auttaa saavuttamaan parhaat tulokset ruoanlaitossa, joten valmistaudu hyvin, noudata ruokaohjetta ja nauti herkullisista herkuista perheen ja ystävien kanssa!

Hauskaa leivontaa!



Käytä aina ohjeessa mainittuja jauhoja!

50 g itsestään nousevia jauhoja

1 x 2,5 ml:n lusikka (½ tl) leivinjauhetta

50 g tomusokeria

50 g pehmeää voita

1 muna

hillola kypsän kakun päälle levitettäväksi

sokerikakku

- Kytke uuni päälle 180 °C:seen. Voitele yksi 18 cm:n voileipävuoka pienellä määrällä öljyä tai voita.
- Aseta vuolan pohjalle ympyrä rasvankestävää paperia ja voitele paperi.
- Laita kaikki ainekset tehosekoittimen kulhoon. Vanhemmat auttavat munan rikkomisessa.
- Sekoita 1-2 minuuttia, kunnes taikina on kevyttä ja kuohkeaa.
- Levitä seos voileipävuokaan mukana tulevalla lastalla ja tasoita pinta.
- Pyydä aikuista laittamaan se uuniin 20-25 minuutiksi.

- Kun kakku on kypsää, se on hieman kutistunut vuolan reunoista. Paina pintaa kevyesti sormella - kypsä pinta ponnahtaa takaisin. Vanhemmat näyttävät, kuinka tämä tehdään. Laita kakku jäähdytysritilälle, mutta muista käyttää uunikäsineitä.
- Voitele pinta hillolla ja leikkaa kolmioiksi.



75 g tavallisia jauhoja

50 g voita

1 x 15 ml:n lusikka (1 ruokalusikallinen) hunajaa

1 x 1,25 ml (tl) leivinjauhetta

hunajapikkuleivät

- Kytke uuni päälle 160 °C:seen. Voitele uunipelti pienellä määrällä öljyä tai voita.
- Pyydä aikuista auttamaan voin ja hunajan sulattamisessa kattilassa.
- Siivilöi jauhot ja leivinjauhe kulhoon.
- Kaada hunaja/voi kulhoon ja sekoita lastalla.
- Kun seos on jäähtynyt, muotoile siitä pieniä palleraita.

- Pyydä aikuista laittamaan se uuniin 10 minuutiksi.

100 g itsestään kohoavia jauhoja
riippaus suolaa
25 g pehmeää voita

4 x 15 ml lusikallista (4 ruokalusikallista) maitoa

4 x 15 ml lusikallista (4 ruokalusikallista) tomaattiketsuppia

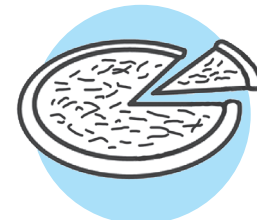
1 x 2,5 ml lusikallista (½ tl) yrttiseosta

25 g juustoraastetta

pizza

- Kytke uuni päälle 220 °C:seen. Voitele uunipelti.
- Laita jauhot ja suola vatkaimeen. Lisää voi ja sekoita, kunnes tulos muistuttaa hienoa korppujauhoja. Vanhemmat voivat kertoa, milloin se on juuri sopivaa.
- Lisää maito ja sekoita tasaisella palettiveitsellä kiinteäksi taikinaksi.
- Jaa seos kahteen osaan ja kauli kumpikin osa noin 13 cm:n ympyräksi.
- Lisää tomaattiketsuppia, ripottele päälle yrttejä ja ripottele päälle juustoraastetta.

Apua tarvitaan!



1 kypsä banaani
40 g pehmeää voita

40 g tomusokeria

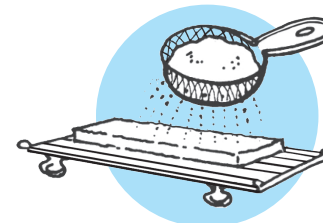
1 muna

1 x 15 ml:n lusikallinen (1 rkl) maitoa

75 g itsestään nousevia jauhoja
tomusokeria pinnalle

banaanileipä

- Kytke uuni päälle 180 °C:seen. Voitele yksi 18 cm:n voileipäkakkuvuoka pienellä määrällä öljyä tai voita.
- Kuori ja muusaa banaani.
- Laita banaani, voi ja sokeri sekoittimeen ja sekoita kevyeksi ja kuohkeaksi.
- Vatkaa muna ja maito haarukalla ja kaada kulhoon. Sekoita, kunnes muna on kokonaan hävinnyt.
- Sekoita jauhot varovasti joukkoon lastalla.
- Levitä seos kakkuvuokaan lastalla ja tasoita pinta varovasti.
- Pyydä aikuista laittamaan se uuniin 20-25 minuutiksi, kunnes se on kohonut hyvin ja



kosketettaessa kiinteä. Vanhemmat voivat kertoa, milloin se on valmis.

