

Dinah Bucholz

DAS INOFFIZIELLE

Harry Potter

KOCHBUCH



Von Butterbier bis Kürbispasteten-
mehr als 150 magische Rezepte
zum Nachkochen

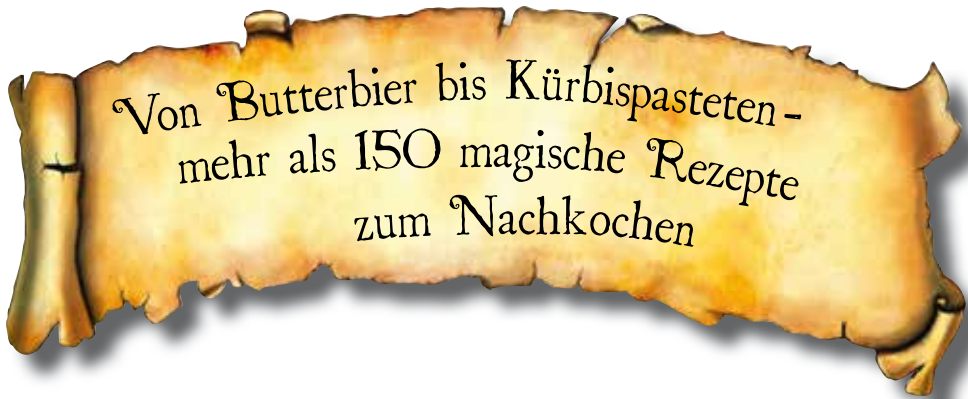
riva

Dinah Bucholz

DAS ★INOFFIZIELLE ★

Harry Potter

KOCHBUCH



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.

Wichtiger Hinweis

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autoren und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Trotzdem stellt dieses Buch keinen Ersatz für eine individuelle Fitnessberatung und medizinische Beratung dar. Wenn Sie medizinischen Rat einholen wollen, konsultieren Sie bitte einen qualifizierten Arzt. Der Verlag und die Autoren haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind.

12. Auflage 2019

© 2016 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2010 bei Adams Media, a division of F+W Media, Inc., USA unter dem Titel *The unofficial Harry Potter Cookbook*. Copyright ©2011 Dinah Bucholz.

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.

Die folgenden Rezepte wurden von Chris Koch kreiert: Spiegeleier auf englische Art mit Schinkenspeck; Zarte Schweinelende mit Variationen; Französische Zwiebelsuppe; Melton Mowbray Pork Pies; Rührei mit Schinkenspeck nach Farmerart; Panierte Schweinekoteletts; Queen Victoria's Soup; Pastete mit Hähnchen und Schinkenspeck; Bouillabaisse; Geschmorte Kutteln mit Zwiebeln. Chris hat eine klassisch-französische Ausbildung als Koch absolviert. Er ist Küchendirektor an einer Kochschule in Philadelphia, Küchenchef bei mehreren Fernsehshows und Autor des Buches *Learning the Basics: A Home Cook's Guide to the Kitchen*.

Abe Polatsek steuerte dankenswerterweise das Rezept für das Roastbeef bei.

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.

Übersetzung: Birgit Walter

Redaktion: Desirée Šimeg

Umschlaggestaltung: Verena Frensch, München

Umschlagabbildung: shutterstock/Milushkina Anastasiya, shutterstock/Andrea Danti, shutterstock/Studio DMM Photography, Designs & Art

Satz: Daniel Förster, Belgern

Druck: GGP Media GmbH, Pöbneck

Printed in Germany

ISBN Print: 978-3-7423-0029-4

ISBN E-Book (PDF): 978-3-95971-398-6

ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-95971-399-3

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

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

Für Heshy

In den deutschen Harry-Potter-Ausgaben werden die Gerichte teilweise anders bezeichnet.
In diesen Fällen folgen die in diesem Buch genannten Speisen den Bezeichnungen der englischen
Originaltexte.



Inhalt



	Vorwort: Ein fest der Speisen und Worte	7
	Einleitung	9
Kapitel 1	Gutes Essen mit bösen Verwandten	13
Kapitel 2	Tafelfreuden in der Winkelgasse	37
Kapitel 3	Zwischenmahlzeit im Zug	49
Kapitel 4	Rezepte von einem Halbriesen und einer Elfe	63
Kapitel 5	Leckeres von der Lieblingsköchin	83
Kapitel 6	frühstück vor dem Unterricht	119
Kapitel 7	Mittag- und Abendessen in der Großen Halle	131
Kapitel 8	Desserts und Snacks in der Schule	175
Kapitel 9	festtagsschmaus	211
Kapitel 10	Imbiss im Dorf	227
	Dank	245
	Quellen	246
	Register	248
	Über die Autorin	256

Vorwort: Ein Fest der Speisen und Worte

Für Harry Potter ist der erste Kontakt mit Hogwarts eine Offenbarung: Die Dursleys haben ihn zwar nicht völlig darben lassen, doch er durfte niemals so viel essen, wie er wollte. Bei seinem ersten Festessen in Hogwarts darf er nun zum ersten Mal in seinem jungen Leben so richtig schlemmen (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 7).

Zum Schuljahresbeginn findet in der Großen Halle von Hogwarts stets ein Festmahl statt. Beim jungen Harry müssen diese wunderbaren Festessen unweigerlich einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben, hatte er doch während des Zusammenlebens mit seiner Muggelfamilie immer nach mehr gehungert. Das Gefühl von Verwandtschaft und Familienzugehörigkeit hatte ihm gefehlt. Es hatte ihn danach verlangt, von seiner nebulösen Vergangenheit zu erfahren, die die abscheulichen, heuchlerischen Dursleys, seine Tante und sein Onkel, um jeden Preis vor ihm geheim halten wollten. Vor allem aber dürstete es ihn danach zu wissen, wer er wirklich war – er, der in zwei grundverschiedenen Welten lebte: in der eintönigen Welt der Muggel und in der faszinierenden Welt der Zauberer, seiner eigentlichen Heimat.

