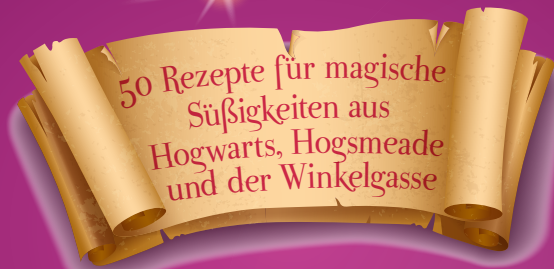


Patrick Rosenthal

DAS BUCH  
für Potter-Fans  
SWEETS UND CANDYS



50 Rezepte für magische  
Süßigkeiten aus  
Hogwarts, Hogsmeade  
und der Winkelgasse

© 2022 des Titels: Das Buch für Potter-Fans – Sweets und Candys – von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-212-1) by riva Verlag,  
München/Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.riva.de](http://www.riva.de)

riva



# VORWORT

Was für eine grandiose Vorstellung: einmal mit Harry und Co. durch die verborgenen Einkaufsmeilen und verwinkelten Gassen laufen, um den ganzen Tag zauberhafte Süßigkeiten zu probieren. Wer mich kennt, weiß, dass ich ein ziemlich großer Potter-Fan bin. Daher freue ich mich sehr, nun diese Rezepte zu den beliebten Süßigkeiten mit dir teilen zu können.

Schokolade, Bonbons, Lollies und süße Kuchen ziehen sich wie ein roter Faden durch die Bücher wie Voldemorts Suche nach der Unsterblichkeit.

Harry machte große Augen, als er das erste Mal in den Hogwarts-Express stieg, der Servierwagen randvoll mit Leckereien stoppte und er sich die ersten Schokoladenfrösche kaufen konnte, die er dann mit Ron teilte. Der Beginn einer tollen Freundschaft.

Schokolade wurde in der Zauberwelt auch als Heilmittel verwendet, so soll Schokolade perfekt geeignet sein, um Personen, die von Dementoren überwältigt wurden, wieder ein wenig glücklicher zu werden.

Ich habe mich mal genau umgeschaut und die 50 besten Rezepte aufgeschrieben, die du als Potter-Fan unbedingt ausprobieren musst.

Aus dem Honigtopf in Hogsmeade habe ich getrocknete Kakerlaken, Lutscher und Bertie Botts Bohnen mitgebracht, aus dem Hogwarts-Express ein paar Schokoladenfrösche, und einige Überraschungen aus dem Shop Weasleys Zauberhafte Zauberschätze (Weasleys Wizard Wheezes) habe ich auch noch in meinem »Zauber«-Gepäck. Eis und ein paar Erfrischungen dürfen natürlich ebenfalls nicht fehlen.

Die Rezepte in diesem Buch sind nicht kompliziert. Du benötigst lediglich für einige wie die Schokoladenfrösche die passenden Silikon-Formen. Ich empfehle auch ein Zuckerthermometer als Hilfsmittel, um ein paar ganz besonders magische Bonbons herzustellen.

In diesem Sinne ... viel Spaß!

Dein Patrick





**BELIEBTE NASCHEREIEN AUS DER  
ZAUBER- UND MUGGELWELT**

# SCHOKOLADENFRÖSCHE

Schokoladenfrösche sind in der magischen Welt ziemlich weit verbreitet. In jeder Packung befinden sich Sammelkarten berühmter Hexen und Zauberer. Mit nur wenigen Zutaten kannst du diese zauberhaften Süßigkeiten selbst herstellen. Sie können sich zwar nicht bewegen und wie echte Frösche verhalten, lecker sind sie aber trotzdem. Hübsch verpackt sind die Schokoladenfrösche eine schöne Geschenkidee für Potter-Fans.

FÜR 2 BIS 3 SCHOKOLADEN-  
FRÖSCHE

200 g Schokolade  
oder Kuvertüre

*Außerdem*

1 Silikonform für Frösche

1. Die Schokolade grob zerkleinern, in eine hitzebeständige Schüssel füllen und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Dann in die Mulden der Form gießen.
2. Schokolade fest werden lassen und Frösche vorsichtig aus der Form lösen.

## TIPP:

In der magischen Welt findest du meist Schokofrösche aus Vollmilchschokolade. Probiere aber auch gerne mal weiße Schokolade und rühre ein paar Zuckerstreusel ein.

