



Portfolio Illustration Lydia Keßner ←



Lydia Keßner ist freischaffend tätig im Bereich Grafikdesign und Illustration in Weimar nach dem Studium der Visuellen Kommunikation an der Bauhaus-Universität in Weimar und an der Universität in Valencia/Spanien. Es entstehen Publikationen in Buchform, Plakate, Flyer und viele andere Print-Produkte. Für Auftraggeber aus dem Verlagswesen, der Wirtschaft und dem Kulturbereich findet sie gestalterische Lösungen und Ideen und setzt diese grafisch um und gibt mit ihren Zeichnungen verschiedenen Produkten ein unverwechselbares Aussehen.

Als Illustratorin ist sie Mitglied und Organisatorin der Weimarer Zeichen-Gruppe ILLUMAT der Illustrationsautomat mit zahlreichen Auftritten seit über 10 Jahren auf Messen, Festivals und Veranstaltungen. Zum Vergnügen der Passanten werden illustrativ Wünsche erfüllt – spontan mit schnellem Stift.

: Referenzen : Arena Verlag // AXA Versicherungen AG // Bürgerstiftung Weimar // Cornelsen Schulverlag // Frech-Verlag // Jaja Verlag, Berlin // LAG Soziokultur Thüringen // Möhrchenheft // miniLÜK // moses. Verlag // Ravensburger Verlag // TOPP-Verlag // Weimarer Adventskalender // Weimar GmbH // Westermann

:

Lydia Keßner
c/o Kreativ-Etage
Goetheplatz 9b
99423 Weimar

Tel. 0176 811 43 179
www.kreativ-etage.de/lydia-kessner
post@lydia-kessner.de

:

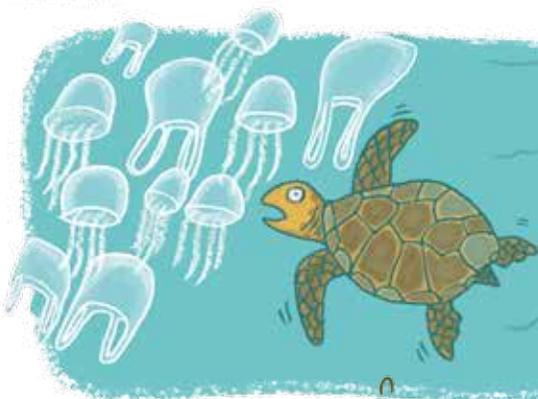
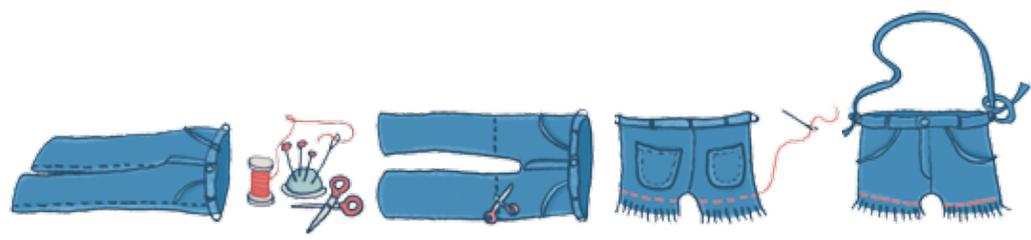
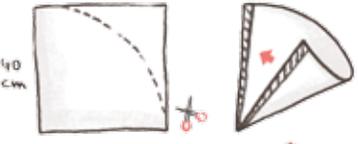