Da wir Muggel niemals in den Genuss kommen werden, die Welt der Hexenmeister zu erleben, müssen wir uns mit dem Probieren der Speisen begnügen, die Rowling so wunderbar beschreibt. In ihren sieben Romanen spielt Essen – Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie kleine Snacks – eine wichtige Rolle. Es ist eine grundlegende Zutat der Bücher, die es uns ermöglicht, ein vollständiges Bild vom Leben in Hogwarts zu gewinnen. Das gilt vor allem für diejenigen Leser, die mit traditionellen britischen Gerichten wenig vertraut sind.

Glücklicherweise teilen wir aber die Leidenschaft für einige Speisen, die in Rowlings Romanen und in diesem Kochbuch genannt werden. Die auf der ganzen Welt beliebte Eiscreme, die keiner Erklärung bedarf, steht dabei an erster Stelle.

Doch auch wenn Süßigkeiten bei jedermann hoch im Kurs stehen, kommen Zauberer in den Genuss von Leckereien, die für Muggel nicht erhältlich sind, wie etwa Gummischnecken, Zischende Wissensbiers und Zuckerwattefliegen (siehe *Harry Potter und der Gefangene von Askaban*, Kapitel 10). Rowlings köstliche Hauptgerichte, Desserts und Süßspeisen können wir uns nur in unserer Fantasie ausmalen und hungrig auf weitere Informationen über ihr Aussehen und ihren

Geschmack warten. Wir können zwar die von Muggeln kreierten Versionen in The Wizarding World of Harry Potter im Universal Orlando Resort probieren, doch diese sind mit Sicherheit ein schlechter Ersatz.

Was bleibt uns also an Genuss? Die traditionelle britische Küche, die uns Dinah Bucholz in diesem wunderbaren Buch nahebringt. Muggel, die Appetit auf ein Stück England haben, finden hier eine Auswahl von verführerischen Rezepten vor. Mit Gerichten, die jeder Muggel zumindest einmal in seinem Leben gekostet haben sollte, hat dieses Kochbuch einen Platz in jeder Küche verdient. Wer den Mumm hat, von seinem gewohnten Schnitzel, Toastbrot oder Eintopf über den Tellerrand zu blicken, taucht mit diesen Rezepten in eine neue Welt voller Köstlichkeiten ein.

Ich erhebe mein Glas mit schäumendem Butterbier – dem in den *Harry-Potter*-Romanen am häufigsten erwähnten Getränk – auf Dinah, deren über 150 Rezepte den Appetit von Muggeln in aller Welt stillen werden. Wer hat Lust auf Toad in the Hole, Cock-a-Leekie, Haggis oder Gulasch? Dann bitte hierher! Hey, wo willst du denn hin? Komm zurück, probier wenigstens einen Happen!

Das inoffizielle Harry-Potter-Kochbuch wird den Geschmack jedes konservativen Feinschmeckers treffen, der bereit ist, seinen kulinarischen Horizont um traditionelle britische Gerichte zu erweitern – und sei er noch so penibel.

Guten Appetit!

George Beahm, Autor von *Muggles and Magic* und *Fact, Fiction, and Folklore in Harry Potter's World*

Einleitung

Dieses Buch verleiht seinen Lesern große Macht. Es lässt sich nicht ändern: Wenn ein Muggel mit einem Zauberstab herumwirbelt und Beschwörungsformeln murmelt, wird nicht mehr passieren, als dass seine Mutter lautstark mahnt: »Sei vorsichtig mit diesem Stab, sonst stichst du deinem Bruder noch die Augen aus!« Doch verzage nicht, lieber Muggel! Ein Bereich der Zauberei steht dir dennoch offen: die Kochkunst, die Elemente des Zaubertranks, der Transfiguration, der Kräuterkunde und des Wahrsagens vereint. Nach Gamps Gesetz der elementaren Transfiguration (siehe *Harry Potter und die Heiligtümer des Todes*, Kapitel 15) kann gutes Essen nicht aus Nichts entstehen – doch es kann aus diesem Buch hervorgehen. Auf den folgenden Seiten findest du Anleitungen für die Zubereitung von großartigen Gerichten, köstlichen Getränken, schmackhaften Snacks und süßen Leckereien und lernst, irdische Zutaten in magische Meisterwerke zu verwandeln.

Lesern, die nicht von den Britischen Inseln stammen, sind die in den *Harry-Potter*-Romanen erwähnten Gerichte vermutlich kaum bekannt. Dieses Buch gibt einen Leitfaden an die Hand: Es enthält nicht nur Anleitungen und Rezepte, es führt auch die lange und faszinierende Geschichte der Speisen vor Augen. Lerne die Gerichte, die einen zentralen Bestandteil der britischen und irischen Kultur bilden, kennen. Lies die spannenden Geschichten über ihre Entdeckung oder Erfindung. Dann probiere die Gerichte – und du wirst sie aus einem völlig neuen Blickwinkel betrachten!

Wenn du so schlau bist wie Hermine, weißt du, dass blind den Rezepten eines Buchs zu folgen nicht den gewünschten Erfolg garantiert. Manchmal ist das Rezept nicht korrekt, manchmal stimmt die Technik nicht. Vielleicht wünschst du dir oft, ein Halbblutprinz würde dir über die Schulter blicken und sagen: »Ich kenne eine bessere Art, diesen Zaubertrank zu brauen!« Die hier zusammengestellten Anleitungen sind eine Kombination aus den besten existierenden Rezepten. Sie wurden so lange getestet, erneut ausprobiert und wieder getestet, bis die einfachste und schmackhafteste Zubereitungsart für jedes Gericht gefunden war.