- Jäähdytä pellillä ja ripottele päälle tomusokeria, kun se on jäähtynyt.

Käytä kananmunia huoneenlämpöisinä ja riko ne ensin kuppiin!

50 g voita

2 x 5 ml:n lusikallista (2 tl) siirappia

50 g tomusokeria

25 g kaurahiutaleita

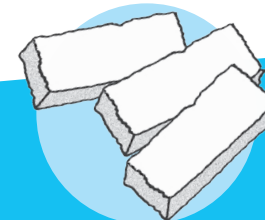
25 g itsestään kohoavia jauhoja

40 g murskattuja maissihiutaleita

pannukakut

- Kytke uuni päälle 190 °C:seen. Voitele pieni uunipelti (n. 18 cm) pienellä määrällä öljyä tai voita.
- Kuumenna voi ja siirappi varovasti kattilassa, kunnes ne sulavat. Vanhemmat auttavat tässä ja varmistavat, että se ei pala.
- Kaada sulanut seos kulhoon ja lisää sokeri, kaurahiutaleet, jauhot ja murskatut maissihiutaleet.

Tomusokeri sopii parhaiten kakkuihin!



لعبة خلاق

مرحباً أيها الطهاة الصغار!

أهلاً بكم في هذا الكتيب المملوء بالوصفات والنصائح للاستمتاع بلعبة خلائك الخاصة جداً!

أفضل شيء لمزجه هو عجينة خفيفة يمكن استخدامها لصنع الفطائر باستخدام الطحين والبيض والحليب.

ومع ذلك يمكنك صنع الكثير من الحلويات الأخرى مثل تلك الموجودة في كتيب الوصفات هذا لكن ربما يجب عليك القيام ببعض المزج الإضافي يدوياً للحصول على أفضل النتائج.

يجب أن تتم أي عملية طهي تحت إشراف شخص بالغ يقوم بمساعدتك بأية عمليات قياس وتقطيع. من المهم أن يكون الأشخاص البالغين مسؤولين عن استخدام الفرن وشعلات الغاز والتعامل مع الأطباق أو الأطعمة الساخنة.

هل أنت مستعد للإعداد والخبز؟

اغسل يديك دائماً

تأكد من أن جميع الأواني نظيفة

ارتد منزراً

أولاً أحسب مقادير جميع المكونات بعناية

اقرأ وافهم الوصفة

(اطلب من شخص بالغ مساعدتك)

اغسل المطبخ ورتبه بعد الانتهاء من إعداد وصفتك!

إن اتباع بعض القواعد الأساسية سيساعدك في الحصول على أفضل النتائج عند الطهي، لذا حثّر جيداً واتبع طريقة تحضير الوصفة وتمتح بحلولياتك المفضلة مع العائلة والأصدقاء!

تجربة خبز سعيدة!

الكعكة الاسفنجية

• قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 180°س، 350°ف، علامة الغاز 4. ادهن قالب شطيرة واحدة بطول 18

سم (7 إنش) بقليل من الزيت أو الزبدة. ضع دائرة من الورق المقاوم للدهون في قاع القالب

وادهن الورقة. وضع جميع المكونات في صحن الخلط. سيساعدك والذاك بكسر البيض.

اخلطها لمدة دقيقة واحدة إلى دقيقتين حتى تصبح خفيفة ومنفوشة.

وزّع المزيج في قالب الشطيرة باستخدام الملعقة المزودة

وقم بتنعيم سطح المزيج. اطلب من شخص بالغ وضعها في الفرن لمدة 20-25 دقيقة.

50 غرام (أونصة) طحين ذاتي

الانتخاب

1 ملعقة 5.2 × مل ملعقة 1/2

ملعقة شاي) مسحوق الخبيز

50 غرام (2 أونصة) سكر كاستر

50 غرام (2 أونصة) زبدة طرية

بيضة واحدة

مربى لتزيين الكعكة المخبوزة

بسكويت العسل

قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 160°س، 325°ف، علامة الغاز 3. ادهن صينية الخبز بقليل من الزيت أو

الزبدة. اطلب من شخص بالغ إذابة الزبدة والعسل في مقلاة.

قم بغرلة الطحين ومسحوق الخبيز في وعاء. قم بصب العسل/الزبدة في وعاء واخلطه بملعقتك.

75 غم (3 أونصة) طحين

عادي

50 غم (2 أونصة) زبدة

1 ملعقة × 15 مل (1 ملعقة شاي) عسل

1 ملعقة × 1.25 مل (1/4 ملعقة شاي) مسحوق الخبيز



استخدم نوع الطحين المذكور في الوصفة!



بيتزا

قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 160°س، 325°ف، علامة الغاز 3. ادهن صينية الخبز بقليل من الزيت أو الزبدة.