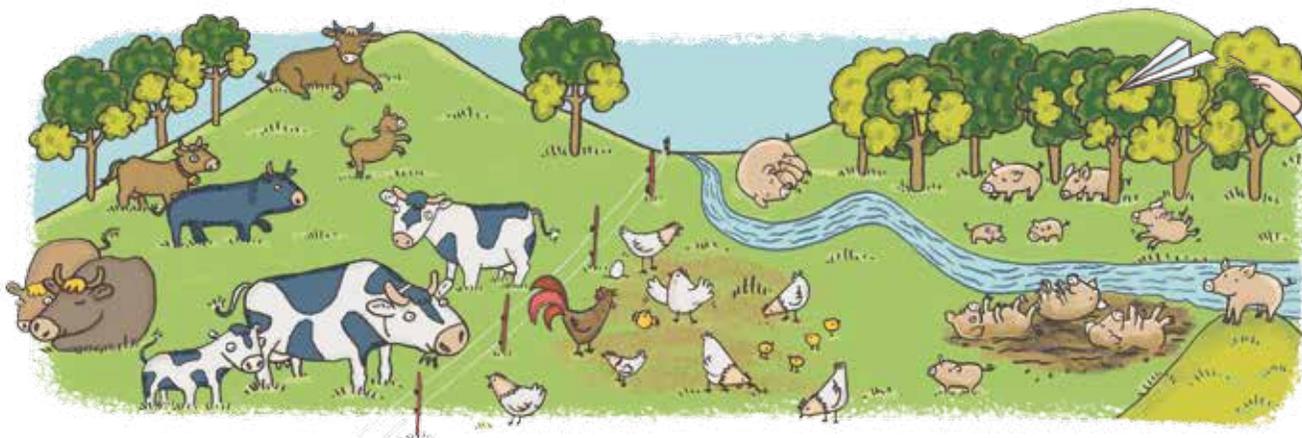
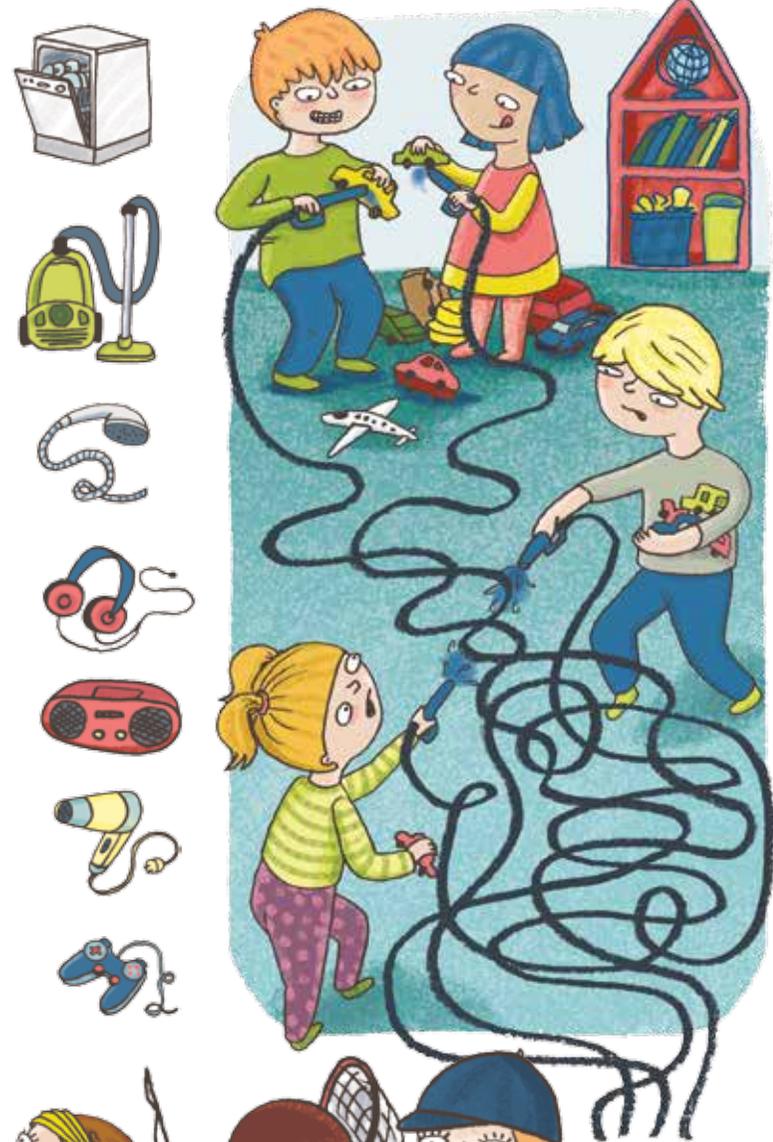


MÖHRCHENHEFT 2019/2020
Hausaufgaben von

FAIR IST ZUSATZ

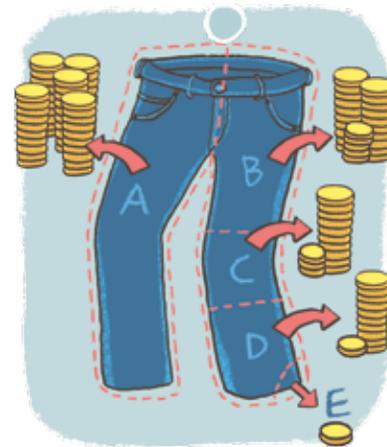
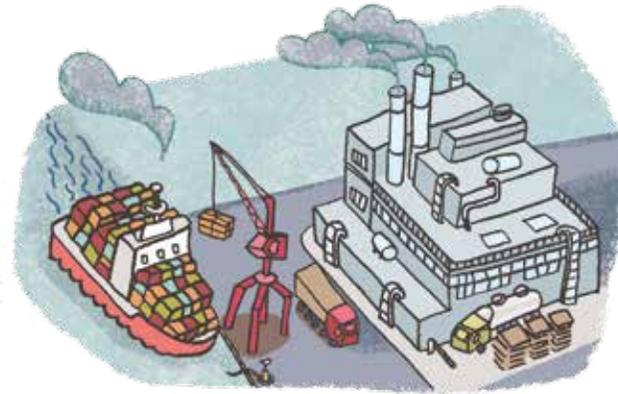
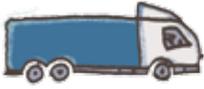
Mit 100 Jahren Tipps
von Kiki Karotte
FAHRERIN

