

TOM GRIMM | KATJA BÖHM

DAS INOFFIZIELLE Harry Potter BACKBUCH

VON KESSELKUCHEN BIS FELSENKEKSEN

riva

Über 50
zauberhafte
Rezepte

© des Titels »Das inoffizielle Harry Potter Backbuch« (978-3-7423-0627-2)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

EINE ANDERE ART VON ZAUBEREI

Magie beim Backen – der Titel von Molly Weasleys Kochbuch fällt Harry Potter beim ersten Besuch im »Fuchsbau« auf, dem Stammwohnsitz der Familie seines besten Freundes Ron. Und tatsächlich haben Mrs. Weasleys Kochkünste eine schier magische Wirkung auf Harry, was wohl auch kein Wunder ist, wenn man bedenkt, dass die Dursleys ihm jahrelang kaum einen einzigen Bissen von ihrer Tafel gegönnt haben. (Auch wenn das angesichts von Tante Petunias doch eher zweifelhaften Kochkünsten wahrscheinlich fast besser so war.) Besonders Mrs. Weasleys Backkünste wie beispielsweise ihr Schokokuchen zum Geburtstag und die alljährlichen Weihnachtsplätzchen haben es dem berühmtesten Zauberlehrling der Welt angetan.

Doch ob Mrs. Weasley beim Backen nun auf ihre magischen Kräfte zurückgreift oder nicht: Der Titel des Buchs lässt sich ebenso gut umkehren in *Backen ist Magie*. Und dafür braucht man nicht mal einen Zauberstab, auch wenn die Anschaffung verlockend wäre.

Wie wir wissen, beziehen Harry, Hermine und Co. ihre Zauberstäbe allesamt von *Ollivanders Zauberstablade* in der sagenhaften Winkelgasse, einer vor Muggelaugen verborgenen Straße voller wundersamer Läden und Geschäfte. Hier besorgen sich die Schüler der Hogwarts-Schule für Hexerei und Zauberei seit Jahrhunderten die Grundausrüstung für ihre schulische Ausbildung: neben Zauberstäben u. a. auch Besen, Eulen, Kessel und dergleichen mehr. Das macht uns Muggel natürlich neugierig.

Und da gibt es eine erfreuliche Nachricht: Sie nämlich, geneigter Leser, brauchen bloß die gut sortierte Backabteilung Ihres örtlichen Supermarkts zu beehren, um alles zu bekommen, was Sie zum Zaubern brauchen. Denn ja, Sie werden sehen: Auch Muggel haben magische Fähigkeiten!

Zwar nicht mit Zauberstäben von Ollivander, doch dafür mit Rührgerät, Spachtel und Schneebesen. Schon diese profanen Geräte genügen, um aus Grundzutaten wie Mehl und Wasser wohlschmeckende Wunder zu erschaffen – und natürlich die Rezepte in diesem Buch! Schließlich kann getreu Gamps Gesetz der elementaren Transfiguration gutes Essen nicht aus Nichts entstehen.

Dementsprechend finden Sie auf den folgenden Seiten Anleitungen für die Zubereitung großartiger Backwaren aller Art. Sie werden Ihnen dabei helfen, die banalsten irdischen Zutaten in magische Meisterwerke des Geschmacks zu verwandeln, die auch Harry und die anderen des Hogwarts-Versums in Verückung versetzen und sogar Molly Weasleys Anerkennung bekommen würden.

Gleichwohl, vergessen Sie dabei nicht: So verführerisch und bezaubernd diese Rezepte auch sein mögen, letzten Endes sind sie nichts weiter als Denkanstöße, um Ihre eigene Kreativität anzukurbeln. Denn beim Backen, genau wie beim Brauen von Zaubertränken, macht das Experimentieren am meisten Spaß.

Und genau wie in der Welt von Harry Potter gilt auch in der Küche oder heimischen Backstube das magische Motto: Die einzigen uns auferlegten Grenzen sind die Beschränkungen unserer eigenen Fantasie.

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Zaubern!



