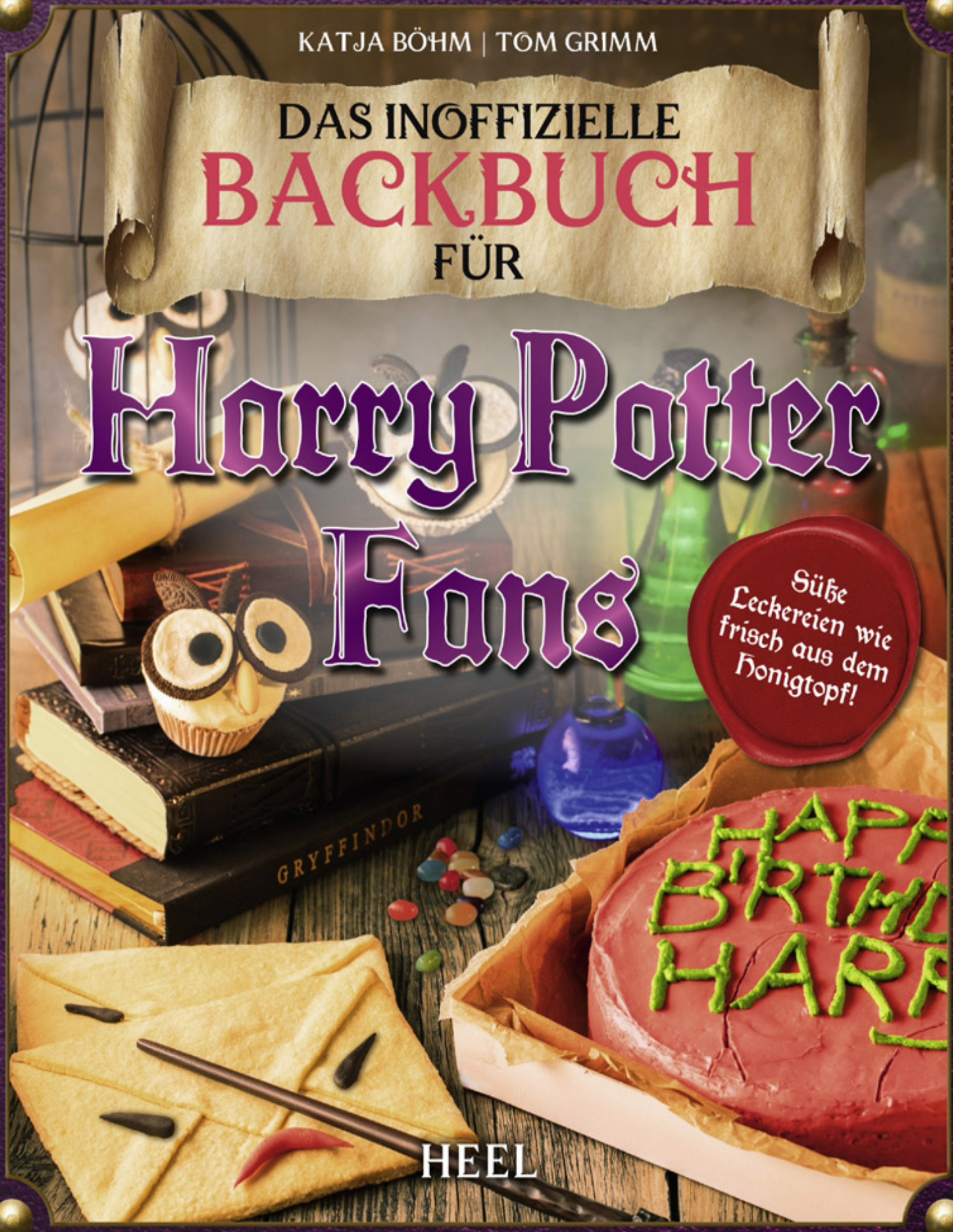
KATJA BÖHM | TOM GRIMM
DAS INOFFIZIELLE
BACKBUCH
FÜR
Harry Potter
Fans
Süße Leckereien wie frisch aus dem Honigtopf!
GRYFFINDOR
HEEL

DAS INOFFIZIELLE

BACKBUCH

FÜR

Harry-Potter-Fans

DAS INOFFIZIELLE

BACKBUCH

FÜR

Harry-Potter-Fans

Von
Katja Böhm &
Tom Grimm

Mit Fotos von
Tom Grimm & Dimitrie Harder

HEEL

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
Internet: www.heel-verlag.de

© 2021 HEEL Verlag GmbH

DIESES BUCH IST KEIN OFFIZIELLES LIZENZPRODUKT UND STEHT IN KEINERLEI VERBINDUNG ZU J. K. ROWLING, POTTERMORE LIMITED, WIZARDING WORLD DIGITAL LLC., WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. ODER IRGENDEINEM ANDEREN HARRY-POTTER-RECHTEINHABER.