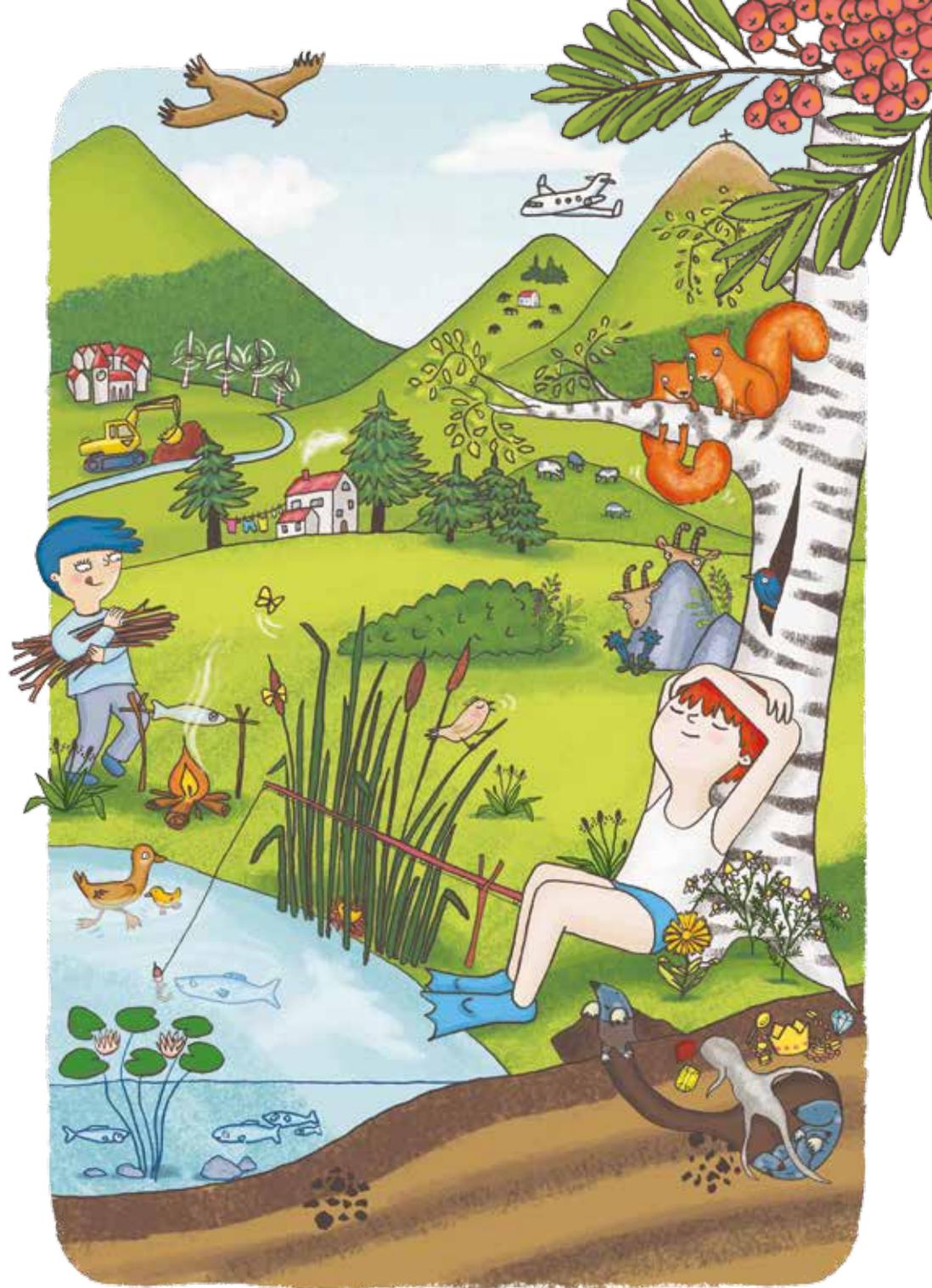


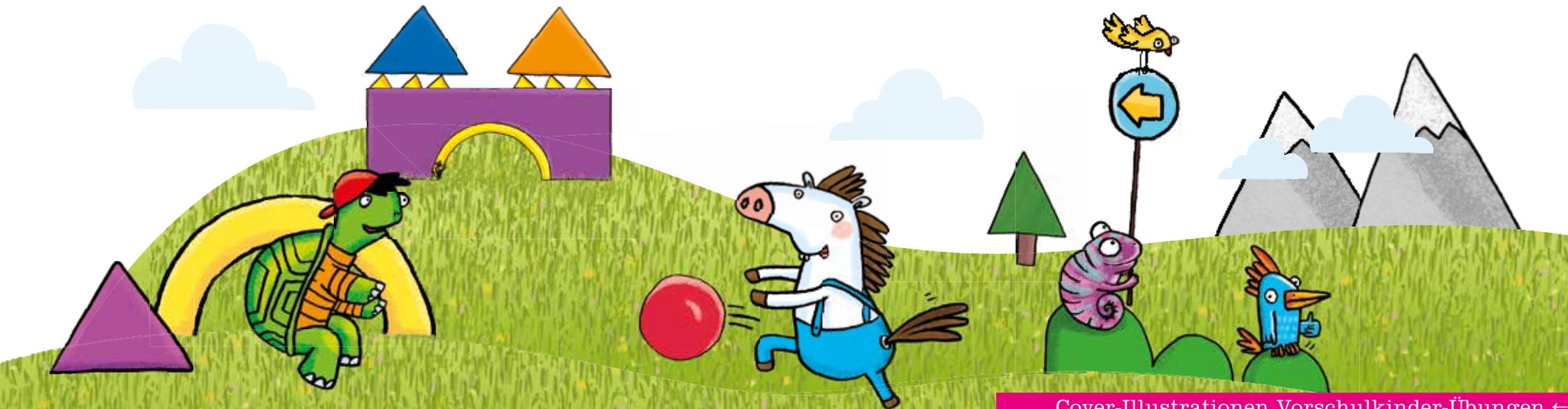
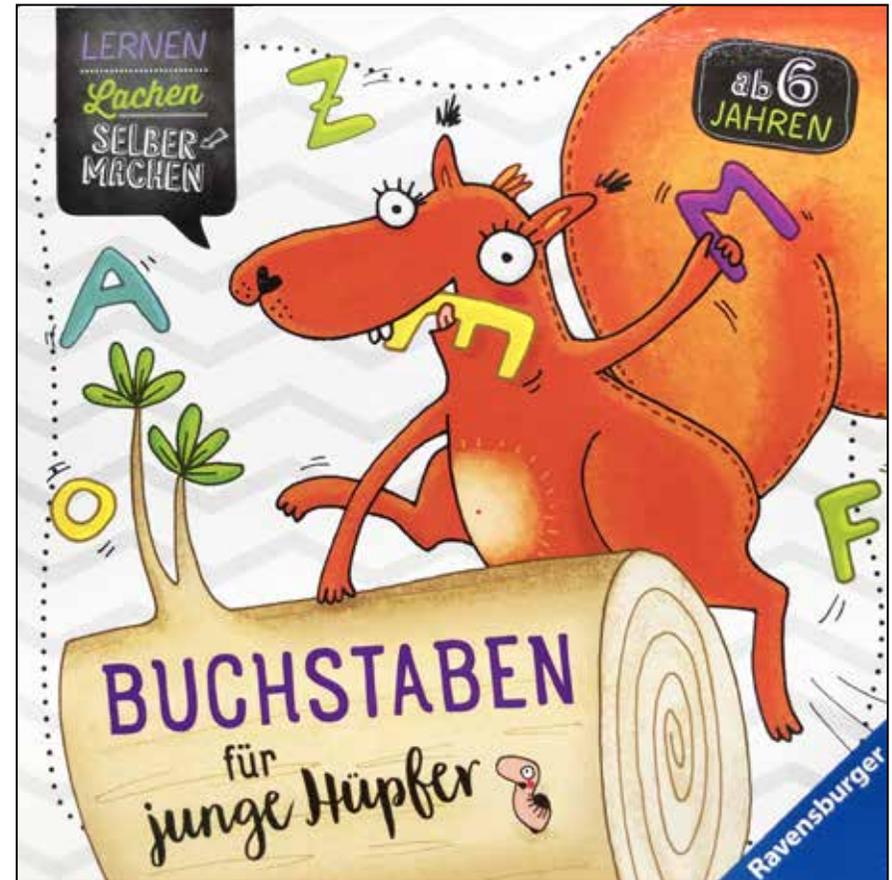