Hilfreiche Hinweise

1. Arbeite immer auf einer sauberen Oberfläche.
2. Lies dir das Rezept vorab sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass du alle Zutaten vorrätig und alle benötigten Küchenwerkzeuge bei der Hand hast und das für die Zubereitung notwendige Können besitzt. Wenn dir die erforderlichen Fertigkeiten fehlen, kannst du dennoch einen Versuch starten. Wappne dich in diesem Fall aber mit Geduld und Humor und gib nicht auf, wenn das Gericht misslingt.
3. Ein Wort der Warnung: Einige Rezepte in diesem Buch sind gefährlich. Alle Gerichte, die Frittieren (z. B. Doughnuts) oder das Kochen von Zucker (z. B. Karamell oder Toffee) beinhalten, sollten nur von Erwachsenen oder von über zehnjährigen Kindern unter Aufsicht von Erwachsenen zubereitet werden.
4. Alternativen: Manche Rezepte führen unter den Zutaten Johannisbeeren auf. Wenn du keine Johannisbeeren hast, kannst du auf getrocknete Cranberrys ausweichen. Ist pflanzliches Öl angegeben, kann auch Rapsöl verwendet werden. Bei Rezepten, in denen Kakaopulver verlangt wird, empfiehlt sich (sofern verfügbar) Backkakao als Alternative, da er wesentlich besser als natürliches Kakaopulver ist.
5. Bei der Zubereitung von Custard und Eiscreme musst du das Eigelb temperieren. Das bedeutet, das Eigelb muss langsam auf eine höhere Temperatur gebracht werden, um nicht zu stocken.
6. Achte beim Kuchen- und Plätzchenbacken darauf, dass Butter, Eier und Milch Zimmertemperatur (20 bis 22 °C) haben. Die Butter muss weich sein, damit sie richtig schaumig geschlagen werden kann. Fügt man kalte Eier und kalte Milch hinzu, klumpt die Masse. Wenn du alles richtig gemacht hast und die Mischung trotzdem zu klumpen scheint, besteht kein Grund zur Sorge: Das kann durch die Zugabe von Flüssigkeit passieren, nach dem Unterrühren des Mehls entsteht dennoch ein cremiger Teig.
7. Backsprays mit Mehl erleichtern die Arbeit, wenn du eine Backform einfetten und mehlen willst. Man erzielt damit ein wesentlich besseres Ergebnis als mit der traditionellen Methode, die Form einzufetten, sie mit Mehl zu bestäuben und anschließend das überschüssige Mehl herauszuklopfen. Außerdem solltest du die Backform unbedingt mit Backpapier auslegen, damit der Kuchen beim Herausnehmen nicht zerfällt.
8. Es ist wichtig, die Zutaten exakt abzumessen. Dazu brauchst du entweder eine Küchenwaage oder du verwendest Messbecher für feste Stoffe, Messbecher für Flüssigkeiten und verschiedene Messlöffel: Um die richtige Menge Mehl oder Zucker zu erhalten, streift man den gefüllten Messlöffel zum Beispiel mit der glatten Seite eines Messers ab. Mehl darf man nicht in den

Messbecher hineindrücken und es empfiehlt sich auch nicht, die Menge zu bestimmen, indem man durch Schütteln des Bechers eine glatte Oberfläche herstellt. Braunen Zucker drückt man hingegen zum Abmessen mit den Fingern, den Fingerknöcheln, der Faust oder einem Löffel in den Messbecher hinein.

9. Wenn du keine Küchenmaschine besitzt, kannst du den Teig für Pasteten und Aufläufe auch per Hand zubereiten: Arbeite das Fett mit den Fingerspitzen oder mithilfe zweier Gabeln in das Mehl ein, bis es wie grobes Maismehl aussieht. Dabei müssen alle pudrig-weißen Stückchen untergemengt werden. Anschließend kannst du wie im Rezept beschrieben fortfahren.
10. Sobald du die Technik beherrschst, lässt sich Teig für Pies leicht zubereiten. Die Zutaten müssen gut gekühlt sein und man muss darauf achten, den Teig so wenig wie möglich zu bearbeiten. Wenn man ihn zu stark knetet, lässt sich die Kruste schlecht ausrollen (sie hebt sich dann immer wieder an) und er wird zu fest. Beim Hinzufügen von Wasser ist zu viel besser als zu wenig: Ist der Teig beim Ausrollen zu klebrig, kannst du immer noch Mehl hinzufügen – ein zu trockener Teig jedoch bekommt beim Ausrollen Risse und kann nicht mehr verwendet werden.
11. Bei vielen Gerichten ist das Rösten von Nüssen erforderlich. Dazu breitet man die Nüsse flach auf einem Backblech aus und lässt sie 7 bis 10 Min. bei 180°C im Ofen, bis sie braun sind und duften.
12. Die Backofeneinstellungen in diesem Buch beziehen sich immer auf Ober-/Unterhitze. Denk daran, bei einem Umluft- bzw. Heißlufttherd stets 20°C von der angegebenen Temperatur abzuziehen. Vorheizen solltest du in jedem Fall, sofern es das Rezept verlangt.
13. Für manche Rezepte wird dunkler oder heller Sirup benötigt. Dieses melasseähnliche Süßungsmittel entsteht durch das Aufkochen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten. Dunkler oder heller Sirup ist in gut sortierten Supermärkten und Delikatessengeschäften erhältlich. Wenn du keinen Sirup findest, kannst du auf folgende Alternativen zurückgreifen: Statt dunklem Sirup kann schwarze Melasse verwendet werden. Heller Sirup lässt sich durch hellen oder dunklen Maissirup, helle Melasse oder reinen Ahornsirup ersetzen. Da Ahornsirup den Speisen eine ganz spezielle Geschmacksnote verleiht, solltest du ihn vorsichtig dosieren.
14. Turbinado-Zucker, auch Demerara-Zucker genannt, ist eine spezielle Art von Rohrzucker. Er besteht aus großen, hellbraunen, durchscheinenden Kristallen und eignet sich hervorragend als Garnierung von Plätzchen und Muffins, weil er hübsch aussieht und wesentlich knuspriger ist als Kristallzucker. Du findest ihn in der Backwarenabteilung im Supermarkt.

Kapitel 1

Gutes Essen mit bösen Verwandten

Die Dursleys werden es dir danken, wenn du dir vor Augen führst, dass sie ganz normale Menschen sind. Die Art und Weise, wie sie mit ihrem Neffen Harry Potter, einem Blutsverwandten, umgehen, ist jedoch alles andere als normal: Fest entschlossen, ihm jeden Rest von Zauberkraft auszutreiben, den er vielleicht von seinen Eltern geerbt hat, schränken sie ihn so weit wie möglich ein. Dennoch können sie nicht verhindern, dass sein Schicksal seinen Lauf nimmt.

Nachdem Harry jahrelang davon geträumt hat, dass ihn ein gütiger Verwandter aus seiner misslichen Lage befreit, taucht an seinem elften Geburtstag Schlag Mitternacht ein Halbriese namens Hagrid bei ihm auf und erklärt ihm, welches Erbe er trägt. Trotz aller Bemühungen der Dursleys, seine Flucht zu verhindern, gelangt Harry schließlich nach Hogwarts und wird zum Zauberer ausgebildet (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 1–6).

