

Tobias Goldfarb

Spekulatius  
der  
Weihnachtsdrache

Koch- und  
Backabenteuer mit  
Spekulatius



Illustrationen: Milla Kerwien

Fotografie: Meike Bergmann

# Inhalt

6 Vorwort

8 **Im Frühling erwacht die Natur**

10 Geschichte: Der Düft des Frühlings



42 **Im Sommer ist das Leben bunt**

44 Geschichte: Sömmer, Sönne, Läbkükeneis



Mit diesem Symbol sind  
alle vegetarischen  
Gerichte gekennzeichnet.



Diesen Falter  
habe ich im Buch  
für dich versteckt.  
Findest du ihn?



106 **Im Winter leuchten Kinderaugen**

108 Geschichte: Wunderbär weiße Winterzeit



74 **Im Herbst fliegen Blätter und Drachen**

76 Geschichte: Vampire im Herbst

138 Register

144 Impressum



Tobias Goldfarb

Spekulatius



## Liebe Kinder, liebe Eltern,

»Läbküken!« war das erste Wort, das der kleine Weihnachtsdrache Spekulatius sagte, kurz nachdem er aus seinem goldenen Ei geschlüpft war. Tatsächlich waren Lebkuchen, Zimtsterne, Vanillekipferl und anderes Weihnachtsgebäck das Einzige, was Spekulatius zu dieser Zeit essen wollte. Und zu trinken gab es immer nur eines: Käkäo!

Doch dann wurde die Welt des kleinen Drachen größer und bunter. Er entdeckte den Frühling mit seinen duftenden Kräutern und Blumen, den Sommer mit seinen Köstlichkeiten (unvergessen der Moment, als er zum ersten Mal in seinem Drachenleben Eis probierte) und den Herbst mit Laternenumzügen und wärmender Maronensuppe.

Specki lernte, dass man leckere Dinge nicht nur essen, sondern auch selbst zubereiten konnte – und dass alles viel besser schmeckte, wenn man es selbst gekocht oder gebacken hatte. Außerdem machte es ungeheuer viel Spaß, neue Rezepte zu erfinden und mit Zutaten zu experimentieren, um köstliche Leckereien auf die Teller zu zaubern.

Und wenn einmal etwas nicht so gelingt? Dann ist es auch nicht schlimm. »Pröbieren«, wie es Specki selbst sagt, »geht über Stüdieren.« In diesem Buch findet ihr Speckis Lieblingsrezepte für jede Jahreszeit. Viel Spaß beim Kochen, Backen und natürlich Aufessen.

Euer

*Tobias Goldfarb*





Im  
**Frühling**  
erwacht die Natur



## Der Düft des Frühlings

An einem schönen Frühlingstag spazierte Spekulatius, der kleine Weihnachtsdrache, über eine Blumenwiese. Schmetterlinge flatterten von Blüte zu Blüte, Bienen summten durch die Luft, die Vögel zwitscherten um die Wette. Doch Spekulatius dachte an weihnachtlich duftenden Kakao, das Rascheln von Geschenkpapier und das zarte Knacken, wenn man in frischen Lebkuchen biss.

»Ah, Läbküken!«, murmelte er vor sich hin. »Es gibt nichts Besseres auf der Welt. Aber was ist das?« Spekulatius hielt an und schnupperte. »Das riecht ja toll!«

Es war ein Duft, der ein wenig an Plätzchen erinnerte, aber er war irgendwie leichter, frühlingshafter und unglaublich lecker. Spekulatius bemerkte ein kleines Häuschen am Rand der Wiese. Aus dem gekippten Küchenfenster dieses Häuschens kam der köstliche Duft. Der kleine Drache flatterte auf das Fensterbrett, versteckte sich hinter einem Blumentopf und lugte vorsichtig hinein. Es war ein Geheimnis, dass es Weihnachtsdrachen gab, außer den Kindern Matilda und Mats und wenigen anderen Menschen wusste niemand von ihnen. Hier

hinter dem Blumentopf war er sicher, dachte Spekulatius. Außerdem war in der Küche niemand. Es roch so gut! Vielleicht könnte er ganz flink durch das gekippte Fenster schlüpfen, nachgucken, was da so gut roch, und schnell wieder verschwinden?

