

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Wenn Schokolinsen zu Konfetti werden, Gummibärchen zu bunten Blumen und Vanillepudding zur weichen Wolkendecke, dann dreht sich alles um süße Kuchen für Kinder. Um die Augen zum Leuchten zu bringen, braucht es gar nicht viel. Ein magischer Zauberkuchen hier, klitzekleine Gugelhupfe da und zwischendurch ein paar saftige Brownies mit Smarties – schon sind die kleinen Racker glücklich.

### Süßigkeiten-Tarte

Wusstest du, dass das Schlaraffenland nur eine Kuchengabel entfernt liegt? Gleich hinter dem Keksaun und Schokolinsenfeld. Da, wo die Fruchtgummis so pink leuchten und die Schokolade auf dem Mürbeteigboden wächst. [Zum Rezept](#)



[Süßigkeiten-Tarte](#) © Verena Wohlleben | Nicest Things

### Bunter Obstkuchen

Ganz viel saftiger Teig und süßes Obst – der beste Kuchen für Kinder, um auch die kleinen Leckermäulchen glücklich zu machen, die am liebsten schon vorm Backen ihre Finger im rohen Rührkuchenteig versenkt hätten. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Bunter Obstkuchen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Zimtschneckenkuchen

Dem Duft von Zimt können die Wenigsten widerstehen. Dem Duft von frischem Hefeteig mit Zimt noch viel weniger. Aber dem Duft von frisch gebackenem Zimtschneckenkuchen ist einfach jeder erlegen – Klein und Groß, Jung und Alt. [Zum Rezept](#)



Zimtschneckenkuchen © Anne Philipp | A cake a day

### Schokobrowniekuchen

Kennst du schon die Partyhütchencrew von Christine? Nicht? Dann wird's aber Zeit. Die kleinen Kerlchen erscheinen immer dann auf dem saftigen Brownie-Dancefloor, wenn die nächste Feierei ansteht – zum Beispiel an Geburtstagen oder den ersten Sonnenstrahlen im Frühling. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



[Schokobrowniekuchen](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Mini-Nuss-Gugelhupfe

Das Geheimnis dieser besonders leckeren Nuss-Küchlein? Viele Mandeln, noch mehr Haselnüsse, eine Portion Schokolade und natürlich die Prise Liebe, die Anna in ihre klitzekleinen Gugelhupfe gibt. [Zum Rezept](#)



[Mini-Nuss-Gugelhupfe](#) © Anna Röpfl | Teigliebe

### Konfetti-Kuchen

Selbst eine Horde herumtollender, kleiner Kuchenesser bringt dich nicht mehr so schnell aus der Ruhe. Deine Geheimwaffe? Maras schneller Kuchen für Kinder zum Rühren. Die Zutaten hast du vermutlich bereits alle zu Hause und bist sofort bereit, um loszulegen. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Konfetti-Kuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Kinder-Schokolade-Kuchen

Bevor du diesen Kuchen für Kinder nachbackst, sei dir gesagt – es wird garantiert nicht das letzte Mal sein, dass deine Kleinen nach dieser Leckerei verlangen. Sein saftiges Geheimnis ist zum einen der Joghurt im Teig und zum anderen 12 gehackte Riegel Kinderschokolade. Ein wahres Fest! [Zum Rezept](#)



Kinder-Schokolade-Kuchen © Foodistas

### Ingwer-Karamell-Cupcakes

Wenn sich beim nächsten Kindergeburtstag kleine Nager auf deinem Kuchentisch einschleichen, keine Sorge – diese Biber tun nichts. Sie machen höchstens süchtig. Ihr Karamell-Frosting-Fell mit Kokosraspeln ist nämlich so herrlich cremig weich, da musst du einfach reinbeißen. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Ingwer-Karamell-Cupcakes © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

### Bananenbrot mit Schokoglasur

Ehe du dich versiehst, sind die kleinen Racker groß und wollen nur noch mit ihren Bananenbuddies spielen. Kein Wunder, die sind ja auch viel süßer, haben ein Schokoladenvollbad genommen und tragen den neusten Style in Form von Zuckerperlen. Als wäre das noch nicht genug, haben sie außerdem noch saftiges Bananenbrot auf ihrer Seite. [Zum Rezept](#)



Bananenbrot mit Schokoglasur © Bananenbrot mit Schokoglasur © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Cake Pops

Wenn das mal kein einfaches Rezept ist: Butterkekse fein zerkrümeln, mit Frischkäse vermischen und zu Kugeln formen. Kurz in geschmolzener Schokolade tunken und mit Zuckerperlen bestreuen. Fertig sind 12 kleine Cake Pops für süße Momente. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Cake Pops © Antonia Klocke | Antonellas Backblog

### Grieß-Gugelhupf mit Zwetschgenmus

Ines' Gugelhupf ist für all die Momente, wenn nur noch Schokolade helfen kann. Aufgeschürfte Knie, juckende Windpocken, der erste Liebeskummer – lässt sich alles besser ertragen, wenn ein Stück von ihrem weichen Grießkuchen mit Pflaumenmusfüllung und der dicksten Schokoladenglasur auf dem Teller landet. [Zum Rezept](#)



Grieß-Gugelhupf mit Zwetschgenmus © Ines Karlin | Münchner Küche

### Brownies mit Smarties

Für Brownies mit kunterbunten Schokolinsen braucht es keinen besonderen Anlass. Die schmecken 365 Tage im Jahr. Aber an Geburtstagen oder zu Karneval ist dieser bunte Kuchen für Kinder einfach besonders gut. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Brownies mit Smarties © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