Auch wenn Harrys Tante Petunia die Fähigkeit ihrer Schwester, Zaubertränke zu brauen, von jeher verabscheute, beweist sie selbst – in Muggelmanier – am Kochkessel durchaus Talent. In *Harry Potter und die Kammer des Schreckens* bereitet sie auf die Schnelle ein Drei-Gänge-Menü für ein schickes Abendessen mit den Masons vor. In *Harry Potter und der Gefangene von Askaban* kocht sie ein einfallsreiches Gericht für Tante Magda. Die Dursleys sind empört, beschämt und entsetzt, da Harry beide Abendveranstaltungen zum Desaster werden lässt – und Onkel Vernon wird es seinem Neffen wohl niemals verzeihen, dass er ihn um den Vertragsabschluss gebracht hat, der ihm ein Ferienhaus auf Mallorca beschert hätte.

Spiegeleier auf englische Art mit Schinkenspeck

Erinnert Harry nicht manchmal an Aschenputtel? Er muss kochen, er muss putzen ... Bei den Dursleys hat er oft die Aufgabe, das warme Frühstück zuzubereiten. Dudley's Geburtstag bildet dabei keine Ausnahme – und Tante Petunia warnt ihn streng davor, nichts anbrennen zu lassen (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

»Eier mit Speck« klingt nicht gerade nach einer vornehmen Mahlzeit – vor etwa 400 Jahren war dies jedoch das »Frühstück der Königinnen«. Henrietta-Marie de Bourbon, die Gemahlin von Charles I. und Königin von England, schloss ein exquisites Frühstück stets mit einem einfachen Gericht ab: mit verlorenen Eiern und Speck. In England unterscheidet man bei Eiern mit Speck begrifflich zwischen der Variante mit einer Scheibe (»rashers«) und zwei Scheiben Schinkenspeck (»gammon of bacon«).

2 Scheiben Schinkenspeck

1 EL Schmalz oder aufbewahrtes Fett von ausgelassenem Schinkenspeck

2 große Eier

Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

1. Eine Bratpfanne oder Sauteuse bei mittelstarker Hitze vorheizen. Schinkenspeck glatt in die Pfanne legen und 2 Min. braten. Mithilfe einer Küchenzange oder Gabel wenden und weitere 2 Min. braten. Wende den Schinkenspeck nun alle 30 Sek., bis er so knusprig ist, wie du ihn gern haben möchtest.
2. Schinkenspeck aus der Pfanne nehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Fett bis auf die Menge eines Teelöffels aus der Pfanne entfernen und die Temperatur auf mittelschwache Hitze reduzieren.
3. Eier über einer kleinen Schüssel aufschlagen und in die Pfanne geben, sobald das Fett zu brutzeln beginnt. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Ergibt 1 Portion



Spiegeleier nach englischer Art werden in unterschiedlichen Bratstufen serviert: mit noch flüssigem Eigelb; nur einmal kurz gewendet mit noch flüssigem Eigelb; kurz gewendet, aber länger gebraten, sodass das Eigelb ein wenig fester ist; und »gut durch« mit hartem Eigelb.

Für Spiegeleier mit noch flüssigem Eigelb die Eier etwa 4 Min. braten lassen, bis das Eiweiß gestockt und fest ist. Die anderen drei Varianten erfordern die folgende Zubereitungsart: Die Eier in der Pfanne 3 Min. braten lassen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen, dann 2 Min., 2 Min. und 15 Sek. bzw. 2 Min. und 30 Sek. auf der anderen Seite braten. Wenn du ein hartes Eigelb möchtest, kannst du es vor dem Wenden anstechen.

Double Chocolate Ice Cream

Als Harry die Dursleys in den Zoo begleiten darf, scheint ein Traum in Erfüllung zu gehen. Da er an Dudley's Geburtstagsausflügen bisher noch nie teilnehmen durfte, kann er sein Glück kaum fassen. Onkel Vernon kauft für Dudley und dessen Freund Piers an diesem Tag Schokoladeneis. Harry bekommt natürlich keines (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

Als das erste Eisrezept um 1600 nach England gelangte, hielt Charles I. es unter Verschluss. Eiscreme war damals eine dem Königshaus vorbehaltene Leckerei, und der König wollte sicherstellen, dass dies so blieb. Der Überlieferung nach ließ er seinen Koch einen Eid darauf schwören, das Rezept geheim zu halten. Nach dem Tod des Königs fand das Rezept jedoch Verbreitung. Deshalb kannst auch du jetzt nach dieser Anleitung köstliche Eiscreme zubereiten.

Wenn die Eiscreme im Gefrierfach zu hart geworden ist, lass sie vor dem Anrichten etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur weich werden. Hausgemachte Eiscreme lässt sich übrigens rund 1 Woche aufbewahren. Um zu vermeiden, dass die Waffeltüten unten zu tropfen beginnen, kannst du ein wenig geschmolzene Zartbitterschokolade einfüllen, bevor du die Eiskugeln hineingibst.

480 ml Vollmilch
450 g Crème double
170 g Zucker
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
5 große Eigelbe
200 g geschmolzene, gekühlte Zartbitterschokolade
1 TL Vanilleextrakt
Waffeltüten zum Servieren

1. Vollmilch, Crème double, Zucker und Kakaopulver in einem Topf mittlerer Größe unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht köcheln lassen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Schneebesen in die Eigelbe einrühren (die Masse ist dickflüssig und recht schwer zu bearbeiten). Temperiere die Schokoladen-Eigelb-Masse, indem du langsam eine Tasse der warmen Milchemischung hinzufügst und die Masse dabei kräftig aufschlägst. Anschließend das Ganze zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse sehr heiß ist, ohne sie aber köcheln oder kochen zu lassen.
2. Die Masse durch ein Sieb drücken und Vanilleextrakt unterrühren. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann im Kühlschrank etwa 6 Std. kalt stellen.
3. Die erkaltete Masse in eine Eismaschine geben und nach Herstellerangaben vorgehen. Die Eiscreme anschließend in einen luftdichten Behälter füllen und 8 Std. oder über Nacht ins Gefrierfach stellen.
4. Zum Servieren gibst du zwei Kugeln Eis in jede Waffeltüte und garnierst sie so, wie du es am liebsten hast.