SÄMTLICHE TEXTE, BILDELEMENTE UND REQUISITEN IN DIESEM BUCH WERDEN AUSSCHLIESSLICH IM RAHMEN DES ZITATRECHTS NACH §51 URHG VERWENDET. JEDWEDES URHEBERRECHT O. G. PARTEIEN UND/ODER ANDERER HARRY-POTTER-RECHTEINHABER BLEIBT DAVON UNBERÜHRT.

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und/oder Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

PROJEKTLEITUNG: Hannah Kwella
PROJEKTREDAKTION: Tom Grimm, Grinning Cat Productions
REZEPTE: Katja Böhm, Tom Grimm
FOODFOTOGRAFIE: Dimitrie Harder & Tom Grimm
GRAFIKDESIGN, SATZ & LAYOUT: Roberts Urlovskis
UMSCHLAGGESTALTUNG: Roberts Urlovskis & Tom Grimm
VORSATZILLUSTRATION & GOLD-DOBBY: Angelos Tsirigotis
LEKTORAT: Andreas Kasprzak

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch die Autoren tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die womöglich aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

– Alle Rechte vorbehalten –
– Alle Angaben ohne Gewähr –

Printed in Slovakia

ISBN: 978-3-96664-291-0
eISBN: 978-3-96664-324-5

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Für Hannah, die weiß, warum.

Inhalt

Süßes für die Süßen!

Butterbierkekse
Zischende Wissbies
Hogwartser
Harrys Geburtstagstorte
Eulennüsse
Butterbier
Mürbeteig-Heuler
Bertie Botts Bohnen jeder Geschmacksrichtung
Vielsaftwackelpudding
Dudley Dursleys Donuts
Flüssiger Apfelstrudel
Waffeln mit Butterbiersoße
Butterbier-Popcorn
Butterbierpudding
Schmelzen-im-Mund-Schneeflocken
Butterbiereis
Tante Petunias Schokokuchen
Marmeladenkrapfen
Hedwig die Muffin-Eule

Pfefferminzbonbons
Butterbier-Fudge
Dumbledores Lieblingstee
Kürbissaft
Eulenpops
Butterbier-Macarons
Tante Petunias Windtorte
Magisches Blasenbrot
Würgzungentoffees
Mrs. Weasleys Karottenkuchen
Druhbels bester Blaskaugummi
Dumbledores Lieblingszitronendrops
Ingwerkekse
Kanarienwindbeutel
Goldene Schnatze
Siruptorte
Kandierte Ananas
Felsenkekse
Schluckaufdrops
Mince Pies
Fieberfudge
Gringotts Goldtaler
Johannisbeerrum
Florean Fortescues Chili-Eis
Quinquefle

Plum Pudding
Mandragora
Lunas lieblicher Fruchtpudding
Weihnachtskuchen
Zauberkessel
Säuredrops
Zuckerwattefliegen
Eierpunsch
Wolfsbanntrank
Chocolate Gateau
Amortentia
Butterbier-Shortbread
Zimt-Karamell-Zauber
Lakritzzauberstäbe
Schoko-Acromantulas
Animagus
Butterbier-Käsekuchen
Slug Club-Dessert
Crumpets
Kotzpastillen
Felix Felicis
Schoko-Erdbeeren
Prof. Slughorns Popcornbällchen
Apfelkuchen
Pfefferkobolde

Blancmange
Cross Buns
Zauberbohnen
Tarteletten-Dreierlei
Lemon Curd-Eclairs
Johannisbeersirup
Quiekende Zuckermäuse
Zaubertrank
Sticky Toffee Pudding
Nasch-und-Schwänz-Leckerei
Hagrids Gryffindor-Hauskuchen
Brandykugeln
Himbeermarmelade
Ohnmachtshappen
Nasblutnugat
Zitroneneis
Schokofrösche
Geisterstangen

Danksagung

Süßes für die Süßen!