© des Titels »Das inoffizielle Harry Potter Backbuch« (978-3-7423-0627-2)
2018 by nva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.nvaverlag.de>

WIE FRISCH aus DEM HONIGTOPF

Schokofrösche	11
Würzungen-Toffees.....	13
Mürbeteig-Heuler.....	15
Kürbispasteten	17
Schokofladen.....	21
Muggel-Müsliriegel	23
Blätterteig-Hexenhüte	25
Kürbispastetchen	27
Zauberstäbe	29
Crumpets.....	31
Hogwartser	33
Zauberkesselchen	35
Marmeladenkrapfen.....	37
Goldene Schnätze	41

© des Titels »Das offizielle Harry Potter Backbuch« (978-3-7423-0647-2)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Names and indicia are © & TM Warner Bros. Entertainment Inc.
(16)

Reproduced by the British Library
under license from the Warner Bros. Entertainment Inc.

SCHOKOFRÖSCHE



Schokofrösche sind unter Zauberkundigen eine beliebte Süßigkeit und stammen genau wie die berühmten Bohnen (in allen Geschmacksrichtungen) aus dem Hause Bertie Botts. Diese Frösche sehen so naturgetreu und lebensecht aus, dass Harry sich bei seiner ersten Fahrt im Hogwarts-Express erst mal vergewissern muss, dass sie tatsächlich aus Schokolade sind. Dazu, den Frosch zu verspeisen, kommt er allerdings nicht, da das Getier ungeachtet seines hohen Kakaoanteils so lebendig ist, dass es sich durch einen beherzten Sprung aus dem Abteilfenster in Sicherheit bringt. Bittersüß wirkt diese Szene vor allem im Hinblick darauf, dass sie sich neunzehn Jahre nach der alles entscheidenden Schlacht um Hogwarts in *Harry Potter und die Heiligtümer des Todes* mit einem kleinen, aber feinen Unterschied wiederholt. Diesmal ist es Harrys Sohn Albus Severus, der zusammen mit den Kindern von Ron und Hermine seine erste Fahrt in die Zauberschule antritt – in Begleitung eines Schokofrosches, der kurz vor der Abfahrt unbemerkt in ihr Abteil klettert. Ob es sich dabei um denselben leckeren Hüpfen handelt wie damals, vermag zwar niemand zu sagen, doch eine schönere Art, den Kreis zu schließen, kann es wohl kaum geben.

Ergibt: 8 Stück

ZUTATEN

250 g Zartbitterkuvertüre
4 Tropfen Pfefferminzöl

Außerdem

1 Form für Frösche mit 8 Mulden

1. Die Kuvertüre klein hacken, $\frac{2}{3}$ davon in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt!
2. Sobald die Kuvertüre flüssig ist, vom Herd nehmen und die restliche Kuvertüre so lange unterrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Dann das Pfefferminzöl dazugeben und gut unterrühren.
3. Die flüssige Schokolade mit einem Löffel in die Froschförmchenmulden füllen. Sind alle Mulden gefüllt, mehrmals vorsichtig mit dem Löffel gegen die Form klopfen, damit eventuelle Luftbläschen entweichen können. Abgedeckt für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Die Form über ein Schneidebrett halten und von oben leicht auf die Rückseite klopfen, um die Schokoladenfrösche aus der Form zu lösen. Alternativ die Form in beide Hände nehmen und beide Enden der Froschform leicht in entgegengesetzte Richtungen drehen.

© des Titels »Das ineffiziente Harry Potter Backbuch« (978-3-7423-0427-2)
2018 by niva Verlag, Münchner Verlagsgesellschaft GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.nivaverlag.de>



WÜRGZUNGEN-TOFFEES



Einer der Verkaufsschlager von *Weasleys Zauberhafte Zauberscherze* sind neben Kotzpastillen, Fieberfondant und Instantfinsterpulver die allseits beliebten Würgzungen-Toffees, die die Zunge anschwellen und bis zu einem Meter lang werden lassen. Mit diesem amüsanten Nebeneffekt können diese Toffees nach traditioneller britischer Art zwar nicht aufwarten, doch dank einer Extraportion gehackter Walnüsse sind sie genauso magisch – und das, ohne dass nach dem Genuss ein Gegenzauber nötig wäre, um seine Zunge wieder auf Normalgröße schrumpfen zu lassen!