MEIN SUPERLUSTIGER KINDERGARTEN BLOCK

FARBEN • FORMEN • LOGIK



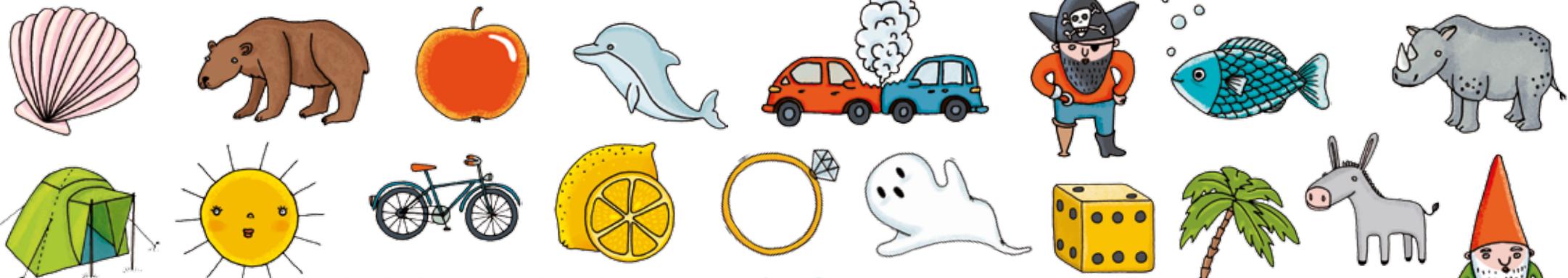
Ravensburger

MEIN SUPERLUSTIGER VORSCHUL BLOCK

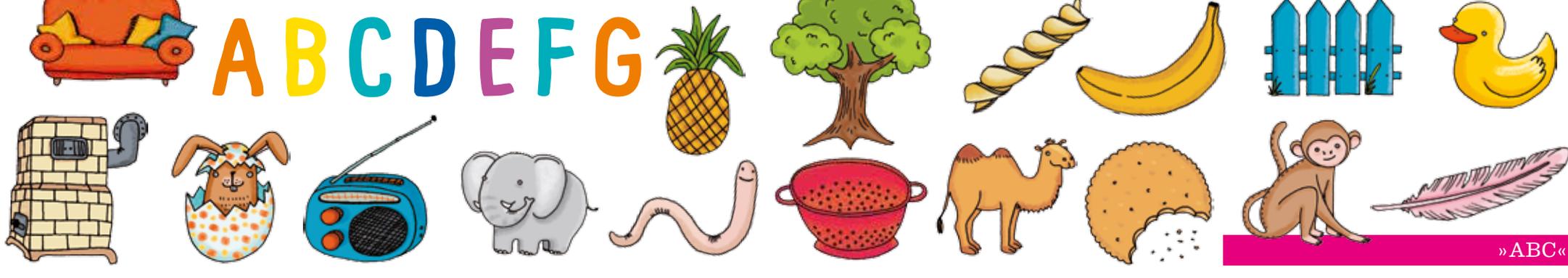
ZAHLEN • BUCHSTABEN • KONZENTRATION



Ravensburger



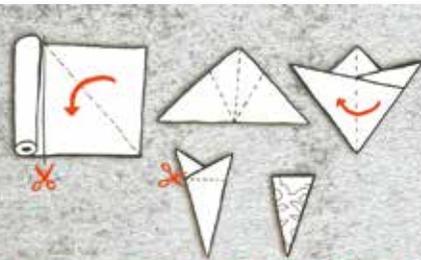
H I J K L M N O P



A B C D E F G







RIESEN-WEIHNACHTS-WINTER-STERNE



Du brauchst: Transparent-, Zeichen- oder Geschenkpapier auf Rolle und eine Schere

- » Quadrat in beliebiger Größe ausschneiden, z. B. Fensterbreite
- » Faltung siehe oben
- » Schnittvorlage vom Sternemotiv zorn aufzeichnen und ausschneiden
- » Wände, Glastüren ect. dekorieren oder in 4 Teile schneiden und in ein Fenster kleben