Ergibt etwa 5 Portionen



Dreifach-Zitroneneis am Stiel

Bei Dudley's Geburtstagsfeier im Zoo wollen die Dursleys Harry kein Schokoladeneis spendieren, doch als die Dame am Kiosk den Jungen fragt, was er denn gern möchte, besitzen sie zumindest den Anstand, ihn nicht leer ausgehen zu lassen. Sie kaufen ihm ein Zitroneneis am Stiel, das Harry sich dennoch schmecken lässt (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

Wer isst an einem heißen Sommertag nicht gern ein Eis am Stiel? Slushies (halb gefrorenes Trinkeis) und andere kalte Köstlichkeiten sind seit Jahrtausenden beliebt. Der berühmte Eroberer Alexander der Große ließ Schnee von den Bergen herbeischaffen und damit seinen Wein kühlen. Der despotische römische Kaiser Nero aß gern – und recht fix, damit es nicht schmolz – mit Schnee und Honig zubereitete Früchte als Dessert. Dank der modernen Technik müssen wir heute keine großen Mühen mehr auf uns nehmen, um kühle Leckereien zu genießen.

Geriebene Schale von einer Zitrone

3 EL Zitronensaft

100 g Zucker

420 ml Wasser

½ TL Zitronenextrakt

Förmchen für Eis am Stiel

1. Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit zu köcheln beginnt. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronenextrakt einrühren. Die Flüssigkeit in Förmchen für Eis am Stiel gießen.
2. Die Förmchen etwa 5 Std. ins Gefrierfach legen, bis das Eis fest ist.

Ergibt etwa 4 Portionen



Dieses Eis erhält seinen intensiven Zitronengeschmack durch drei Zutaten: die geriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und den Zitronenextrakt. Deshalb wird es Dreifach-Zitroneneis genannt.

Knickerbocker Glory

Dudley tut so, als würde er weinen, als er erfährt, dass Harry auf seinem Geburtstagsausflug mit von der Partie sein wird. Tante Petunia lässt sich von seinem Spielchen in die Irre leiten und versichert ihm, dass sie dafür sorgen wird, dass Harry ihm seinen Ehrentag nicht verdirbt. Weit gefehlt! Bevor der Tag in einer Katastrophe endet, bekommt Harry die Gelegenheit, die Portion Knickerbocker Glory aufzuessen, die Dudley verschmäht: Da Dudley sich beschwert, das Dessert würde zu wenig Eiscreme enthalten, wird Harry dieser Genuss erlaubt (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2).

Knickerbocker Glory ist ein wunderbares Dessert für den Sommer, das sich einfach zubereiten lässt. Das erste Rezept entstand in den 1930er-Jahren in den USA, fand dort aber wenig Verbreitung. Stattdessen wurde die einem Parfait ähnelnde Süßspeise in England äußerst beliebt.

Doch woher stammt der seltsame Name? Manche behaupten, dass gestreifte Knickerbocker dafür Pate standen, da die Schichten aus Eiscreme, Götterspeise, Custard, Obst und Schlagsahne an geringelte Varianten der wadenlangen Hosen erinnern. Da früher jedoch auch die Einwohner von New York als »Knickerbocker« bezeichnet wurden, könnte auch hierzu eine Verbindung bestehen.

480 ml Custard (Rezept siehe S. 18)

Schlagsahne (Rezept siehe S. 18)

480 ml Götterspeise in beliebiger Geschmacksrichtung (vorab zubereitet)


Gehackte geröstete Nüsse, z. B. Erdnüsse

350 g geschnittenes Obst, z. B. Pfirsiche oder Beeren

0,5 l Vanilleeis

Schokoladensirup

1. Custard und Schlagsahne vorab zubereiten. Nüsse ebenfalls im Vorfeld hacken und rösten.
2. Obst waschen, ggf. schälen und zerkleinern.
3. Die Hälfte der Eiscreme gleichmäßig auf 6 hohe Eisbecher verteilen, danach die Hälfte der Früchte darüberschichten. Anschließend kommt erst die Hälfte der Götterspeise und dann die Hälfte des Custard darauf. Schichte den Rest der Zutaten in derselben Reihenfolge auf – Eiscreme, Früchte, Götterspeise, Custard.
4. Garniere die Eisbecher mit Schlagsahne, gerösteten Nüssen und Schokoladensirup.

Ergibt 6 Portionen 

Knickerbocker Glory

(Fortsetzung)

Custard

55 g Zucker

3 EL Speisestärke

¼ TL Salz

240 ml Vollmilch + 120 ml Crème

double oder 360 ml Vollmilch

3 große Eigelbe

1 TL Vanilleextrakt

1. 2 EL Zucker, Speisestärke und Salz in einen kleinen schwerbödigen Topf geben. Milch und ggf. Crème double hinzufügen und so lange rühren, bis sich die Speisestärke aufgelöst hat. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker aufschlagen.
2. Die Milchmischung bei mittelhoher Hitze aufkochen, bis sie dickflüssiger wird und sich Blasen bilden. Die Temperatur auf kleine Hitze reduzieren. Unter ständigem Rühren den Eigelben langsam 120 ml der heißen Milchmischung hinzufügen, um sie zu temperieren. Dann die Eigelbmischung unter ständigem Rühren in den Topf zurückgießen.
3. Unter beständigem, langsamem Rühren bei mittelstarker Hitze aufkochen, bis die Masse dickflüssig ist. Sobald sie sich verdickt, musst du sehr vorsichtig umrühren, da die Speisestärke sonst ihre andickende Wirkung verliert. Den Topf vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt unterrühren.
4. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen (um Klümpchen loszuwerden, musst du dazu unter Umständen einen Gummischaber verwenden). Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen, bis sie erstarrt ist.

Schlagsahne

240 ml Schlagsahne

3 EL Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

Sahne, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel so lange mit dem Schneebesen oder Rührgerät verarbeiten, bis sich kleine Wellen bilden. Um zu testen, ob die Sahne wirklich steif geschlagen ist, kannst du, wenn du mutig bist, den Mixer herausnehmen und die Schüssel kopfüber halten.