Essen und Trinken spielen in der magischen Welt von Harry Potter eine große Rolle. Besonders Süßspeisen haben es den Naschkatzen der Zauberwelt angetan. Ganz gleich, ob Torten, Kuchen, Muffins, Kekse, Waffeln, Donuts, Bonbons, Pralinen, Desserts, Eiscreme oder Pudding: Wenn Hagrid stolz seine neuesten Backkreationen auftischt, Mrs. Weasley eins ihrer berühmten »Überlebenspakete« voller köstlicher Leckereien nach Hogwarts schickt oder Tante Petunia die Nachbarn mit eindrucksvollen Backwaren überrascht, ist sogar der Kampf gegen Ihr-wisst-schonwen mit einem Schlag vergessen!

Magie beim Backen – der Titel eines der berühmtesten Kochbücher der Zauberwelt ist bei Harry, Ron & Co. Programm. Das Buch fällt Harry bereits bei seinem allerersten Besuch im Fuchsbau, dem heimeligen Stammsitz der Familie Weasley, ins Auge. Besonders Mrs. Weasleys grandioser Schokokuchen zu seinem Geburtstag und die alljährlichen Weihnachtsplätzchen haben es dem berühmtesten Zauberschüler aller Zeiten angetan. Dabei hat die Zubereitung dieser Genüsse nicht das Geringste mit Molly Weasleys Zauberkünsten zu tun, denn bekanntlich ist das

Herbeizaubern von Essen eine der fünf »Wesentlichen Ausnahmen« von »Gamps Gesetz der elementaren Transfiguration«, was bedeutet, dass es unmöglich ist, gutes Essen aus nichts zu machen. Man kann es herbeirufen, wenn man weiß, wo welches ist, man kann es in etwas anderes verwandeln, man kann es mehr werden lassen, aber man kann kein Festmahl aus leerer Luft entstehen lassen. Mit anderen Worten: Man zaubert bereits existierende Speisen und Getränke von anderswo herbei, z. B. aus der Schulküche, aus einem Restaurant oder aus einem Vorratsschrank. Irgendjemand muss sie bereits zubereitet haben, mit dem nötigen Geschick, nach Rezept und unter Verwendung der dafür erforderlichen Zutaten – also genau wie im wahren Leben!

Was im Übrigen eins der Geheimnisse für den phänomenalen Erfolg von Harry Potter ist. Denn so phantastisch die Zauberwelt auch wirken mag, geht es hier letztlich doch nur vordergründig um Magie. Tatsächlich erweist sich das Potter-Versum bei genauerer Betrachtung als geradezu ernüchternd normal. Abgesehen von ihren Zauberkräften sind Harry und seine Freunde letztlich gewöhnliche Teenager mit denselben Sorgen und Nöten wie alle anderen Teenager auch: Sie müssen für die Schule büffeln, werden von Mitschülern gemobbt, erleben ihre erste große Liebe und ihre erste herbe

Enttäuschung - allesamt Dinge, mit denen sich jeder von uns identifizieren kann.

Hinzu kommt, dass es am Ende weder Zaubersprüche noch Tränke oder irgendwelche magischen Gimmicks sind, die »Dumbledores Armee« über das Böse triumphieren lassen, sondern Freundschaft, Mut, Loyalität und Opferbereitschaft, also grundmenschliche Tugenden, über die wir Muggel im selben Maße verfügen wie die Zauberkundigen in Harrys Welt. Anders ausgedrückt: Abgesehen von sprechenden Filzhüten, freundlichen Riesen mit rosa Regenschirmen, die auf Motorrädern durch die Lüfte knattern, und dem ganzen anderen Zauberkram leben Harry & Co. in genau denselben Gefilden wie wir, in einem vertrauten Umfeld mit vertrauten Problemen - und mit vertrautem Essen und Trinken, jedenfalls zum größten Teil.