ضع الطحين والملح في خلطك. ضع الزبدة وامرجها حتى تصبح مثل فتات الخبز الناعم.

ضع الحليب وامزجه بسكين الزبدة لتشكيل عجينة قوية. قسم المزيج إلى قسمين وقم بعمل كل قطعة على شكل

دائرة حوالي 13 سم (5 إنش).

قم بتوزيع كاتشب الطماطم، قم برش مزيج الأعشاب وغطها بالجبن المبشور.

100 غرام (4 أونصة) طحين ذاتي

التخمير

رشة ملح

25 غم (1 أونصة) زبدة طرية

4 ملاعق × 15 مل (4 ملاعق شاي) حليب

4 ملاعق × 15 مل (4 ملاعق شاي) كاتشب طماطم

1 ملعقة × 2.5 مل (1/2 ملعقة شاي) مزيج من الأعشاب

25 غم (1 أونصة) جبنة مبشورة



يحتاج إعدادها إلى المساعدة!

خبز الموز

قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 180°س، 350°ف، علامة الغاز 4. ادهن قالب كيك شطيرة واحدة 18 سم (7

إنش) بقليل من الزيت أو الزبدة. قشّر الموزة واهرسها

ضع الموزة والزبدة والسكر في خلطك وامرجها حتى تصبح خفيفة ومنفوشة.

اخفق البيضة والحليب معا بشوكه وقم بصب الخليط في وعاء الخلاط. امزجه مع بعضها البعض حتى تختفي البيضة.

حرك بعناية في الطحين باستخدام ملعقة

قم بتوزيع المزيج في قالب الكيك باستخدام ملعقة وقم بتسوية السطح بعناية.

اطلب من شخص بالغ وضعها في الفرن لمدة 20-25 دقيقة

1 موزة ناضجة

40 غم (1 ½ أونصة) زبدة طرية

40 غم (1 ½ أونصة) سكر كاستر

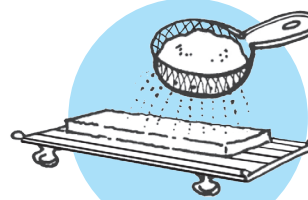
1 بيضة

1 ملعقة × 15 مل (1 ملعقة شاي) حليب

75 غم (3 أونصات) طحين ذاتي

التخمير

سكر ناعم للتزيين



استخدم البيض في درجة حرارة الغرفة واكسره في كاس أولاً!

الفطائر المحلاة المقرمشة

قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 190°س، 375°ف، علامة الغاز 5. ادهن صينية خبز

صغيرة (حوالي 18 سم 7/8 إنش مربع) بقليل من الزيت أو الزبدة.

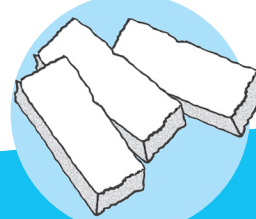
سخن الزبدة والشراب في قدر حتى تذوب. سيساعدك والذاك في القيام بذلك ويتأكد من أنها لن تحترق.

قم بصب المزيج المذاب في وعاء الخلاط ومن ثم أضف السكر والشوفان والطحين ورفائق الذرة

المسحوقة.

امزجها معاً بشكل جيد وقم بتوزيع الفطائر المحلاة بشكل متساوية في صينية الخبيز.

اطلب من شخص بالغ وضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة. اترك الفطائر المحلاة في قالب الخبز حتى تصبح دافئة ومن ثم قطعها إلى أصابع. أخرجها من القالب عندما تبرد.



سكر كاستر هو الأفضل لصنع الكيك!

وصفات لتقوم بإعدادها باستخدام لعبة خلائك DOOWNEK

الخاصة بك* تحت إشراف شخص بالغ

*يرجى ملاحظة:

نتمنى أن تستمتع بإعداد الوصفات المقترحة في هذا الكتيب! ومع ذلك فإن لعبة الخلائك هذه مصممة لخلق عجينة الفطائر الخفيفة فقط لذا فإنه قد يلزم

الخفف اليدوي لبعض الوصفات. ولقد حرصنا كل الحرص في عرض كتيب الوصفات هذا لضمان الحصول على قيمة اللعب كاملة من لعبة خلائك هذه.

ومن ناحية أخرى تكون النتائج النهائية من مسؤولية المستخدم.

casdon™

KENWOOD

This toy is made by Casdon Ltd.

The “Kenwood” and “Chef” trademarks are applied
under license from Kenwood Appliances Luxembourg SA



casdon.com

UK: Casdon Ltd, Cornford Road, Blackpool, FY4 4QW, UK
EU: Casdon B.V, Kruisdonk 66, 6222PH Maastricht, NL
US: Total Biz Fulfilment Inc, 1 Corporate Dr, Grantsville, MD 21536, USA



Item No. 63550- 63599
Rvn: 0222

Made in China / Fabriqué en Chine