Traditioneller Schoko-Buttermilch-Kuchen

Harry hasst es, von den Dursleys zu seiner »Babysitterin« Mrs. Figg abgeschoben zu werden. In ihrem Haus leben viel zu viele Katzen, es hängt ein merkwürdiger Kohlgeruch in der Luft und ihr Schokokuchen schmeckt altbacken (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 2 und 3).

Das Wort »Kuchen« geht auf das altnordische Wort »kaka« zurück (was haben sich die Wikinger dabei nur gedacht?!). Wie man sich leicht vorstellen kann, besteht zwischen dem, was die Wikinger kaka nannten, und dem, was wir heute als Kuchen bezeichnen, ein gewaltiger Unterschied: Eier und Zucker wurden erst im 18. Jahrhundert verwendet – zu dieser Zeit entstand auch die Glasur. Vorher hätten wir einen Kuchen wohl kaum als solchen erkannt.

50 g gebackte Zartbitterschokolade	2 TL Natron
1 EL Instantkaffee	1 TL Backpulver
300 ml kochendes Wasser	240 ml pflanzliches Öl
325 g Mehl	300 ml Buttermilch
620 g Zucker	4 große Eier
85 g ungesüßtes Kakaopulver	2 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz	

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine 20 × 30 cm große Backform einfetten und mehlen.
2. Schokolade und Kaffee in eine kleine Schüssel geben, kochendes Wasser darübergießen und die Mischung 5 Min. stehen lassen. Anschließend mit dem Schneebesen verquirlen, bis sie cremig wird.
3. Mit einem Rührgerät Mehl, Zucker, Kakaopulver, Salz, Natron und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen. Arbeite auf langsamer Stufe, bis die Zutaten gut vermischt sind. Öl und Buttermilch hinzufügen und alles gründlich vermischen. Arbeite dazu mit dem Rührgerät auch am Schüsselrand. Nacheinander die Eier hinzugeben – immer ein weiteres, sobald eines untergerührt ist. Nun die Schoko-Kaffee-Mischung hinzufügen. Bleib dabei mit

dem Rührgerät auf unterster Stufe, da die Mischung leicht spritzt. Zum Schluss kommt der Vanilleextrakt hinein. Mit einem Gummischaber den Teig vom Schüsselrand abziehen und die Masse noch einmal gut durchrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und etwa 45 Min. backen, bis sich der Kuchen fest anfühlt, wenn du in der Mitte leicht mit dem Finger daraufdrückst oder bis an einem Zahnstocher, den du hineinsteckst, nur noch wenige feuchte Krümel haften bleiben. Bleibt der Zahnstocher vollkommen sauber, hast du ihn leider etwas zu lange gebacken.
5. Den fertig gebackenen Kuchen in der Form lassen und zum Abkühlen auf einen Rost stellen. Den Kuchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und die einzelnen Stücke direkt aus der Kuchenform servieren.

Ergibt 24 Stück



Nuss-Früchtebrot für Kinder

Onkel Vernon geht es arg auf die Nüsse, dass Harry einen Brief nach dem anderen erhält. Er wird so wütend, dass er mit einem Stück Früchtebrot einen Nagel einschlägt, um den Briefschlitz zu verschließen (siehe *Harry Potter und der Stein der Weisen*, Kapitel 3).

Wie konnte es passieren, dass Onkel Vernon vor lauter Zorn ein Stück Früchtebrot mit einem Hammer verwechselte? Wenn man bedenkt, dass Früchtebrot bis zu einem Jahr vor dem Verzehr gebacken wird, überrascht das gar nicht so sehr – das Stück, das Onkel Vernon zur Hand nahm, muss inzwischen so hart wie Stahl gewesen sein, sodass es als Hammer verwendet werden konnte. Um Selbstdisziplin zu beweisen, wartete Königin Victoria immer ein ganzes Jahr, bevor sie Früchtebrot aß, das sie geschenkt bekommen hatte.

Früchtebrot wird traditionell mit Alkohol zubereitet, damit es lange Zeit saftig und frisch bleibt. Erwachsene, die diese Variante wünschen, verwenden statt des Apfelsafts Brandy. Man sticht nach dem Abkühlen mit einem Spieß Löcher in den Boden des Früchtebrots. Dann trinkt man den Boden mit weiteren 120 ml Brandy, wickelt das Früchtebrot mit zwei Lagen Alufolie ein und lagert es mit dem Boden nach oben. Da das Aroma bei längerer Lagerzeit besser wird, kann man das Früchtebrot auch Monate im Voraus vorbereiten. Jeden Monat die Folie entfernen und den Boden erneut mit 120 ml Brandy tränken.

270 g Mehl

60 g fein gemahlene Mandeln

1 TL gemahlener Zimt

½ TL Piment

½ TL gemahlene Muskatnuss

¼ TL gemahlene Nelken

¼ TL Salz

225 g Butter (Zimmertemperatur)

225 g brauner Zucker

Abrieb von einer Orange

Abrieb von einer Zitrone

4 große Eier (Zimmertemperatur)

35 g Orangenmarmelade

100 g Rosinen

100 g Sultaninen

60 g getrocknete Johannisbeeren oder
süße getrocknete Cranberrys

60 ml Apfelsaft

1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Den Rand einer mindestens 5 cm tiefen, runden Backform (22 cm Durchmesser) einfetten und mehlen, den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Gewürze und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen.
3. In einer anderen großen Schüssel Butter, Zucker, geriebene Orangen- und Zitronenschalen mit einem Rührgerät schaumig rühren. Arbeite dabei auch immer wieder die Teile der Mischung ein, die sich am Schüsselrand absetzen. Es dauert ungefähr 5 Min., bis die Butter schaumig ist. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes Mal kräftig umrühren, bis das Ei ganz untergearbeitet ist. Nun die Marmelade hinzugeben. Dann die Mehlmischung, die Rosinen, die Sultaninen, die Johannisbeeren bzw. Cranberrys und schließlich den Apfelsaft einrühren. Zum Schluss den Teig noch einmal mit einem Schaber glatt rühren.
4. Den Teig in die Backform füllen und 2 Std. backen. Das Nuss-Früchtebrot aus dem Ofen nehmen und in der Backform abkühlen lassen. Herauslösen, auf Alufolie legen und das Backpapier entfernen. Leg eine Servier- oder Kuchenplatte auf die Oberseite und wende es vorsichtig. Dieses Nuss-Früchtebrot sollte noch am selben Tag gegessen werden, du kannst es aber auch, gut in Frischhaltefolie eingewickelt, bis zu zwei Monate lang einfrieren. Genieß dein Nuss-Früchtebrot mit einer guten Tasse Tee (Rezept siehe S. 47).