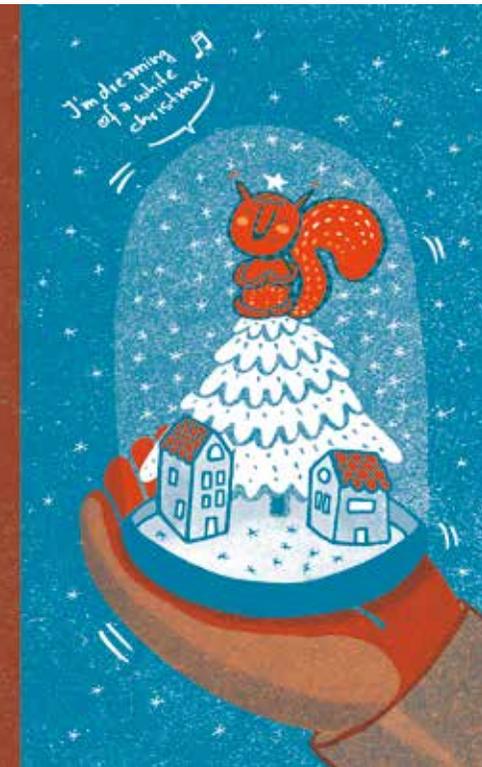


Weiße Weihnachten im Handumdrehen

1 klebe Objekte deiner Wahl mit wasserfestem Kleber im Deckel eines Schraubglases fest und lass es trocknen.

2 Kunst-Schnee-Pulver aus dem Bastelladen, destilliertes Wasser + 1 Tropfen Spüli ins Glas füllen.