Ergibt: 1 Backform

ZUTATEN

130 g Pekannüsse
340 g Butter
400 g Kristallzucker
2 EL Maissirup
1 TL Salz
300–350 g Zartbitterkuvertüre

1. Die Pekannüsse in eine mittelgroße Pfanne geben und unter regelmäßigem Rühren anrösten, bis sie goldbraun werden und duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Eine Backform (23 x 33 cm) mit Alufolie auslegen. Pekannüsse grob hacken und die Hälfte auf den Boden der Form streuen. Bei mittlerer Hitze die Butter, den Zucker, den Maissirup und das Salz in einen Topf geben und gründlich verrühren, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Unter Rühren 10–15 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mixtur goldbraun ist. Die Creme mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Boden der Backform verstreichen. 2–3 Minuten abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre fein hacken, über die Creme streuen und warten, bis die Schokostückchen weich geworden und teilweise geschmolzen sind. Dann die Schokomasse mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Toffee verstreichen.
5. Die übrigen gehackten Pekannüsse über die warme Schokolade streuen. Die Nüsse mit den Handflächen behutsam ein wenig in die Schokolade drücken. Bei Raumtemperatur eine Stunde lang abkühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Den Toffee am nächsten Tag mitsamt der Alufolie aus der Form auf ein Schneidebrett stürzen. Die Folie entfernen. Den Toffee in grobe Stücke hacken oder brechen. In einem luftdichten Behälter sind die Toffee-Stücke im Kühlschrank bis zu drei Monate haltbar.

© des Titels »Das inoffizielle Harry-Potter-Backbuch« (978-3-7423-0427-2)
2018 by riva Verlag, München/Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



MÜRBE TEIG-HEULER



Im Potter-Versum sind sie die unbeliebteste Art von Post: Dort bekommen die Schüler von Hogwarts, die etwas angestellt haben, beim Frühstück in der Großen Halle mit der allmorgendlichen Eulenpost von ihren Eltern sogenannte Heuler zugestellt – Briefumschläge, die beharrlich darauf dringen, geöffnet zu werden, um dann mit der lauten, keifenden Stimme des Verfassers eine Schimpfkanonade von sich zu geben, die sich gewaschen hat. Diese Dinger lassen sich nicht einfach ignorieren, denn falls sie nicht sofort geöffnet werden, explodieren sie und richten dabei einigen Schaden an. Diese Heuler hingegen meckern selbst dann nicht, wenn man den dritten oder vierten davon verspeist, weil sie so köstlich sind. Oder anders ausgedrückt: Im Gegensatz zu den Heulern im Potter-Versum kann man von diesen hier gar nicht genug bekommen!

Ergibt: ca. 4 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

200 g kalte Butter

100 g Zucker

1 Spritzer Zitronensaft

Prise Salz

1 Ei

½ Päckchen Vanillezucker

300 g Mehl zzgl. noch etwas mehr
zum Bestreuen der Arbeitsfläche

50 g Sauerkirschkonfitüre

Für die Dekoration

5 schwarze Smarties

20 g roter Fondant

20 g Kuvertüre

etwas Backkakao

Außerdem

ein C6-Briefumschlag als Schablone

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft, Salz, Ei und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Das Mehl dazusieben und alles zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in 4 Teile teilen, zu flachen »Ziegeln« formen, einzeln fest in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Man kann den Teig auch sehr gut bereits am Vorabend vorbereiten.
3. In der Zwischenzeit einen C6-Briefumschlag vollständig auseinanderfalten; hierzu alle Ecken und Klebestellen lösen, bis der Umschlag wie ein einzelnes Blatt vor einem liegt. Den Umschlag dann auf ein Stück Pappe legen, mit einem Filzstift die Umrisse nachziehen und ausschneiden, um eine solide Schablone für die Keksumschläge zu erhalten, die nun auch alle ohne Mühe gleich groß werden.
4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen, damit er nicht zu fest ist. Am besten, während man einen »Briefumschlag« herstellt, das nächste Päckchen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, damit konstanter Nachschub herrscht.



6. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig so dünn wie irgend möglich zu einem Quadrat ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche festklebt; evtl. noch etwas mehr Mehl austreuen.
7. Nun die Schablone mittig auf den ausgerollten Teig legen und mit einem scharfen Messer die Konturen nachschneiden. Den überschüssigen Teig fürs Erste zurück in den Kühlschrank legen.
8. Mit dem Rücken eines großen Messers oder einer Teigkarte die Umschlagsränder etwas eindrücken (aber nicht durchschneiden!), sodass mittig ein geprägtes Rechteck in der Größe einer Postkarte erkennbar ist. Die eingedrückten Ränder bilden die »Knickstellen« und zeigen, wo genau der Teig umgeschlagen werden muss, damit am Ende alles ordentlich zusammenpasst. Mittig auf dem Rechteck gleichmäßig einen Teelöffel Konfitüre verstreichen. Dann den Umschlag »falten«. Hierzu zunächst die seitlichen Ecken umklappen, dann die untere und zum Schluss die obere, die alle anderen etwas überlappt. Zur Orientierung und zum besseren Verständnis ggf. den echten Briefumschlag zu Rate ziehen.
9. Den Teigumschlag nun vorsichtig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Platte legen und glattstreichen; dies geht am besten mit einer Winkelpalette oder einer leicht bemehlten Teigkarte. Auf dieselbe Weise die übrigen Umschläge falten; den gesammelten Abschnitt dabei am Ende erneut verkneten und zu einem weiteren Umschlag formen. Die Umschläge mit genügend Abstand zueinander vorsichtig auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15–20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
10. Sind die Umschläge vollständig abgekühlt, über einem warmen Wasserbad etwas Kuvertüre schmelzen.
11. Die schwarzen Smarties mit einem scharfen Messer halbieren und jeweils eine Hälfte als »Auge« auf dem Umschlag anbringen; mit etwas flüssiger Kuvertüre befestigen. Aus rotem Fondant den Mund formen und ebenfalls mit etwas Schokolade fixieren. Zuletzt mit einem kleinen Pinsel und etwas Backkakao die Kanten abpudern, um die Konturen des Briefes zu betonen.

KÜRBISPASTETEN



Als Harry in *Harry Potter und der Stein der Weisen* in seinem ersten Jahr in Hogwarts am Halloweenmorgen aufwacht, weht »der köstliche Geruch gebackener Kürbisse« durch die Gänge der Schule. Damit hat Harry gleich einen Grund, sich eilends aus dem Bett zu schwingen, denn er liebt Kürbis ganz besonders. Dass Professor Flitwick im Zauberunterricht verkündet, die Schüler seien jetzt bereit, Gegenstände schweben zu lassen, macht den Tag nur noch besser. Die Kürbistarteletten, die beim Festessen am Abend serviert werden, sind da nur noch das Tüpfelchen auf dem i eines ohnehin perfekten Tages!

Ergibt: 12 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

175 g Mehl, zzgl. noch etwas mehr
zum Bestäuben der Arbeitsfläche
30 g Puderzucker
100 g kalte Butter, zzgl. noch etwas
mehr für die Backform/en
1 Eigelb

Für die Dekoration

50 g gehackte Walnüsse

Für die Füllung

170 g Kürbis, klein geschnitten
80 ml Sahne
1 großes Ei
100 g brauner Zucker
½ TL gemahlener Ingwer
½ TL Zimt
je 1 Prise Nelkenpulver, Muskatnuss
und Salz

Außerdem

12 Tarteletteförmchen oder eine
12er-Muffinbackform

DEN TEIG ZUBEREITEN:

1. Das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und gründlich miteinander vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.
2. Das Eigelb und 1 EL sehr kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Gegebenenfalls noch etwas mehr kaltes Wasser dazugeben, falls der Teig sich zu trocken anfühlt.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen bzw. das Muffinblech mit Butter einfetten.
5. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Glas (Durchmesser ca. 8 cm) 12 Kreise ausstechen, die etwas größer als die Förmchen bzw. die Mulden der Muffinform sein müssen.
6. Die Teigkreise nacheinander in die Tarteletteförmchen bzw. die Mulden der Muffinform legen und jeweils festdrücken. Dabei jeweils einen Rand hochziehen

DIE DEKORATION ZUBEREITEN:

Die gehackten Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Beiseitestellen.