Ergibt 16 Portionen



Zarte Schweinelende mit Variationen

Beim Abendessen mit Mr. Mason, Onkel Vernons potenziellem Geschäftspartner, und dessen Frau serviert Cante Petunia Schweinelende. Die Veranstaltung steht wegen der Anwesenheit des Hauselfen Dobby, der Harry jedes Mal beinahe ums Leben bringt, wenn er versucht, ihm zu helfen, unter einem schlechten Stern (siehe *Harry Potter und die Kammer des Schreckens*, Kapitel 1).

Anders als Hühner und Fasane wurden Schweine nicht von den Römern nach England gebracht. Schweine existieren in Europa seit mehreren Millionen Jahren – und werden von uns Menschen als Nahrungsmittel genutzt, seit wir sie entdeckt haben.

900 g Schweinelende

1 TL Salz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

¼ TL gemahlener Thymian

¼ TL getrockneter Rosmarin

1 Prise Cayennepfeffer

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel vermengen und die Schweinelende damit einreiben. Das Fleisch in einen Bräter geben und auf einen Rost in den Ofen stellen.
2. Die Schweinelende etwa 40 Min. lang braten, bis ein Backthermometer, das du in die dickste Stelle des Bratens steckst, eine Temperatur von 63 °C anzeigt. Den Braten aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 15 Min. ruhen lassen.

Ergibt 6 Portionen



Zarte Schweinelende mit Variationen

(Fortsetzung)

Schweinelende mit Apfelglasur

900 g Schweinelende

240 ml Wasser

300 g Honig

80 g Apfelgelee oder Apfelmus

1 TL zerstoßener Cayennepfeffer

60 g getrocknete Cranberrys

60 g eingelegte, gewürfelte Wassermelone

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Wasser, Honig und Apfelgelee beziehungsweise Apfelmus in einem Kochtopf gut verrühren. Pfeffer, Cranberrys und Melonenwürfel hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Topf abdecken, vom Herd nehmen und 10 Min. ruhen lassen.
2. Die Hälfte der Fruchtsauce über die Schweinelende gießen und das Fleisch in einem Bräter auf einen Rost im Ofen stellen. Nach 30 Min. ein Viertel der verbliebenen Sauce über den Braten gießen. Lass ihn für weitere 10 Min. im Ofen, bis die Temperaturmessung mit dem Backthermometer 63 °C ergibt.
3. Lass den Braten vor dem Anschneiden 15 Min. ruhen. Beträufle die einzelnen Fleischstücke vor dem Servieren mit der restlichen Fruchtsauce.

Schweinelende mit Bourbon für Erwachsene

900 g Schweinelende

60 ml Bourbon Whiskey

60 ml Sojasauce

45 g brauner Zucker

2 Knoblauchzehen

60 ml Dijonsenf

½ TL gemahlener Ingwer

2 EL Worcestershiresauce

60 ml pflanzliches Öl

1 Spritzer Chilisauc

4 Pfirsiche, frisch oder aus der Dose, entkernt und geviertelt

1. Bourbon Whiskey, Sojasauce, braunen Zucker, Knoblauch, Senf, Ingwer, Worcestershiresauce, Öl und Chilisauc in einem Mixer oder in einer Küchenmaschine fein pürieren.
2. Das Fleisch zusammen mit den Pfirsichen und der Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben. Den Beutel luftdicht verschließen und 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Backofen auf 160 °C vorheizen. Das marinierte Fleisch aus dem Beutel nehmen, in einen Bräter geben und auf einen Rost im Ofen stellen. Etwa 40 Min. braten, bis die Temperaturmessung mit dem Backthermometer 63 °C ergibt. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 15 Min. ruhen lassen. Die Marinade in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und beiseitestellen.
4. Den Braten aufschneiden und die einzelnen Scheiben mit der Marinade beträufeln. Die Pfirsiche um die aufgeschnittene Schweinelende herum anordnen.

Petunias Pudding (English Strawberry Trifle)

Als Harry nach Erledigung seiner Hausarbeiten die Küche betritt, sieht er auf dem Kühlschrank das Dessert stehen, das Cante Petunia für das Abendessen mit den Masons vorbereitet hat (siehe *Harry Potter und die Kammer des Schreckens*, Kapitel 1). In Großbritannien wird übrigens jeder Nachtisch als »Pudding« bezeichnet. Der »Berg Schlagsahne mit kandierten Veilchenblättern«, den Dobby zerschellen lässt, ehe ihn Cante Petunia den Masons servieren kann, wird wohl ein klassischer Trifle gewesen sein.

Mit diesem wunderbaren, leicht zuzubereitenden Dessert kann man seine Freunde beeindrucken. Trifle war ursprünglich nicht mehr als eine aus Sahne und Eigelb zubereitete Creme, die gestüft und mit Ingwer oder Rosenwasser verfeinert wurde. Im 19. Jahrhundert entstand die elegantere Version mit Schichten aus Obst, Custard und Schlagsahne in einer Glasschüssel.

Für einen Trifle solltest du eine etwa 8 cm tiefe Glasschüssel mit etwa 20 cm Durchmesser verwenden. Trifle lässt sich schneller und noch einfacher zubereiten, wenn du gekauften Biskuit- oder Rührkuchen und statt des selbst gemachten Custard Instant-Vanillepudding verwendest.