3 Deckel schließen & echten Schnee herbei träumen



du brauchst:

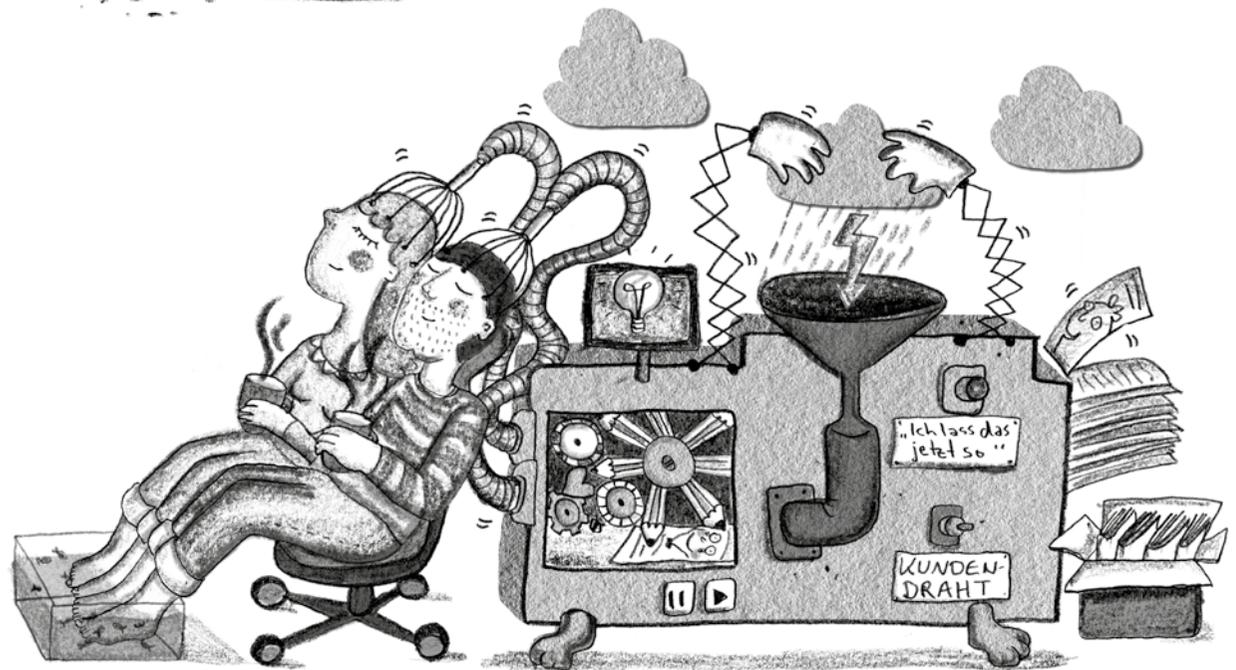
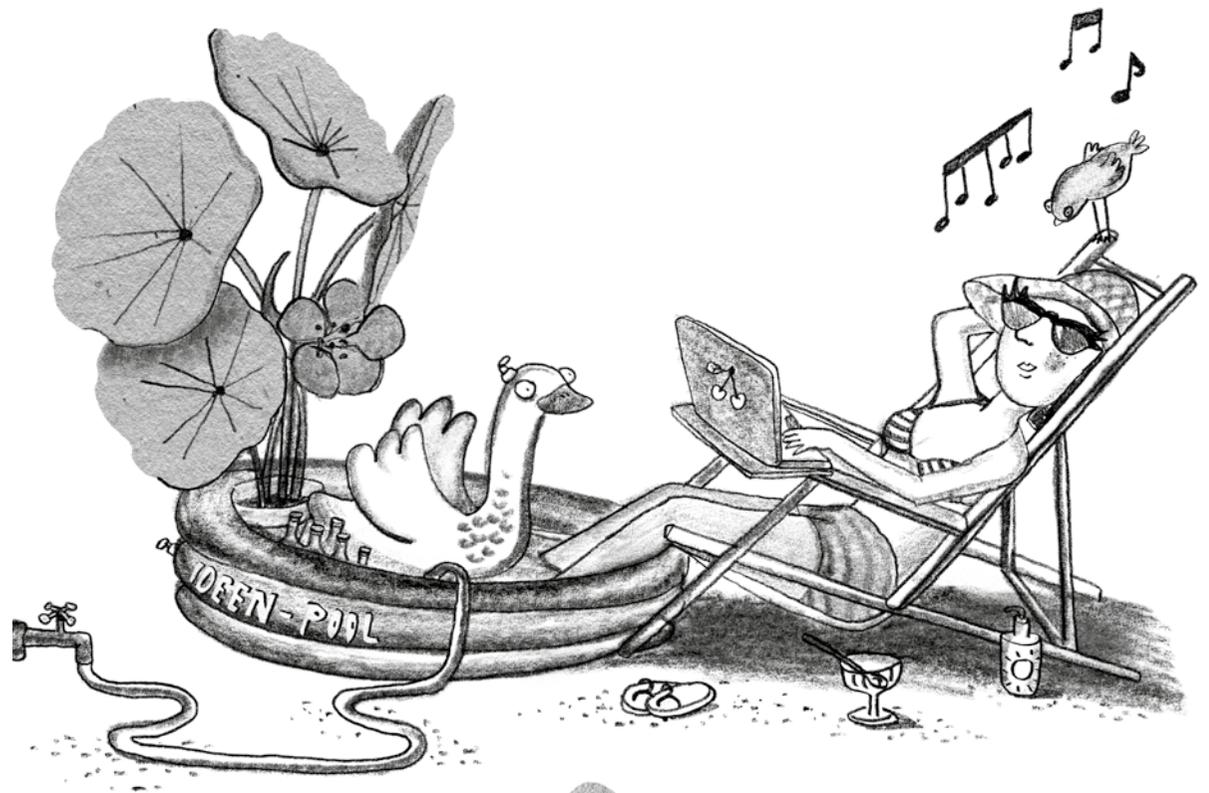
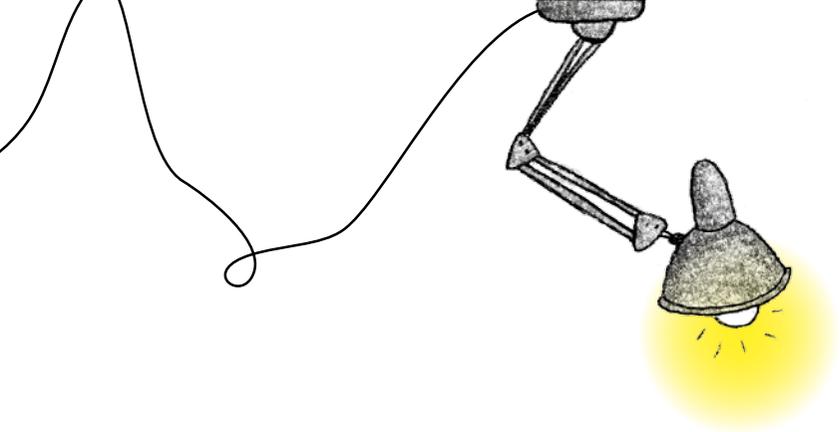
sieht kompliziert aus, ist es aber nicht:

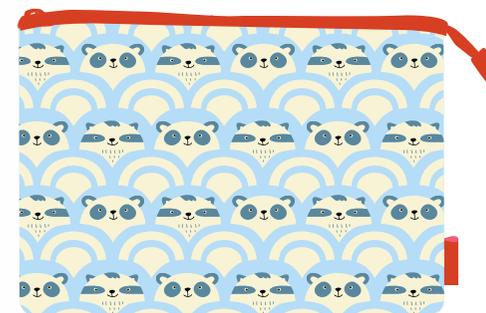
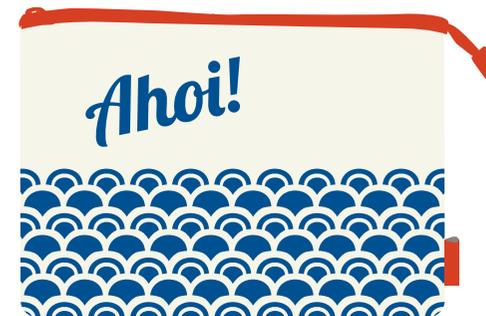
schmück!



Gebraunte Mandeln:

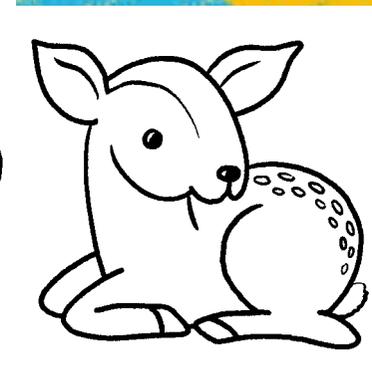
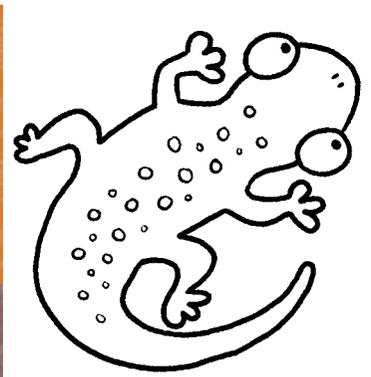
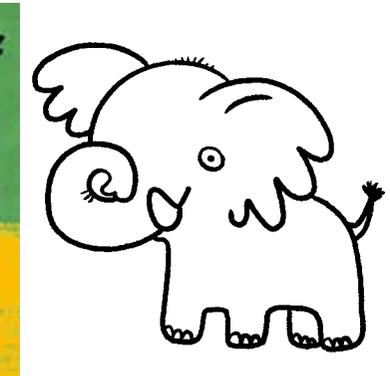
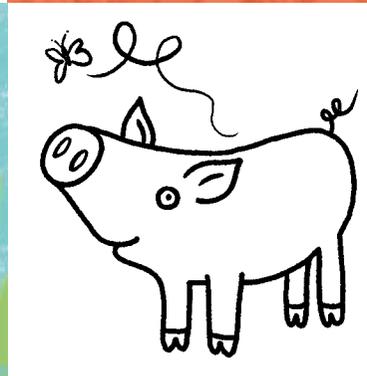
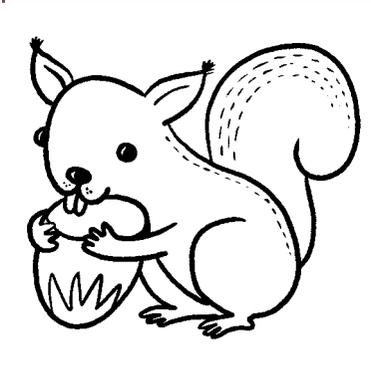
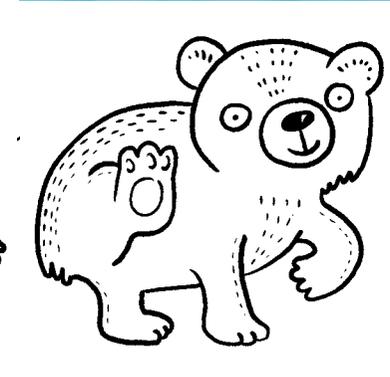
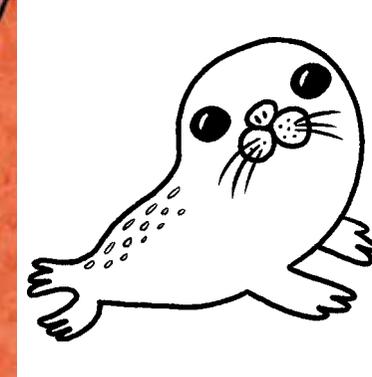
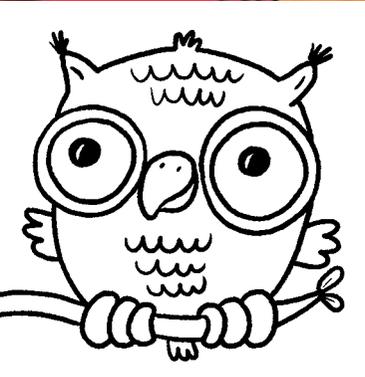
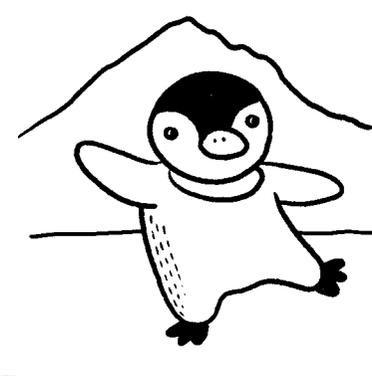
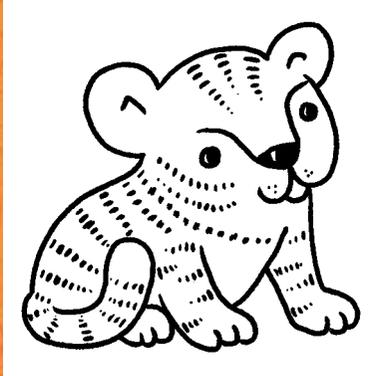
- 100ml Wasser • 100g Zucker in beschichteter Pfanne aufkochen
- 200g ungeschälte Mandeln • Vanille hinzugeben
- unter ständigem rühren auf mittlerer Stufe weiter kochen bis Wasser komplett verdunstet
- etwas Hitze erhöhen und weiter rühren, bis Zucker glasig wird
- auf Backpapier verteilt auskühlen







Dieses
Buch gehört





Inhalt

Bevor du loslegst 8

to impress

- Eis-Kuchen-Pops 11
- Wolkenweiche Marshmallows 15
- Schaurrber-Kuchen 15
- Käsekuchen ohne Becken 17
- Kastenkuchen mit verstecktem Schmetterling 19
- Zitronen-Cake-Pops 21
- Schoko-Minze-Cupcakes 23
- Cupcakes mit Fondant-Blütenmuster 25
- Süße Kräutertöpfe 27
- High-Heels-Cupcakes 29
- Hefeflume 31
- Ombre-Torte 33

to party

- Geburtsstapfkuchen im Glas 37
- Kuhflecken-Brownies 39
- Zimtschnecken am Stiel 41
- Fruchtige Pizza 43
- Schoko-Rote-Grütze-Muffins 45
- Pfirsich-Melba-Grießkuchen 47
- XOXO-Kekse 49
- Knaust-Bröder 51
- Sonnensuchen 53
- Pie-Pops 55
- Colortorte 57
- Fondant-Kekse 59