Dementsprechend braucht ihr, geneigte Leserinnen und Leser, auch keinen Zauberstab oder irgendwelche anderen schrulligen Zauberutensilien, um die hier präsentierten Speisen und Getränke »herbeizurufen«. Alles, was dafür nötig ist, ist, dem örtlichen Supermarkt einen Besuch abzustatten, wo ihr alle Dinge bekommt, die ihr braucht. Alles, was ihr außerdem noch benötigt, um aus so banalen Grundzutaten wie u. a. Mehl, Hefe und Wasser wohlschmeckende Köstlichkeiten zu erschaffen, sind

ein paar einfache Küchenwerkzeuge und etwas Kreativität. Denn das Großartigste am Backen ist schließlich das Experimentieren! Deshalb sind diese Rezepte auch allesamt nur als Ausgangspunkte für eure eigene süße Reise zu verstehen.

Genau wie in der Welt von Harry Potter gilt auch in der Küche: Die einzigen Grenzen, die euch auferlegt sind, sind die eurer eigenen Phantasie. Und der größte Zauber, dessen wir Muggel fähig sind, ist, andere Menschen glücklich zu machen. Und wie könnte man das besser, als mit einem legendär leckeren Stück Siruptorte?

In diesem Sinne: Viel Spaß beim Zaubern!

Katja Böhm & Tom Grimm

Butterbierkekse

ZUTATEN

FÜR CA. 25 KEKSE

280 g weiche Butter

180 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei

300 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Macadamianüsse, grob gehackt

200 g Butterbier-Fudge (siehe S. 52), grob gehackt

100 g dunkle Schokolade, grob gehackt

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter in der Schüssel einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Rohrzucker, das Salz und das Vanilleextrakt dazugeben und weiterrühren. Das Ei hinzufügen und einarbeiten.

3. In einer separaten Schüssel das Mehl und das Backpulver miteinander mischen. Zu den übrigen Zutaten in die Küchenmaschine geben und gründlich durchrühren. Schließlich die Macadamianüsse, das Butterbier-Fudge und die grob gehackte Schokolade hinzufügen und unterrühren.

4. Jeweils 1 EL große Teighäufchen abnehmen und mit genügend Abstand zueinander auf das Backblech geben. Ca. 12-14 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann herausnehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Zischende Wissbies

ZUTATEN

FÜR CA. 20-25 WISSBIES

75 ml Kirschsaft

225 g Zucker

50 g Traubenzucker

½ TL Zitronensäurepulver (Lebensmittelqualität)

2 Päckchen Brausepulver

Außerdem erforderlich:

Zuckerthermometer, Lollistiele, Lolli-Silikonform (nach Belieben)

1. Die Silikonform und die Lollistiele bereitlegen.
2. Den Kirschsaft, den Zucker und den Traubenzucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren so lange aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die

Temperatur erhöhen und ab sofort nicht mehr Umrühren! Mit dem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren. Sobald der Sirup 155 °C erreicht, vom Herd nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

3. Zügig die Zitronensäure unterrühren.

4. Die Masse dann behutsam in die Silikonform füllen, mit den Lollistielen versehen und offen aushärten lassen. Vorsicht: Die Zuckermasse ist sehr heiß!

5. Sobald die Lollis ausgehärtet sind, das Brausepulver in eine kleine Schüssel füllen und die Zischenden Wissbies so darin wälzen, dass sie ringsum damit überzogen sind. In einem luftdicht verschließbaren Behältnis lagern.

Falls ihr keine Silikonform zur Hand habt, legt stattdessen einfach ein Backblech mit Backpapier aus, bringt die Lollistiele auf dem Blech in Position und gebt mit dem Löffel jeweils einen Klecks Zuckersirup auf das obere Ende jedes Stiels. Den Sirup grob formen, den Stiel vorsichtig drehen, damit er richtig sitzt, und das Ganze dann in Ruhe aushärten lassen. Anschließend wie oben beschrieben in Brausepulver wälzen.

Hogwartser

ZUTATEN

FÜR CA. 8 HOGWARTSER

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Puddingpulver mit Karamellgeschmack

100 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

Etwas Vanilleextrakt

2 Eier

60 ml Milch

Für die Dekoration:

200 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Verschiedenfarbiger Fondant (rot, grün, gelb, blau)

Außerdem erforderlich:

Silikonstempel der verschiedenen Hogwarts-Häuser, Spritzbeutel

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Puddingpulver vermischen.
3. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt mit einem Handmixer schaumig schlagen. Einzeln, eins nach dem anderen, die beiden Eier unterrühren. Nach und nach die Mehl-Puddingpulver-Mischung in die Buttermasse sieben, die Milch unterrühren und alles gründlich durcharbeiten.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und acht gleich große Teigkleckse auf das Backblech spritzen. (Falls ihr gerade keinen Spritzbeutel zur Hand habt, einfach von einem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden.) Zwischen den Klecksen genügend Platz lassen, da der Teig noch ein wenig verläuft! Ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Den bunten Fondant dünn ausrollen, jeweils kreisrunde Stücke mit einem Glas ausstechen, das ein bisschen größer als die Hogwarts-Silikonstempel ist, und den Fondant in der jeweiligen Hausfarbe

mit dem entsprechenden Wappen prägen. Zur Erinnerung: Gryffindor ist rot, Hufflepuff gelb, Ravenclaw blau und Slytherin grün.

6. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, sodass eine dickflüssige Creme entsteht. Den Zuckerguss gleichmäßig auf die »Hogwartser« streichen. Dann die Fondant-Wappen passgenau auf den noch warmen, klebrigen Zuckerguss legen, leicht andrücken und einige Minuten warten, bis sie festgeklebt sind.

RAVENCLAW
HOGWARTS
GRYFFINDOR
SLYTHERIN
HUFFLEPUFF

Harrys Geburtstagstorte

ZUTATEN
FÜR 1 TORTE

Für die Schokoladentorte:

200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

320 g Butter

8 Eier

250 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

30 g Backkakao

2 gestrichene TL Backpulver

190 g Mehl

Für die Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

400 ml Milch

30 g Zucker

190 g zimmerwarme Butter

50 g Puderzucker

Grüne Lebensmittelfarbe

Rote Lebensmittelfarbe

Außerdem erforderlich:

Springform (ca. 25 cm Ø), Spritzbeutel mit feiner Tülle

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter bei niedriger Temperatur in einem Topf zerlassen. Die Schokolade hinzufügen und schmelzen. Die Schokomasse anschließend einige Minuten abkühlen lassen. Derweil in einer Schüssel die Eier, den Zucker, das Vanilleextrakt und das Salz verrühren. Die abgekühlte Schokomasse hinzugeben und kräftig weiterrühren.
3. In einer separaten Schüssel den Backkakao und das Backpulver mit dem Mehl vermischen, zu den feuchten Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Den Kuchen auf einen Teller stürzen und vollständig

abkühlen lassen. Das Backpapier abziehen und den Kuchen waagerecht einmal mittig durchschneiden.

4. Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, dabei allerdings lediglich mit 400 ml Milch und 2 EL Zucker aufkochen. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Unterdessen die zimmerwarme Butter und den gesiebten Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Dann löffelweise den Pudding hinzufügen und auf höchster Stufe weiter verarbeiten. ¼ der Creme für die Füllung beiseitestellen. Von der restlichen Creme einen Teil für die Schrift abnehmen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Den Rest mit roter Lebensmittelfarbe rosa färben.

5. Den unteren Teigboden auf eine Tortenplatte legen und gleichmäßig mit der nicht eingefärbten Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden oben drauflegen, leicht andrücken und die ganze Torte gleichmäßig mit der rosafarbenen Creme bestreichen. Die grüne Buttercreme in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle geben und nach Belieben einen Geburtstagsgruß auf die Torte spritzen. Vor dem Servieren einige Minuten trocknen lassen.

HAPPEE
BIRTHDAE
HARRY

Eulennüsse

ZUTATEN

FÜR CA. 50 EULENNÜSSE

Für den Teig:

150 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

1 EL Wasser

Für die Füllung:

2 Eiweiße

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

160 g Zucker

Ca. 50 Toffifee

Außerdem erforderlich:

runder Keksausstecher (ca. 8 cm Ø), Spritzbeutel mit feiner Tülle

1. In einer großen Rührschüssel sämtliche Zutaten für den Teig sorgsam verkneten und locker abgedeckt mit Frischhaltefolie für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Derweil in einer fettfreien Schüssel mit einem Handmixer die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem Zitronensaft aufschlagen. Dabei langsam, nach und nach, den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig nach Ablauf der Kühlzeit aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen. Dann mit einem runden Keksausstecher, der etwas größer als ein Toffifee sein sollte, kleine Kreise aus dem Teig ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen. Auf jeden Teigkreis ein Toffifee geben, jeweils mit der »flachen« Seite nach unten.