»Nür gänz kürz«, wisperte er zu sich selbst und schon hatte er sich durch den engen Spalt in die Küche gequetscht. Und was für eine Küche das war! Töpfe in allen Größen und Formen gab es hier, etliche Pfannen baumelten an Haken, Hunderte von Gläsern mit Gewürzen standen auf den Regalen. »Töll!«, murmelte Spekulatius und betrachtete den Ofen. Was hier so duftete, war eine Art Brot. Oder war es ein Kuchen? Mit Vanille vielleicht? Auf der Arbeitsfläche der Küche stand eine große Schüssel mit Teig. Spekulatius musste einfach davon naschen. Nur ein klitzekleines bisschen. Er balancierte auf dem Rand der Schüssel, streckte langsam eine Tatze nach dem Teig aus und – da ging die Tür zur Küche auf. Vor Schreck plumpste Spekulatius in die Schüssel. Er wollte schon auftauchen, da fiel ihm ein, dass das ja eigentlich das perfekte Versteck war. Also hielt er die Luft an und probierte gleichzeitig den Teig. Hmm, der war lecker. Tatsächlich mit Vanille und mit Zitrone. Doch plötzlich wurde er umgerührt. Oh nein! Gedämpft hörte er eine Stimme: »Was ist denn mit dem Teig los?«

Dann wurde er plötzlich mit einem Schöpflöffel aus der Schüssel gehoben. Der Mann, der den Löffel hielt, stieß vor Schreck einen Schrei aus, als er den teigverschmierten kleinen Drachen sah. Das wiederum erschreckte Spekulatius so sehr, dass er ein kleines Flämmchen produzierte.







## Speckis Yogi-Bowl 🍌

**Für 4 Personen**  
**10 Min. Zubereitung**

600 g Joghurt oder griechischer Joghurt  
160 g TK-Himbeeren  
2 TL Drachenfruchtpulver (nach Belieben)  
2 Kiwis  
2 Bananen  
200 g Erdbeeren  
120 g Heidelbeeren  
40 g Nusskerne (z. B. Mandeln oder Haselnusskerne)  
120 g Granola  
1-2 EL Honig oder Ahornsirup (nach Belieben)

- 1 Den Joghurt zusammen mit den TK-Himbeeren und nach Belieben dem Drachenfruchtpulver in einen Standmixer geben und cremig mixen.
- 2 Kiwis und Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Heidelbeeren in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die Nüsse grob hacken.
- 3 Den Joghurt auf vier Schalen verteilen. Die Früchte, das Granola und die Nüsse in bunten Streifen nebeneinander auf dem Joghurt anrichten. Nach Belieben mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln.

Die Bowl ist bunt und gesund.





# Gemüselasagne

**Für 4 Personen**  
**35 Min. Zubereitung**  
**25 Min. Backen**

## FÜR DAS GEMÜSE-RAGOUT

250 g festkochende Kartoffeln  
150 g Knollensellerie  
150 g Möhren  
200 g Zucchini  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
½ Stange Lauch  
1 EL Weizenmehl  
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)  
2 TL Gemüsebrühe (Instant)

## FÜR DIE KÄSE-BECHAMELSAUCE

40 g Butter  
3 EL Weizenmehl  
1 TL Gemüsebrühe (Instant)  
450 ml Milch  
40 g Reibekäse (mit mikrobiellem Lab)  
Salz  
Pfeffer  
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

## FÜR DIE LASAGNE ZUM SCHICHTEN

9 Lasagne-Nudelplatten  
50 g Reibekäse (mit mikrobiellem Lab)

- 1 Für das Ragout Kartoffeln, Sellerie und Möhren putzen, waschen und schälen. Zucchini putzen und waschen. Alle Gemüse in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Gemüswürfel dazugeben und ca. 6 Min. unter Rühren mitbraten.
- 2 Inzwischen den Lauch längs halbieren, gründlich zwischen den Blättern waschen und in dünne Streifen schneiden. Lauchstreifen zusammen mit dem Mehl in den Topf zum Gemüse geben und ca. 2 Min. unter Rühren mitbraten. 200 ml Wasser angießen, Dosentomaten und das Gemüsebrühepulver dazugeben und das Gemüseragout ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze offen einkochen lassen.
- 3 Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen. Mit dem Schneebesen Mehl und Gemüsebrühepulver einrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Portionsweise die Milch unter Rühren hinzugießen. Den geriebenen Käse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4 Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden einer Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) mit etwas Bechamelsauce begießen und die Form abwechselnd mit je 3 Nudelplatten sowie je einem Drittel des Gemüseragouts und der restlichen Bechamelsauce füllen. Die dritte und letzte Lage mit dem Käse bedecken und die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.



Schicht für Schicht ein Gedicht!







## Schmetterlingskuchen 🍃

1 Die Aprikosen und 360 ml Wasser in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren. (Oder vorher 4 Std. einweichen.) Das Öl dazugeben und nochmals fein pürieren.

2 Die Springform fetten. Den Backofen auf 175° vorheizen. Mehl, Backpulver und Vanille in einer Schüssel mischen. Die Aprikosenmischung dazugeben und mit einem Teigschaber vorsichtig mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

3 Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Heidelbeeren und Himbeeren vorsichtig waschen. Die Kiwi schälen und in dünne Scheiben schneiden.

4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und dann in der Mitte halbieren, sodass zwei Halbkreise entstehen. Die Banane schälen und mittig auf einer Kuchenplatte platzieren. Die beiden Kuchenhälften mit der runden Seite daranlegen. Die Sahne auf den Kuchenhälften verteilen. Das Obst in einem schönen Schmetterlingsmuster auf die Sahne legen.

