

TOM GRIMM | KATJA BÖHM

DAS INOFFIZIELLE *Harry Potter* BACKBUCH

von KESSELKUCHEN BIS FELSENKEKSEN



Über 50
zauberhafte
Rezepte

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt
und wurde weder von J.K. Rowling, ihrem Ver-
lag noch von Warner Bros. Entertainment Inc.
autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

TOM GRIMM | KATJA BÖHM

DAS INOFFIZIELLE
Harry Potter
BACKBUCH

VON KESSELKUCHEN BIS FELSENKEKSEN

TOM GRIMM | KATJA BÖHM

DAS INOFFIZIELLE
Harry Potter
BACKBUCH

VON KESSELKUCHEN BIS FELSENKEKSEN



riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtige Hinweise

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde weder von J. K. Rowling, ihrem Verlag noch von Warner Bros. Entertainment Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

12. Auflage 2022

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchener Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Projektredaktion, Konzeption, Texte und Rezepte: Tom Grimm, Grinning Cat Productions

(kontakt@grinningcat.de)

Foodstyling und Foodfotografie: atja Böhm, unter Mitarbeit von Tom Grimm

Bildredaktion: Thomas Gießl, Katja Böhm

Redaktion: Michael Neuhaus, Katrin Koelle

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Shutterstock.com/Andrey_Kuzmin, Marisha, Milushkina Anastasiya, Itummy;

© 2018 Katja Böhm/Tom Grimm (Alraunen, Schokofrösche, Schnatz)
Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)
Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien
eBook: ePubMATIC.com

ISBN Print 978-3-7423-0627-2
ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0172-4
ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0173-1

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Eine andere Art von Zauberei

WIE FRISCH AUS DEM HONIGTOPF

Schokofrösche
Würgzungen-Toffees
Mürbeteig-Heuler
Kürbispasteten
Schokofladen
Muggel-Müsliriegel
Blätterteig-Hexenhüte
Kürbispastetchen
Zauberstäbe
Crumpets
Hogwartser
Zauberkesselchen
Marmeladenkrapfen
Goldene Schnatze

ZAUBERHAFTE KUCHEN UND TORTEN

Kesselkuchen
Siruptorte
Wingardium Leviosa
Herbeigezauberter Apfelstrudel
Falsche Pfefferminztörtchen

Harrys Geburtstagskuchen
Kanarienkremschnitten
Bananen-Toffee-Pie
Kirsch-Lavendel-Crumble
Apfelkuchen
Johannisbeer-Gugelhupf
Magischer Baumkuchen
Obstkuchen
Expecto Patronum!
Schokotorte nach Hogwarts-Art
Zitronentarte à la Fleur Delacour
Animagus
Pancakes
Zauberschachtorte

MUFFIN-MAGIE

Dumbledores Armee
Baby-Alraune
Hedwig und Co.

KRASSE KEKSE

Felsenkekse
Ingwerkekse
Acromantula-Kekse
Eulenkekse

BROT UND BRÖTCHEN

Zupfbrot
Irisches Sodabrot

Magisches Blasenbrot
Mrs. Weasleys Walnussbrot
Quarkbrötchen

DESSERTS UND PUDDING

Dobbys Leibspeise
Karamellpudding
Tante Petunias Trifle

(ZAUBER)TRÄNKE

Felix Felixis
Dumbledores Lieblingstee
Butterbier
Amortentia

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 Zauberstabladen* 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 Grundausstattung 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 Verzückung 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 sind 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!

Wie frisch aus dem Honigtopf

Schokofrösche
Würgzungen-Toffees
Mürbeteig-Heuler
Kürbispasteten
Schokofladen
Muggel-Müsliriegel
Blätterteig-Hexenhüte
Kürbispastetchen
Zauberstäbe
Crumpets
Hogwartser
Zauberkesselchen
Marmeladenkrapfen
Goldene Schnatze



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 Abteifenster 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 Hüpfer 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 untermischen, bis sich alles aufgelöst hat. Dann das Pfefferminzöl dazugeben und gut untermischen.
- 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.



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 regelmäßigm 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 Behältnis sind die Toffee-Stücke im Kühlschrank bis zu drei Monate haltbar.



Mürbeteig-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