### Bananenbrot mit Schokostückchen

Corinnas Bananenbrot punktet auf ganzer Linie. Der Teig ist in 5 Minuten zusammengerührt, gebacken bleibt das Brot tagelang saftig, es ist glutenfrei und zudem vegan. Ein süßes Schmankerl, das sich getrost alle Esser genüsslich gönnen können. [Zum Rezept](#)



Bananenbrot mit Schokostückchen © Corinna Frei | Schüsselglück

### Marmorkuchen

Was auf der Geburtstagstafel auf keinen Fall fehlen darf, ist ein echter Klassiker. Ein Kuchen, der sich seit jeher bewährt hat. Der allen Kindern schmeckt, allen Freunden und der ganzen Familie. Der mit hellem und dunklen Teig besticht und auf dem sich Kerzen in einem perfekten Kreis anordnen lassen. Dürfen wir bekannt machen: Inas Marmorkuchen. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Marmorkuchen © Ina Sommerfeld | Fräulein Sommerfeld

### Schneller Milchmädchenkuchen

Wenn sich noch ein paar mehr Schleckermäulchen spontan anmelden, ist Kajas Kuchen die Rettung. 5 Zutaten reichen, um die puddingartige Leckerei zu backen. Einfach alles vermischen, in die Springform füllen und 40 Minuten backen. [Zum Rezept](#)



Schneller Milchmädchenkuchen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Schoko-Gugelhupf mit Kokosglasur

Gegen einen richtig guten Schokokuchen kommt einfach nichts an. Da sind sich auch die kleinen Naschkatzen untereinander einig. Also ran an die Rührschüssel – Datteln, Apfelmus, Kokosmilch, Bitterschokolade, Mehl und Kakao warten schon darauf, als saftiger Kuchen aus deinem Ofen hervorzugehen. Den fehlenden Zucker vermisst hier niemand. [Zum Rezept](#)



## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Schoko-Gugelhupf mit Kokosglasur © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Rührkuchen-Sticks

Mehl, Butter, Zucker, Kakao, Eier, Backpulver und Salz – die Basis dieses schnellen Rührkuchens ist fix zusammengerührt. Was ihn aber von all den anderen unterscheidet, ist die dünne Marmeladenschicht unter dem Schokoladenüberzug. [Zum Rezept](#)



Rührkuchen-Sticks © Jennifer Stein | Tulpentag

### Regenbogen-Muffins

Wie der Regenbogen schmeckt? Nach saftigen Muffins mit einem Hauch Vanille und Zitrone. Nach cremigem Zuckerguss und nach süßen Fruchtgummis, die beim Kauen an den Milchzähnen kleben bleiben. Genauso schmeckt der Regenbogen. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Regenbogen-Muffins © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### Kalte Welpen mit weißer Schokolade

Schokolade, Keks, Schokolade, Keks und noch mal Schokolade – was für Erwachsene der kalte Hund, sind für Kinder die kalten Welpen. Vollgepackt mit Cranberries, Mandeln, Pistazien und Kokos lassen sie sofort alle Glückshormone beim Naschen tanzen. [Zum Rezept](#)



Kalte Welpen mit weißer Schokolade © Sabine Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Ombre-Kuchen

Kuchen und Überraschungsei in einem – das schafft nur Anikas Torte in verschiedenen Pinktönen. Was du für den veganen Star auf dem Kuchenbuffet brauchst? 4 Biskuitböden, viele, viele Schokolinsen, eine geschmeidige Creme und bunte Zuckerperlen. Und jetzt – lass die Augen deiner Kinder leuchten! [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Ombre-Kuchen © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

### Spiegeleikuchen

Ei, ei, ei, was seh ich da? Ein neues Kuchenpaar. Was aussieht wie ein einziges, riesengroßes Spiegelei, ist ein fluffiger Rührteig. Bedeckt mit einer süßen Vanillepudding-Schmand-Creme, gefolgt von Aprikosenhälften. [Zum Rezept](#)



Spiegeleikuchen © Jasmin Ralbofski | Was du nicht kennst

### Zitronen-Zauberkuchen

Ob die kleinen Esser wohl erraten, wie du aus 1 Teig 3 Schichten gebacken hast? Natürlich ganz klar mit deiner Zauberformel: Ene meine mei, mit diesem Zitronenkuchen ist kompliziertes Backen für immer vorbei. Hex, hex! [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Zitronen-Zauberkekse © Ela | Transglobal Pan Party

### **M&Ms Schokobrownies**

Manchmal müssen einfach Schokolinsen statt Konfetti durch die Luft fliegen, um nicht nur in diesen saftigen Brownies zu versinken, sondern auch, um auf direktem Wege im Mund deiner Kleinen zu verschwinden. Mission Lächeln ins Gesicht zaubern: erledigt. [Zum Rezept](#)



M&Ms Schokobrownies © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### **Kinder-Tiramisu**

Ohne rohes Ei, ohne Kaffee und ohne Alkohol. Bei dem kinderfreundlichen Tiramisu werden die Löffelbiskuits mit Kakao getränkt und die Mascarponecreme noch mit Quark verrührt. Das schmeckt auch den Kleinsten, wetten? [Zum Rezept](#)



Kinder-Tiramisu © Anna Liebel | Was esse ich heute

### **Für strahlende Kinderaugen: Butterkekse vom Blech**

Unten ein luftiger Rührteig, darauf ein cremiger Vanillepudding und darüber Butterkekse. Aber nicht einfach irgendwelche Butterkekse, sondern ganz besondere. Mit bunten Zuckerperlen, Schokolinsen und süßen Fruchtgummis. [Zum Rezept](#)

## 25 süße Kinderkuchen, die kleine Naschkatzen glücklich machen



Butterkeksekuchen vom Blech