© des Titels »Das inoffizielle Harry Potter Backbuch« (978-3-7423-0627-2)
2018 by nva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.nvaverlag.de>



DIE FÜLLUNG ZUBEREITEN:

1. Die Kürbisstücke in einem Topf mit so viel Wasser legen, dass sie knapp davon bedeckt sind. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Die Kochflüssigkeit in ein separates Gefäß abgießen und auffangen; falls das Kürbispüree etwas zu trocken sein sollte, kann man es damit geschmeidiger machen.
3. Den weich gekochten Kürbis gründlich mit einem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Nun evtl. etwas von der aufgefangenen Flüssigkeit untermischen.
4. Das Kürbispüree, die Sahne, das Ei, den Zucker, die Gewürze und das Salz gründlich in einer Schüssel verrühren.
5. Die Füllung bis zum oberen Rand des Teigs in die vorbereiteten Formen geben und ca. 12–15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Tartelettes zunächst einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann behutsam auf ein Kuchengitter stürzen und gleichmäßig die gehackten, angerösteten Walnüsse darübergeben.
7. Die Tartelettes vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen. Achtung: Anfangs sind sie noch sehr »zerbrechlich«, nach dem Abkühlen gibt sich das.

TIPP: Dazu passt sehr gut frische Schlagsahne.

© des Titels »Das inoffizielle Happy-Potter Backbuch« (978-3-7423-0427-2)
2019 by nva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.nvaverlag.de>



SCHOKOFLADEN



Als Harry und seine Freunde das Rätsel um die Kammer des Schreckens lösen können, gehört das Festmahl nach Harrys Genesung zu den prächtigsten, die die altherwürdige Zauberschule je erlebt hat – mit allerlei leckeren Naschereien. Auch diese köstlichen Schoko-Überraschungen hätten gut auf den Gryffindor-Tisch gepasst!

Ergibt: 8 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

210 g Mehl, zzgl. noch etwas mehr
für die Arbeitsfläche
20 g Backkakao
½ Päckchen Trockenhefe
100 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
20 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Guss

1 Päckchen Schokopuddingpulver
400 ml Milch
60 g Zucker
½ TL lösliches Kaffeepulver
200 g Schmand

Für die Dekoration

100 g backfeste Schokotropfen
gehackte Nüsse, gehackte Pistazien,
frische Beeren der Saison

1. Das Mehl, den Backkakao und die Hefe in einer Schüssel gründlich miteinander vermischen. Milch, Zucker, weiche Butter, Ei und Salz dazugeben. Mit dem Knethaken eines Handrührgeräts verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Rändern der Schüssel kleben bleibt.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort mindestens 50 Minuten gehen lassen bzw. so lange, bis das Volumen sich etwa verdoppelt hat.
3. Den Schokoladenpudding nach Packungsanleitung zubereiten, aber nur 400 ml Milch und 60 g Zucker verwenden. Löslichen Kaffee in die Milch geben. Frischhaltefolie direkt auf den fertigen Pudding legen, damit sich keine Haut darauf bildet, und etwas abkühlen lassen. Schmand unter den noch lauwarmen Schokopudding rühren.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (besser: zwei) mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten, Schokotropfen einarbeiten und den Teig in 8 Portionen aufteilen. Jeweils zu runden Fladen ausrollen und auf das Backblech legen; dabei ausreichend Platz zwischen den einzelnen Fladen lassen. Die Fladen jeweils mittig etwas eindrücken und mit der Schoko-Creme füllen.
6. Gehackte Nüsse und Pistazien über die Fladen streuen und 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen, die Fladen etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit den Beeren dekorieren.