

Petra Milde

# ZAUBERHAFTE WEIHNACHTEN WIE BEI Harry Potter

Das inoffizielle  
Koch- und Backbuch



★ 50 ★  
magische  
Rezepte

Fotografie:  
Arina Meschanova

CHRISTIAN

**Petra Milde**

**ZAUBERHAFTE  
WEIHNACHTEN  
WIE BEI  
*Harry Potter***

**Das inoffizielle  
Koch - und Backbuch**

**Fotografie:  
Arina Meschanova**







# Inhalt

*Vorwort*

*Mrs Weasleys Weihnachtsbäckerei*

*Vom Tropfenden Kessel bis zum Honigtopf*

*Im Hogwarts-Express in die Weihnachtsferien*

*Hagrids Hüttenweihnacht*

*Festmahl in der Großen Halle*

*Weihnachtsmorgen in Hogwarts*

*Register*

*Die Autorin / Die Fotografen*

*Impressum*



# VORWORT

Es gibt Bücher, die uns so tief in ihre Fantasiewelt mit hineinnehmen, dass wir uns darin wie zu Hause fühlen. Zu ihnen gehören J. K. Rowlings Harry-Potter-Romane. Seit Jahren begeistern sie uns und die Magie der wunderbaren Erzählungen verzaubert uns. Namen wie »Slytherin«, »Gryffindor«, »Hufflepuff« oder »Ravenclaw« klingen mittlerweile völlig normal in unseren Ohren und der tatsächlich existierende schottische Dampfbahnzug »The Jacobite« wird wohl für immer den Beinamen »Hogwarts-Express« tragen.

Auch meine Kinder und ich bangten, litten, zauberten und lachten mit Harry, Ron und Hermine und mittlerweile ist der magische Funke auf meine Enkelkinder übergesprungen. Die Reaktion meiner Familie fiel entsprechend begeistert aus, als ich verkündete: »Ich schreibe ein Harry-Potter-Kochbuch!« Aber nicht irgendein Kochbuch, sondern eins für die magischste Zeit, die man sich denken kann.

Ist die Weihnachtszeit nicht für uns alle die schönste des Jahres? Harry Potter und seine Freunde durchleben sie jedes Mal ausgiebig und intensiv. Gekocht und geschlemmt wird in Hogwarts zwar immer, ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter, aber wenn Feste gefeiert werden, allen



voran das Weihnachtsfest, dann laufen die kochenden Hauselfen zu Hochtouren auf.

Die Koch- und Backrezepte in diesem Buch passen ganz besonders gut zur stimmungsvollen Weihnachtszeit. Aber keine Sorge, sie unterliegen keinem speziellen Weihnachtszauber, sondern gelingen auch den Rest des Jahres über.

Achtung: Auch wenn dieses Buch »Zauberhafte Weihnachten« heißt, werden sich die Rezepte nicht magisch von alleine kochen. Wir müssen schon selbst zum Kochlöffel greifen! Der ein oder andere Zauberspruch kann das Gelingen vielleicht unterstützen oder beschleunigen, aber wie uns Hermine ja belehrt hat, ist das Herbeizaubern von Essen eine Ausnahme von Gramps Gesetz der elementaren Transfiguration. Selbst die besten Zauberer und Hexen können Essen ausschließlich von einem anderen Ort herbeizaubern, es verändern oder vermehren. Kochen muss es irgendjemand erst einmal ganz handwerklich. Und »irgendjemand« – das sind jetzt wir.

Auf einfach jeder der zauberhaften Seiten, die wir umblättern, erwartet uns ein ganz und gar magischer Genuss! Also dann – wollen wir uns gleich in Molly Weasleys gemütlicher Küche zum Plätzchenbacken und in Hagrids schummeriger Hütte auf einen Teepunsch treffen?

Petra Milde

# Mrs Weasleys Weihnachtsbäckerei

**Für Harry Potter ist Molly Weasley die beste Köchin der Welt. Und sind nicht auch wir immer wieder begeistert von den Köstlichkeiten, die sie im Fuchsbau serviert oder in einem ihrer vielen Pakete an ihre Liebsten verschickt? Wer würde sich nicht auch einmal gerne von ihr verwöhnen lassen!**

**Um uns vorzustellen, wie es in der Vorweihnachtszeit in Mrs Weasleys Küche zugeht, braucht es nicht viel Fantasie: Weihnachtsbäckerei ist angesagt und ganz bestimmt wandert Blech um Blech voller Plätzchen in den Backofen. Was mag sie wohl zaubern in ihrer Küche? Magische Kräfte haben mit den Koch- und Backkünsten der großartigen Hexe allerdings ausnahmsweise nichts zu tun, hier wird ganz »muggelhaft« gerührt, geknetet, geformt und gebacken.**

**Mrs Weasley hat zwar eine ganz besondere Begabung fürs Kochen und Backen, aber auch sie greift auf Rezepte und Anleitungen zurück. Harry entdeckt auf ihrem Kaminsims »drei Reihen tief vollgepackt mit Büchern«. Kochbücher sind es, zum Beispiel »Festessen in einer Minute - Das ist Hexerei!« oder »Magie beim Backen«.**

**Mit der richtigen Anleitung sollte es also auch für uns Muggels nicht so schwer sein, die eine oder**



**andere Weihnachtsbäckerei zu »zaubern« und uns auf den magischen Duft der Plätzchen zu freuen!**



# SPEKULATIUSGEHEIMNISSE

Spekulatius bekommen traditionell in Holzformen und Modeln ihr typisches Aussehen. Wer keine Formen oder entsprechende Walzen zur Hand hat, mit denen Bilder und Szenen auf den Plätzchenteig gezaubert werden können, der benutzt einfach normale Ausstecher oder schneidet den Teig mit dem Messer in Rechtecke. Und mal ganz ehrlich: Es ist doch äußerst unwahrscheinlich, dass Molly Weasley Windmühlen oder Schäfchen-Motive auf ihre Spekulatius bannt. Dass sie sie mit geheimnisvollen Zaubern belegt, die schon beim ersten Hineinbeißen weihnachtliche Zaubergeschichten erzählen, dagegen schon.

## **Zutaten für etwa 50 Stück**

**250 g Weizenmehl Type 405**  
**150 g Zucker**  
**2 TL Spekulatiusgewürz**  
**1 Msp. Backpulver**  
**1 Prise Salz**  
**100 g Butter**  
**100 ml Vollmilch**  
**100 g gehobelte Mandelkerne**

Das Mehl, den Zucker, das Spekulatiusgewürz, das Backpulver und das Salz mit der Butter und der Hälfte der Milch zu einem glatten, festen Teig verkneten. Den Teig in Plastikfolie einschlagen und für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die gehobelten Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf sehr dünn ausrollen. Nach Belieben mit einem Teigrädchen, einer Gabel oder mit kleinen Ausstechern vorsichtig Muster hineindrücken. Den Teig entweder in Rechtecke von etwa 4 × 6 cm schneiden oder nach Belieben ausstechen.

Die Plätzchen mithilfe einer Palette auf das Backblech setzen und darauf achten, dass genügend Mandelplättchen darunter platziert sind. Mit der restlichen Milch bestreichen und auf mittlerer Schiene im Backofen etwa 7–8 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

**TIPP:** Diese Spekulatiusplätzchen sind recht hart; wer sie etwas mürber möchte, kann sie zusammen mit Apfelschnitzen aufbewahren (diese sollte man regelmäßig austauschen, denn sie beginnen nach einer Weile zu schimmeln).





# FEURIGE KÜRBISKEKSE

Kürbis kann man so vielfältig verarbeiten! Wer rechtzeitig einen kleinen Hokkaido beiseitelegt, kann damit in der Weihnachtsbäckerei leckere Kekse »zaubern«. Winterliche Gewürze wie Ingwer, Zimt und Muskatnuss machen diese Kürbiskekse zu wärmendem, anheimelndem Gebäck, das sicher nicht nur im Fuchsbau ganz oben auf der Beliebtheitsskala aller steht und im Notfall das Entzünden eines Kaminfeuers mithilfe des Zaubers »Incendio« überflüssig macht.

## **Zutaten für etwa 35-40 Stück**

**½ kleiner Hokkaido-Kürbis**  
**220 g weiche Butter**  
**200 g Zucker**  
**1 TL Vanillezucker**  
**1 Ei**  
**450 g Weizenmehl Type 405**  
**150 g gemahlene Mandelkerne**  
**2 TL Backpulver**  
**½ TL Salz**  
**½ TL gemahlener Ingwer**  
**½ TL gemahlener Zimt**  
**¼ TL frisch geriebene Muskatnuss**  
**Puderzucker zum Bestauben**

Den Kürbis waschen und die Kerne entfernen. Schälen muss man Hokkaido-Kürbis nicht. Etwa 250 g Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden und für etwa 15-20 Minuten in einem Topf mit etwas kochendem Wasser garen, den Rest anderweitig verwenden. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den weichen Kürbis mit einer Gabel sorgfältig zerdrücken oder ihn im Mixer pürieren. Das Kürbispüree abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren und erst das Ei und dann das abgekühlte Kürbispüree unterrühren.

Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und den Gewürzen vermengen und vorsichtig mit einem Spatel oder einem Teigschaber unter den Kürbisteig heben.

Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigstücke abstechen, zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Leicht flach drücken und für 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen goldgelb backen.

Vollständig abkühlen lassen und verschlossen aufbewahren.

**TIPP:** Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.









# TROLLAUGEN

Manche Backwaren werden ja nach den verwendeten Zutaten benannt. Kürbiskekse beispielsweise oder Schokoladenbrot. Bei den Trollaugen ist das glücklicherweise nicht so, hier ist das Aussehen der Plätzchen der Anlass für die außergewöhnliche Namensgebung. Das vermuten und hoffen wir doch jedenfalls, oder?

## **Zutaten für 60 Stück**

**280 g Butter**

**¼ TL Backpulver**

**130 g Zucker**

**1 TL Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**3 Eigelb**

**100 g kalte Butter**

**1 Eiweiß**

**2-3 EL gehackte Mandelkerne**

**400 g Johannisbeergelee (oder eine andere rote Konfitüre)**

Alle Zutaten, bis auf das Eiweiß, die gehackten Mandeln und das Gelee, gut miteinander verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.



Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

Das Eiweiß in einer kleinen Schale mit einer Gabel oder einem kleinen Schneebesen etwas aufschlagen. Die gehackten Mandeln in eine weitere kleine Schale geben.

Den Teig zu einer langen Rolle formen und kirschgroße Portionen abschneiden. Zu Kugeln formen und sie zur Hälfte erst ins Eiweiß, dann in die gehackten Mandeln tauchen. Die Teigkugeln mit den Mandeln nach oben mit Abstand auf ein Backblech legen und mit dem Stil eines Holzlöffels oder mit einem Finger Vertiefungen hineindrücken. Diese jeweils mit Johannisbeergelee füllen.

Die Trollaugen für 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen, herausnehmen und erst nach dem Abkühlen vom Papier lösen. Die wunderbar mürben Kekse verschlossen aufbewahren.

**TIPP:** Statt in gehackte Mandeln kann man die Kekse auch in Hagelzucker tauchen.