Die Videos zu diesem Buch stehen im TOPP Video-Center unter www.topp-kreativ.de/downloadcenter nach erfolgter Registrierung zum Anschauen bereit. Der Freischalte-Code lautet: 17240

to enjoy

- Vegane Apfelarte 65
- Aprikosen-Crumble 65
- Heidelbeer-Stachelbeer-Galette 67
- Blaubeer-Farstletes auf Vanillegrund 69
- Mini-Pavlova 71
- Saftiger Kirsch-Nuss-Kuchen 73
- Mug-Cake aus der Mikrowelle 75
- Schokoladen-Buttermilch-Waffeln 77
- Mäzlbrotchen 79
- American Cheesecake mit Holunderblüten-Kirsch-Soße 81
- Karottenkuchen in Herzform 85
- Dekorierter Mandelkuchen 85

to go

- Bunte Baisers 85
- Himbeer-Basslöss-Muffins 91
- Scones 95
- Aprikosen-Larstletes 95
- Hefeflocken-Erdnussbutter-Kekse 97
- Schokoladene Müstertiegel 99
- Veganes Bananenbrot 101
- Toasthärschen 103
- Hefe-Bonschen 105
- Doppelkekse mit Kakao-Botschaft 107
- Blätterteigstapen 109
- Zitronen-Mohn-Minipuffl 111

Backtipps für dich ab Seite 115

Dekorieren & verschönern ab Seite 125

Wolkenweiche Marshmallows

Zubereitungszeit: 20 min Trockenzzeit: 1 h Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

- 1 El. Sonnenblumenöl
- 2 El. Speisestärke
- 250 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sofortgelatine
- 200 ml Wasser

Zubereitung

- Das Öl auf ein Küchenpapier geben und damit eine mittlere Auflaufform einfetten. Speisestärke mit 2 El. Puderzucker sorgfältig mischen. Die Auflaufform mit der Stärke-Puderzucker-Mischung mithilfe eines feinen Siebs ausstreuen.
- Den restlichen Puderzucker mit dem Vanillezucker in eine Rührschüssel füllen. Die Sofortgelatine mit dem Wasser vermischen, bis sie sich aufgelöst hat. Die aufgelöste Gelatine zum Puderzucker geben und mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis eine einheitliche und gut gießbare Masse entsteht. Diese sofort in die Auflaufform füllen, eventuell mit einem Teigschaber glatt streichen und 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur fest werden lassen.
- Die Oberfläche mit der Puderzucker-Stärke-Mischung bestreuen. Mit einem Plätzchenausstecher Wolken ausstechen und die entstandenen Ränder in der Puderzucker-Stärke-Mischung wenden.

Wer bis jetzt nur die fertige Version aus dem Supermarkt kennt, wird diesen wolkenweichen Marshmallows ab dem ersten Bissen erliegen. Alle anderen sind schon auf Wolke Sieben!



Backformen vorbereiten

Je nach Teig gibt es unterschiedliche Arten eine Kuchenform vorzubereiten.

- ★ Bei Mürbeteig reicht es aus, wenn du die Form einfettest: Verteile etwas Margarine auf einem Küchenpapier und streiche die Form damit aus. Du kannst die Margarine auch mit den Fingern in der Form verteilen.
- ★ Backst du einen Rührkuchen, solltest du die Form zusätzlich mit Mehl oder Semmelbrösel austreuen.
- ★ Willst du nicht so viel Fett verwenden, lege deine Kuchenform mit Backpapier aus. Bei einer Springform bietet es sich an, das Backpapier in den Boden einzuspannen und nur die Seiten der Form einzufetten.
- ★ Bei Blechkuchen befeuchtest du das Backblech am besten mit etwas Wasser. Das Backpapier verrutscht dann nicht mehr.

Lebensmittelfarbe

- ★ Es gibt diverse Arten von Lebensmittelfarben. Flüssige und pulverförmige Lebensmittelfarben findest du in vielen Supermärkten. Sie eignen sich gut, wenn du Toppings oder Flüssigkeiten einfärben willst.
- ★ Möchtest du Teigen einen bunten Anstrich verpassen, ist meist sehr viel Lebensmittelfarbe nötig. Mit geleeartigen Lebensmittelfarben erzielst du hier die besten Ergebnisse. Die Anschaffung lohnt sich vor allem dann, wenn du regelmäßig backen willst. Geleeartige Lebensmittelfarben findest du in den meisten Läden für Backzubehör oder im Internet.

Alternative Backmöglichkeiten

- ★ Du möchtest eine kleine Springform (ø 20 cm) statt einer großen Springform (ø 26 cm) nutzen? Dann halbiere die Teigmenge. Werden im Originalrezept 3 Eier verwendet, nutze 1 großes oder 2 kleine Eier. Die Backzeit bleibt in der Regel gleich. Um sicherzugehen, dass der Kuchen gar ist, nutze die Stäbchenprobe.
- ★ Hast du zu viel Teig übrig, kannst du damit ein paar Muffins backen. Hier bieten sich vor allem Silikonförmchen an, da sie sehr platzsparend sind und zusammen mit dem Kuchen in den Ofen passen.
- ★ Du möchtest einen Kuchen als Muffins backen? Gar kein Problem! Einfach die Backzeit auf 15–20 Minuten reduzieren.

Alternative

10 Stück

Knasti-Brüder

 Zubereitungszeit: 15 min  Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

10 Marshmallows
100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

- ★ Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Marshmallows auf Schaschlikspieße oder Paperstraws stecken. Die Marshmallows zu einem Drittel in die Schokolade eintauchen und mit dem Stiel in Styropor stecken.
- ★ Einen Schaschlikspieß in die Schokolade tunken und damit Augen auf die Marshmallows malen.



Tipp

- ★ Paperstraws sind Papierstrohhalm, die du in vielen Online-Shops und auch in gut sortierten Dekoläden findest. Sie sind in diversen Mustern und Farben erhältlich.

Diese Knasti-Insassen sind einfach zum Reinbeißen.
Die Kombi von Marshmallow und Schokolade schmeckt mir mörderisch gut!