**Für 1 Springform mit  
26 cm Ø (12 Stücke)  
30 Min. Zubereitung  
25 Min. Backen**

200 g Soft-Aprikosen  
130 ml Öl  
300 g Weizenmehl  
(Type 405 oder 550;  
ersatzweise Dinkelmehl  
Type 630)  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille  
200 g Sahne  
200 g Heidelbeeren  
200 g Himbeeren  
1 Kiwi  
1 Banane

**AUSSERDEM**  
Fett für die Form





# Bayerische Hotdogs

Für 4 Personen  
30 Min. Zubereitung

½ Weißkohl  
Salz  
2 EL Weißweinessig  
½ TL Zucker  
2 EL Rapsöl  
4 Gewürzgurken  
4 lange Rostbratwürste  
4 Laugenstangen  
4 TL Senf (nach Belieben)  
4 TL Ketchup  
(nach Belieben)  
4 EL Röstzwiebeln  
(Fertigprodukt)

- 1 Den Kohl waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Kohl, Salz, Essig, Zucker und Öl in einer Schüssel mischen und 2 Min. mit den Händen durchkneten. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 Die Rostbratwürste auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten. Laugenstangen längs vorsichtig wie ein Hotdog-Brötchen aufschneiden und die Innenseiten nach Belieben mit Senf und/oder Ketchup bestreichen. Mit Rostbratwürsten, Krautsalat, Röstzwiebeln und Gewürzgurken belegen und die Hotdogs servieren.

**Veggie-Tipp** Für fleischlose Hotdogs Veggie-Würstchen in die Laugenstangen legen.



Wärüm die heiße Hunde heißen,  
weiß ich auch nicht.





## Vorlesebuch



**BAND 1** | ISBN 978-3-505-14213-0



**BAND 2** | ISBN 978-3-505-15042-5



**BAND 3** | ISBN 978-3-505-15102-6



**BAND 4** | ISBN 978-3-505-15191-0



**BAND 5** | ISBN 978-3-505-15193-4



**BAND 6** | ISBN 978-3-505-15288-7

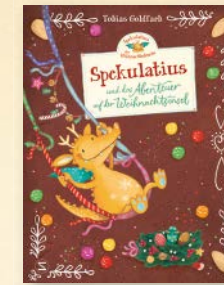


**BAND 7** | ISBN 978-3-505-15291-7

Üü



## Bilderbuch



ISBN 978-3-505-15041-8



ISBN 978-3-505-15099-9



ISBN 978-3-505-15194-1



## Erstleser



ISBN 978-3-505-15192-7



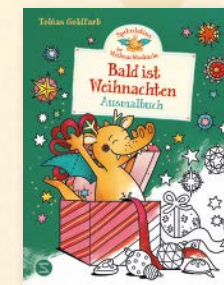
ISBN 978-3-505-15289-4

## Hörspiel

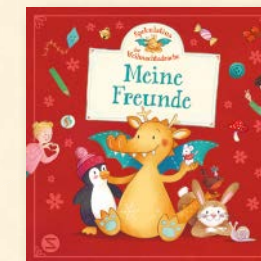


ISBN 978-3-365-00673-3

## Aktivitätsbücher



ISBN 978-3-505-15423-2



ISBN 978-3-505-15422-5



ISBN 978-3-7589-0386-1

Triff Spekulatius – den kleinen Drachen mit dem großen Herzen!  
In den fantasievollen Büchern von Tobias Goldfarb erwarten dich spannende Abenteuer, geheimnisvolle Rätsel und fantastische Welten. Entdecke Schneeriesen, köstlichen Lebkuchen und viele magische Überraschungen. Hilf Spekulatius, knifflige Aufgaben zu lösen, neue Freunde zu finden und lustige Abenteuer zu erleben!

Hier bekommst du weitere tolle Buchempfehlungen!

 SCHNEIDERBUCH

[www.schneiderbuch.de](http://www.schneiderbuch.de)  @schneiderbuchverlag





# Impressum

Projektleitung: Vanessa Lotz

Fotografie: StockFood Studios/Meike Bergmann alle, außer S. 6 privat

Foodstyling: StockFood Studios/Lukas Grossmann

Illustration: Milla Kerwien

Umschlaggestaltung und Layout: kral&kral Design, München

Lektorat: Cora Wetzstein

Korrektur: Andrea Lazarovici

Herstellung: Mendy Willerich

Reproduktion: Medienprinzen GmbH, Dießen am Ammersee

Satz: Christopher Hammond

Druck & Bindung: Firmengruppe APPL, aprinta GmbH, Wemding

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor, diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme auszuschließen.

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG in der  
Verlagsgruppe HarperCollins Deutschland GmbH  
Grillparzerstraße 8, 81675 München  
[produktsicherheit@harpercollins.de](mailto:produktsicherheit@harpercollins.de)

1. Auflage 2026

ISBN: 978-3-7589-0386-1

[www.gu.de](http://www.gu.de)

## Backofen-Hinweis

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens