

PETRA CASPAREK | KERSTIN SPEHR

Süßigkeiten selbst gemacht

Einfache Rezepte für Bonbons, Schokolade und Co.





PETRA CASPAREK | KERSTIN SPEHR

Süßigkeiten selbst gemacht

Einfache Rezepte für Bonbons, Schokolade und Co.





Schritt für Schritt Neues ausprobieren

Wer kann den kleinen Naschereien schon widerstehen? Bonbons, Pralinen, Toffees, Marzipan und all die anderen Köstlichkeiten versüßen das Leben.

Süßigkeiten zu genießen bedeutet, kurz aus dem Alltag auszubrechen. Mal die Augen schließen und sich ein Fudge oder ein Stückchen Schokolade auf der Zunge zergehen lassen, herrlich!

Aber warum selbst machen?

Die Qualität der Zutaten selbst bestimmen, je nach geschmacklichen Vorlieben variieren – das sind nur zwei gute Gründe fürs Selbstmachen. Statt künstlicher Aromastoffe die Aromen natürlicher Zutaten einsetzen, anstelle von Lebensmittelfarbe mit den Farben natürlicher Zutaten spielen – wer mit solch hochwertigen Zutaten arbeitet, bekommt Genuss von Anfang an. Und es macht vor allem auch viel Freude, neue Rezepturen auszuprobieren und sich seine Lieblings-Süßigkeiten auf einmal selbst herzustellen. Super, wie einfach sich Schokoladentoffees oder krosse Schokohäppchen zubereiten

lassen! Und Marshmallows, eigentlich kaum zu glauben, dass man die zu Hause wirklich selbst herstellen kann! Gleich doppelt Freude machen die süßen Kostbarkeiten, wenn man sie verschenkt. In Tütchen und Schachteln, mit Anhängern, Bändern und Schleifen verziert, sind sie ein willkommenes Mitbringsel.

Was braucht es noch, außer guten Zutaten?

Zumindest einen freien Nachmittag sollte man sich nehmen, vielleicht auch einen ganzen verregneten Sonntag. Ein bisschen Muße, genügend freie Arbeitsfläche, vielleicht schöne Musik im Hintergrund, viel mehr braucht es nicht, um mit der Süßigkeitenproduktion anzufangen. Ideal ist eine eher kühle Arbeitsumgebung mit niedriger Luftfeuchtigkeit, denn das Raumklima hat großen Einfluss auf Kuvertüre und Co. Wenn dann all die feinen Zutaten in Reih und Glied bereitstehen und darauf warten, in herrliche Naschereien verwandelt zu werden, ist der Alltag plötzlich vergessen und das Denken und Tun richtet sich nur noch auf die köstlichen Leckereien. Und das ist auch gut so, denn die Süßigkeitenherstellung erfordert große Konzentration. Fast meditativ!

Und womit beginnen?

Als Anfänger sollte man sich erst einmal die einfacheren Rezepte vornehmen: bei schlichten Bonbons (nicht die gezogenen Seidenkissen!) und Lutschern lässt sich das Zuckerkochen mit dem Thermometer prima üben. Weiße Walnusstoffees und Schokoladentoffees gelingen ganz leicht sogar ohne Zuckerthermometer und garantieren erste Erfolgserlebnisse. Schokoladentafeln und Schokoladenblätter sind ideal, um das wichtige Temperieren der Kuvertüre zu üben, bevor man sich an Anspruchsvolleres wagt. Geht mal etwas schief, nicht gleich aufgeben! Es braucht einfach ein bisschen Übung und Erfahrung, bis man sich an Fondant oder Turrón heranwagen kann. Und wann macht Ausprobieren schon so viel Spaß wie beim Herstellen von Süßigkeiten?

Küchenausstattung für Zuckerbäcker



1 | Stielkasserolle

Unverzichtbar zum Zuckerschmelzen. Ideal aus Kupfer oder unbeschichtetem Edelstahl mit dickem Boden. Der Stiel darf nicht heiß werden, damit man den Topf jederzeit sekundenschnell von der Herdplatte nehmen kann. Die Größe entsprechend der Zuckermenge wählen. Dabei muss man einerseits genug Raum für Schaumentwicklung und aufwallenden Sirup einkalkulieren, andererseits die Größe so wählen, dass der Sirup mindestens 4 cm hoch ist, damit sich die Temperatur gut messen lässt. Ideal: eine Kasserolle mit 16 und eine mit 20 cm Durchmesser.



2 | **Edelstahl- und Backrahmen**

Unersetzlich, wenn flüssige oder zähe Massen zu Platten gegossen werden. Für Massen bis ca. 2 cm Höhe eignen sich speziell zugeschnittene schwere Vierkantrohre aus Edelstahl. Mit zwei 20 cm langen und zwei 30 cm langen Rohren lassen sich fast alle Maße zusammenlegen (im Patisserie-Fachhandel bestellen). Für höhere Massen einen verstellbaren Backrahmen aus Edelstahl verwenden, den es im Haushaltsfachgeschäft oder im Spezialversand gibt.



3 | Zuckerthermometer

Das klassische Zuckerthermometer aus Glas mit Gitterummantelung und einem Messbereich zwischen 80° und 220° eignet sich vor allem für größere Sirupmengen, denn die Spitze muss mindestens 6 cm tief in die Flüssigkeit eingetaucht werden. Zuckerthermometer aus Metall kann man auch für kleinere Mengen benutzen, ihr Messbereich liegt meist zwischen 20° und 200°. Die Genauigkeit eines analogen Thermometers sollte man hin und wieder prüfen, indem man es in kochendes Wasser stellt. Zeigt es 100° an, kann man sich darauf verlassen. Bei Abweichungen muss man die Differenz bei anderen Messungen berücksichtigen. Digitale Zucker- oder Haushaltsthermometer messen zwischen -45° und 200° und eignen sich sowohl zum Sirupkochen als auch zum Temperieren von Kuvertüre (unbedingt an Ersatzbatterien denken!).



4 | Marmorplatte oder Silikonmatte

Für die Verarbeitung von sehr heißem Sirup. Die Platte sollte mindestens 1,5 cm dick und ca. 30 × 40 cm groß sein. Alternative: eine mit Glasfasergewebe verstärkte Silikonmatte.



5 | Küchenmaschine

Mit starkem Motor und einer Rührschüssel aus Metall oder hitzebeständigem Glas, in der man bis zu 145° heiße Flüssigkeiten über längere Zeit kräftig aufschlagen kann: unverzichtbar bei der Herstellung von Marshmallows und Turrón.



6 | Sonstiges

Spachtel, Palette und Silikon-spatel sind wichtig, außerdem ein großes Kunststoffbrett, das unbedingt für Süßes reserviert sein sollte, ein sauberer Backpinsel zum Reinigen des Topfrandes beim Sirupkochen, ein elektrisches Handrührgerät, ein Pürierstab und ein Blitzhacker, außerdem eine digitale Waage. Auch Flüssigkeiten werden exakt abgewogen. Kühlakkus zum Herstellen von Eiswasser sind viel praktischer als Unmengen von Eiswürfeln.



Süß allein macht noch keine Süßigkeit

Erst Zutaten, die dem Zucker Geschmack und Duft verleihen, die ihn glatt und schmelzend machen und sanft einfärben, verwandeln ihn in verlockende Süßigkeiten.

Manchmal braucht man ihn gar nicht, dann kommt die Süße ganz natürlich mit Trockenfrüchten oder Honig einher. Manchmal spielt Zucker nur eine Nebenrolle, als knusprige Karamellhülle für geröstete Nüsse etwa oder als zarte Süße in edlen Kuvertüren.

Glukosesirup ist ein Invertzucker, der aus Stärke hergestellt wird. Die klare, klebrige, sehr zähflüssige Masse lässt sich am besten mit angefeuchteten Händen aus dem Plastiktöpfchen entnehmen. Glukosesirup verhindert beim Zuckerkochen das Auskristallisieren des Zuckers. Bonbons, Toffees und Karamellen werden damit schön geschmeidig und lassen sich angenehm lutschen. Glukosesirup gibt es beim Spezialversand in haushaltsüblichen Mengen.

Bei **Lebensmittelfarben** unterscheidet man wasserlösliche und fettlösliche. Wasserlösliche Farben sind für alle Arten von Bonbons, Marshmallows und Turrón geeignet, jedoch nicht für Kuvertüre und Kakaobutter. Diese mit fettlöslichen Produkten einfärben. Generell gilt: Lebensmittelfarbe dezent einsetzen, damit die Süßigkeiten appetitlich aussehen. Man bekommt sie im Supermarkt oder beim Spezialversand.

Weinsteinsäure kommt in den Zuckersirup, wenn er nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur noch weiter bearbeitet wird. Beim Zuckerziehen zum Beispiel, wenn man durch das wiederholte Auseinanderziehen und Zusammendrehen der formbaren Zuckermasse einen seidigen Effekt erzielen möchte, verhindert die Weinsteinsäure die Rekristallisation und sorgt dafür, dass die Zuckermasse elastisch ist: Die Säure spaltet einen Teil des Zuckers in Fruktose und Glukose auf und verzögert bzw. verhindert dadurch, dass der im Sirup aufgelöste Zucker wieder Kristalle bildet. Weinsteinsäure immer vor der Verwendung in warmem Wasser auflösen. Ihr Geschmack ist leicht säuerlich, man bekommt sie in der Apotheke.

Gefriergetrocknete Früchte sorgen in vielen Süßigkeiten für ein herrlich fruchtiges Aroma und natürliche Farbe. Im Mörser lassen sich Beeren oder Fruchtstücke fein zerreiben. Man bekommt sie beim Spezialversand.

Fruchtmark gibt es dort ebenfalls oder oft auch im Großmarkt. Kleine Mengen am besten selbst machen: Für ein Erdbeer- oder Himbeermark 250 g geputzte, gewaschene, evtl. halbierte Beeren mit 20 g Zucker 2 - 6 Min. kochen. Vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb drücken.

Eckige Oblaten bringen klebrige Massen wie beispielsweise Turrón oder Fruchtschnitten perfekt in Form. Die handelsüblichen Oblaten sind ca. 12 × 20 cm groß, es gibt sie vor allem in der Vorweihnachtszeit in gut sortierten Lebensmittelgeschäften; das ganze Jahr über kann man sie beim Spezialversand bestellen.

Bezugsadressen finden Sie auf [≥](#).



Zucker – die Basis aller Süßigkeiten

Zucker verleiht Bonbons, Turrón, Marshmallows und Co. eine Portion Süße, er ist aber auch für ihre richtige Konsistenz verantwortlich.

Um die richtige Konsistenz zu erhalten, muss man Zucker zunächst in Wasser auflösen und aufkochen. Beim weiteren Kochen verdampft nach und nach das Wasser und die Temperatur des Zuckersirups steigt. Damit steigt auch die Konzentration des Zuckers im Sirup. Entsprechend fester wird er beim Abkühlen.

Vorsicht beim Zuckerkochen!

Dabei werden Temperaturen bis 160° erreicht! Spritzer auf der Haut können zu starken Verbrennungen führen. Deshalb vorab alle Zutaten abwägen, Geräte bereitstellen und alles so weit wie möglich vorbereiten, um wirklich konzentriert arbeiten zu können!

Zum Zuckerkochen eignet sich weißer Kristallzucker am besten. Um ihn zu schmelzen, gibt man ihn mit etwas Wasser (etwa im Verhältnis 3 : 1, also bei 150 g Zucker 50 g Wasser) in eine Stielkasserolle. Die Zuckermischung bei

schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich alle Zuckerkrystalle aufgelöst haben und ein Sirup entstanden ist. Den Topfrand dabei immer wieder mit Pinsel und Wasser säubern, damit keine Zuckerkrystalle in den Sirup fallen können. Dann die Hitze erhöhen. Sobald der Sirup kocht, nicht mehr rühren, um eine Rekristallisation zu vermeiden. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist \geq , den Topfboden sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, damit die Temperatur nicht weiter ansteigt.