1 Biskuitkuchen (Rezept siehe S. 24)

80 g Erdbeermarmelade

Custard (Rezept siehe S. 24)

450 g frische Erdbeeren, gewaschen, trocken getupft
und in 3 mm breite Scheiben geschnitten

Schlagsahne (Rezept siehe S. 18)

1 TL geröstete Mandelblätter oder, falls verfügbar,
kandierte Veilchenblätter

1. Den Biskuitkuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Kruste entfernen. Die Hälfte der Scheiben mit Erdbeermarmelade bestreichen und die restlichen Scheiben darauflegen. Die so entstandenen »Sandwiches« in 5 cm große Quadrate schneiden und den Boden einer runden Glasschüssel damit bedecken. Die verbleibenden Sandwiches in kleine Stücke schneiden und damit alle Lücken füllen.
2. Den Custard auf der Kuchenschicht verteilen. Am Rand der Schüssel einen Ring aus Erdbeerstückchen auslegen, die restlichen Erdbeeren in der Mitte verteilen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 8 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen verbinden können.
3. Bereite vor dem Servieren die Schlagsahne zu. Entferne die Frischhaltefolie und verteile die Sahne so auf dem Trifle, dass alle Erdbeeren damit bedeckt sind. Besonders hübsch sieht es aus, wenn du die Sahne mit einem Spritzbeutel mit einer sternförmigen Tülle (2 cm Durchmesser) verteilst. Garniere den Trifle mit gerösteten Mandeln oder kandierten Veilchen.

Ergibt 8 bis 10 Portionen



Detunias Pudding (English Strawberry Trifle)

(Fortsetzung)

Biskuitkuchen

180 g Mehl

1½ TL Backpulver

¼ TL Salz

115 g Butter (Zimmertemperatur)

225 g Zucker

2 große Eier (Zimmertemperatur)

1½ TL Vanilleextrakt

120 ml Vollmilch (Zimmertemperatur)

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 10 × 20 cm große Backform einfetten und mehlen. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und beiseitestellen.
2. Die Butter mit einem Rührgerät etwa 5 Min. schaumig schlagen, dabei auch immer wieder die Butter vom Schüsselrand einarbeiten. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes etwa 30 Sekunden unterrühren – auch hier immer wieder die Teile der Mischung einarbeiten, die sich am Schüsselrand absetzen. Vanilleextrakt dazugeben und so lange rühren, bis alles gut vermengt ist.
3. Abwechselnd die Mehlmischung und die Milch hinzufügen – beginnend und endend mit der Mehlmischung. Arbeite dabei mit der niedrigsten Stufe des Rührgeräts. Zieh die am Schüsselrand verbliebenen Teigreste unter die Masse und streich den Teig noch einmal mit einem Schaber glatt. Achte darauf, den Teig nicht zu stark zu rühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und etwa 60 Min. backen, bis der Kuchen sich fest anfühlt, wenn du in der Mitte leicht mit dem Finger daraufdrückst oder bis an einem Zahnstocher, den du hineinsteckst, keine feuchten Krümel mehr kleben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Backform abkühlen lassen.

Custard

360 ml Vollmilch + 120 ml Crème

double oder 480 ml Vollmilch

2 × 55 g Zucker

35 g Speisestärke

¼ TL Salz

4 große Eigelbe

1 TL Vanilleextrakt

30 g Butter (sofern keine Crème double verwendet wird)

1. Milch bzw. Milch und Crème double, 55 g Zucker, Speisestärke und Salz in einen kleinen Topf geben. Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel mittlerer Größe aufschlagen.
2. Die Milchmischung unter ständigem Rühren bei mittelstarker Hitze erwärmen, bis sie heiß ist, sich aber noch keine Blasen bilden. Die Temperatur auf schwache Hitze reduzieren. Temperiere die Eigelbe, indem du langsam und unter schnellem Rühren 120 ml der heißen Milchmischung in die Schüssel gießt. Die Eigelbe langsam in den Topf mit der restlichen Milchmischung zurückgießen und dabei kräftig umrühren. Unter Rühren bei mittelstarker Hitze aufkochen, bis die Masse dickflüssig ist (sobald sie sich verdickt, musst du sehr vorsichtig umrühren, da die Speisestärke sonst ihre andickende Wirkung verliert).
3. Den Topf vom Herd nehmen, Vanilleextrakt und, sofern keine Crème double verwendet wurde, Butter hinzufügen. Langsam so lange umrühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich gut vermischt hat. Den Custard über einer Schüssel durch ein Sieb streichen (verwende einen Gummischaber, um den Custard gut durch das Sieb drücken zu können). Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Lemon Meringue Pie

Es gab Suppe. Es gab Lachs. Nun hören alle zu, wie Onkel Vernon über seine Arbeit spricht, und essen dabei Zitronen-Meringe-Corte. Bald wird Tante Magda zu viel Brandy intus haben und Harry in große Schwierigkeiten geraten (siehe *Harry Potter und der Gefangene von Azkaban*, Kapitel 2).

Auch wenn Apple Pie als der amerikanische Kuchen schlechthin gilt, ist Lemon Meringue Pie in den USA tief verwurzelt. Apple Pies wurden in Großbritannien lange vor der Kolonisierung der Vereinigten Staaten gebacken, »offene« Pies (ohne obere Teigschicht) und Pies mit Baiserhaube sind jedoch eher amerikanischen Ursprungs. Lemon Meringue Pie zu backen ist ein wenig aufwendig, doch die Mühe lohnt sich! Nimm dir viel Zeit, um diese Spezialität zuzubereiten – du wirst einen großen Genuss erleben!

Tortenboden

150 g Mehl
2 EL Zucker
½ TL Salz
55 g kalte, in Stücke geschnittene Butter
55 g ungehärtetes Pflanzenfett, gekühlt und in Stücke geschnitten
4–6 EL Eiswasser

Zitronencreme

250 g Zucker
45 g Speisestärke
360 ml Wasser
4 große Eigelbe, leicht aufgeschlagen (das Eiweiß für die Meringe aufbewahren!)
120 ml Zitronensaft
1 EL geriebene Zitronenschale
30 g Butter

Meringe (Baiserhaube)

4 große Eiweiße (Zimmertemperatur)
¼ TL Weinstein
¼ TL Salz
½ TL Vanilleextrakt
170 g Zucker

1. Für den Tortenboden Mehl, Zucker und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und die Puls-Funktion 2 bis 3 Mal aktivieren. Butter und ungehärtetes Pflanzenfett über die Mischung streuen. Den Puls-Schalter etwa 15 Mal betätigen, bis die Mischung wie Maismehl aussieht. Die Mischung in eine Rührschüssel umfüllen, mit 4 TL kaltem Wasser

besprenkeln und mit einem Teigschaber glatt kneten. Wenn der Teig noch zu trocken ist, kannst du teelöffelweise Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 60 Min. ruhen lassen. Er kann im Kühlschrank übrigens bis zu 3 Tage aufbewahrt werden.