Temperatur messen

Die Temperatur des Zuckersirups lässt sich entweder anhand der Beschaffenheit des abgekühlten Zuckersirups mit der Fingerprobe bestimmen \geq oder mit einem Zuckerthermometer messen. Dafür einen Becher mit heißem Wasser bereitstellen, in dem man das Thermometer zwischendurch abstellen kann, damit sich der daran klebende Sirup ablöst. Beim Messen mit einem analogen Thermometer muss der Sirupspiegel im Topf hoch genug sein, um mit dem Sensor des Thermometers tief genug darin einzutauchen. Mit dem digitalen Thermometer wird direkt am Topfboden gemessen, in diesem Fall muss der Sirupspiegel nicht so hoch sein.

Fehler beim Zuckerkochen

Wenn man den Topfrand beim Kochen des Sirups nicht mit Wasser und Backpinsel sauber hält, können Zuckerkrystalle vom Topfrand in den Sirup gelangen. So passiert es, dass der Sirup innerhalb kurzer Zeit zu einer steinharten Masse auskristallisiert und sich nicht mehr auflösen lässt. Dann hilft nur noch, den Topf vom Herd nehmen, einweichen, geduldig mehrmals spülen und wieder von Neuem beginnen. Wird der Zucker zu dunkel (über 160°), schmeckt er immer bitterer und verbrennt schließlich ab 180° . Auch hier gibt es leider keine Rettung und man muss von vorne beginnen.

Faden, Ball, Bruch und Karamell

Zuckerkochen ist eine Kunst für sich. Je nach gewünschtem Ergebnis wird der Zucker auf eine bestimmte Temperatur erhitzt. Hier ist genaues Arbeiten nötig!

Die Zuckertemperatur lässt sich auch mit der »Fingerprobe« bestimmen. Wer sich darauf verlässt, sollte schon etwas Erfahrung im Zuckerkochen mitbringen. Doch auch wer sich lieber auf das Thermometer verlässt, sollte die Fingerprobe einmal gemacht haben, denn so lässt sich am besten erfahren, in welchem Zustand sich der Zucker für welche Süßigkeit eignet.



Der Zuckersirup ist zum Faden gekocht, wenn er **104°-110°** heiß ist. Daumen und Zeigefinger in Eiswasser tauchen, etwas Sirup mit einem Löffel entnehmen (Achtung, sehr heiß!), zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und auseinanderziehen. Je nachdem, wie weit sich der entstehende Faden ziehen lässt ohne zu reißen, spricht man vom **schwachen** bzw. **starken Faden**. So wird der Sirup für Marshmallows verwendet.



Das nächste Stadium ist zum Ball gekocht. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Den Topf mit dem kochenden Sirup vom Herd nehmen und im Eiswasser abschrecken. Beim **weichen Ball** ist der Zuckersirup **113°-116°** heiß, beim **festen Ball** **117°-120°**: etwas Sirup mit einem Löffel entnehmen, in Wasser tauchen und zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen. Lässt er sich zu einem Ball formen, der etwas nachgibt, spricht man vom weichen Ball. Entsteht ein festerer, aber noch elastischer, ziemlich klebriger Ball, der nicht leicht seine Form verliert, ist der Sirup im Stadium des festen Balls. Für Fudge muss der Sirup auf 115° gekocht werden, für Fondant auf 116°. Der Sirup ist zum **harten Ball (121°-128°)** gekocht, wenn die erkaltete Sirupkugel unter Druck kaum nachgibt, jedoch immer noch etwas klebrig ist. Für Marshmallowmasse mit Eiweiß (für Mäusespeck) wird der Zuckersirup auf 127° gekocht.



130°-140° heißer Zuckersirup hat das Stadium des **schwachen Bruchs** erreicht: etwas Sirup in das bereitgestellte Eiswasser geben und zwischen den Fingern auseinanderziehen. Wenn der Sirup feste, aber noch elastische Streifen bildet und kaum noch klebt, ist er richtig. Für Toffee wird er auf 132° gekocht, für Karamellen auf 135°. Beim **harten Bruch** ist der Zuckersirup **140°-155°** heiß und bricht, wenn man die Probe aus dem Wasser nimmt und auseinanderzieht. Der Zuckersirup ist jetzt leicht gelb und nicht mehr klebrig. Für Lutschbonbons und -stangen soll der Zuckersirup 140°-145° heiß sein, für Turrón 143°.



Wird der Zuckersirup **160°** heiß, fängt er an zu bräunen und nach Karamell zu duften. Das passiert ziemlich schnell, darum die Hitze etwas reduzieren. Damit der Sirup gleichmäßig bräunt, den Topf vorsichtig schwenken. Hellbrauner **Karamell** eignet sich für Krokant, haselnussbrauner für Süßspeisen wie Crème Caramel. Ab **180°** verbrennt der Zucker und wird ungenießbar.

Kuvertüre schmelzen und temperieren

Egal, ob kleine Schokoladentafeln oder mit Schokolade überzogenes Konfekt - in jedem Fall muss die Kuvertüre geschmolzen und auf die richtige Temperatur gebracht werden. Wird hier fehlerhaft gearbeitet, entstehen Schlieren, die Schokolade ist matt und bleibt relativ weich. Richtig temperiert hingegen erhält sie ihren typischen, knackigen Biss, ihren seidigen Schimmer und eine gleichmäßige Färbung.

1. Schritt: Kuvertüre schmelzen



Kuvertüre in Blockform muss zunächst mit einem großen Messer gehackt werden. Kuvertüre in Form von kleinen Chips oder Plättchen ist praktisch und wird wie folgt verarbeitet: etwa zwei Drittel der angegebenen Menge in eine große Schüssel geben. Auf einen kleineren Topf mit knapp siedendem Wasser setzen; der Schüsselboden darf nur mit dem Wasserdampf, aber nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und es darf absolut kein Wasserdampf in die Kuvertüre gelangen. Zartbitterkuvertüre auf dem Wasserbad rühren, bis sie maximal 50° heiß und geschmolzen ist (Temperatur für weiße und Vollmilchkuvertüre siehe [≥](#)). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und rühren, bis sich alle Reste aufgelöst haben.

2. Schritt: Kuvertüre herunterkühlen



Durch das sogenannte »Impfen« wird die Kuvertüre heruntergekühlt. Dafür zuerst einmal die Schüssel mit der geschmolzenen Kuvertüre vom Wasserbad nehmen, ein Drittel der Kuvertüre in eine kleine Schüssel umfüllen und warm stellen. In die restliche, in der Schüssel verbliebenen Kuvertüre portionsweise das übrige (nicht geschmolzene!) Drittel einrühren. Durch das Rühren schmilzt die feste Kuvertüre fast komplett in der warmen Masse, und sie wird deutlich dicker. Zwischen 28° und 29° warm ist die Zartbitterkuvertüre jetzt. Wer kein Zuckerthermometer besitzt, das auch im unteren Temperaturbereich misst, kann die richtige Temperatur auch anders feststellen: einen Klecks der geschmolzenen Kuvertüre mit dem Finger auf die Unterlippe tupfen. Fühlt die Kuvertüre sich deutlich kalt an, ist sie richtig heruntergekühlt.

3. Schritt: Kuvertüre hochtemperieren



Als letzter Schritt wird die warm gestellte Kuvertüre esslöffelweise in die heruntergekühlte Kuvertüre eingerührt. Die Temperatur dabei immer wieder messen, die ideal temperierte Zartbitterkuvertüre soll 31°-32° warm sein und sich auf der Lippe neutral anfühlen. In der Tabelle finden Sie auch die Angaben für weiße und Vollmilchkuvertüre.

Temperaturtabelle für Kuvertüre

	1. Schritt: schmelzen	2. Schritt: herunterkühlen	3. Schritt: hochtemperieren
Zartbitterkuvertüre	maximal 50°	28 - 29°	31 - 32°
Vollmilchkuvertüre	maximal 40°	27 - 28°	29 - 30°
Weißer Kuvertüre	maximal 38°	26 - 27°	28 - 29°