# Schokoladen Frösche

© 2022 des Titels: Das Buch für Peter-Fans – Sweets und Candy von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-212-1) by rna Verlag, Mundine-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.rna.de](http://www.rna.de)





© 2022 des Thies-Das-Buch für Pater-Fans – Sweets und Candys von Bernd Rosenthal (ISBN 978-3-7423-212-1) by neoVeddy, Mindme Verlagsgroupe GmbH, München, Silber, Informationen unter: www.mrn-g.de



# BUTTERBIER-POPCORN- KUGELN

FÜR 6 KUGELN

230 g Butter  
200 g Zucker  
350 g brauner Zucker  
½ TL Salz  
340 g Glukosesirup  
400 g gesüßte Kondensmilch  
2 TL Apfelessig  
1 TL Rumextrakt  
400 g Popcorn  
etwas Speiseöl  
50 ml Karamellsoße

1. Butter, beide Zuckersorten, Salz und Glukosesirup in einem Topf zum Kochen bringen, bis eine Temperatur von ca. 115 °C erreicht ist (Zuckerthermometer!). Gesüßte Kondensmilch einrühren und 1 Minute weiterköcheln lassen. Dann Topf vom Herd nehmen und Masse 5 Minuten auskühlen lassen.
2. Apfelessig und Rumextrakt untermischen.
3. Popcorn in eine Schüssel füllen und Masse langsam darunterheben. Mit leicht eingöhlten Händen 6 große Popcornkugeln formen und auskühlen lassen. Mit Karamellsoße servieren.

# DUMBLEDORES ZITRONENBONBONS

Auch Magier mögen Süßigkeiten, die es genauso in der Muggelwelt gibt. Bonbons zu machen ist einfacher, als man denkt. Ich habe für diesen Zweck extra eine Form mit Bonbons in der klassischen Zitronenform gekauft, die du auch für die Herstellung von Weingummi und Schokoladendrops verwenden kannst.

## FÜR 48 BONBONS

300 g Zucker  
80 ml Wasser  
etwas gelbe Lebensmittelfarbe  
5 TL Ascorbinsäure  
10 Tropfen naturreines  
Zitronenöl  
etwas Puderzucker

### Außerdem

1 Silikonform für Bonbons  
mit 48 Mulden

1. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Köcheln lassen, bis die Temperatur 150 °C erreicht hat (Zuckerthermometer!). Topf vom Herd nehmen und schnell Lebensmittelfarbe, Ascorbinsäure und Zitronenöl unterrühren. Masse sofort in die Mulden der Form gießen.
2. Bonbons mehrere Stunden auskühlen lassen. Wenn die Bonbons ausgekühlt sind, in etwas Puderzucker wälzen, damit diese nicht zusammenkleben.

## ACHTUNG:

Der Zucker wird beim Kochen extrem heiß und schlägt Blasen. Auch beim Einrühren der Ascorbinsäure kann die Masse kurz aufschäumen.



Dumbledores  
Zitronenbonbons



© 2022 des Heils- & Jas-Buchs für Potter-Fans – Sweets und Candys von Petek Rosenthal (ISBN 978-3-7423-212-1) by maVeddy, Mundine-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.wvg.de](http://www.wvg.de)



© 2022 des Thes- Das Buch für Potter-Fans – Sweets und Candys von Bernd Rosenhall (ISBN 978-3-7423-212-1) by noVedia, München Verlagsges. GmbH, München. Alle Rechte vorbehalten unter [www.nv.de](http://www.nv.de).



# BERTIE BOTTS BOHNEN

Das sind die mit Abstand beliebtesten magischen Süßigkeiten in der magischen Welt. Und gleichzeitig sind sie auch ein Glücksspiel, denn nicht jede rote Bohne schmeckt auch nach süßen Erdbeeren, einige können durchaus Blutaroma aufweisen. Natürlich ist ebenso Senfgeschmack möglich. Die wohl widerlichste Geschmacksrichtung ist Erbrochenes.

Du benötigst neben den Zutaten eine Form zum Gießen, dazu kannst du eine Form für kleine Ostereier oder Kaffeebohnen verwenden.

## FÜR 12 BOHNEN

100 g Zucker  
1 TL Glukosesirup  
1 TL Maisstärke  
45 ml Wasser  
Lebensmittelfarbe  
(Farbe nach Wunsch)  
Aroma nach Wunsch (siehe  
Tipp)

## Außerdem

1 Silikonform für Bohnen  
mit 12 Mulden

1. Zucker, Glukosesirup und Maisstärke in einen Topf geben und verrühren.
2. Wasser, Lebensmittelfarbe und Aroma unterrühren und Mischung zum Kochen bringen. Köcheln lassen, bis die Temperatur ca. 110 °C erreicht (Zuckerthermometer!). Masse dann in die Mulden der Form gießen und fest werden lassen.



Wer die Bohnen etwas weicher haben will,  
der nimmt folgende Zutaten für ca. 30 Bohnen:

250 ml Apfelsaft  
4 TL Gelatinepulver  
60 g Zucker  
Lebensmittelfarbe  
(Farbe nach Wunsch)  
Aroma nach Wunsch  
(siehe Tipp)

1. Saft, Gelatinepulver und Zucker in einem Topf vermischen und unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Topf vom Herd nehmen, Lebensmittelfarbe und Aroma unterrühren. Masse in die Mulden der Form gießen und fest werden lassen.

#### TIPP:

Bei den Aromen bist du ganz frei. Ich nehme gerne Flavour-Drops, die es mittlerweile in vielen Geschmacksrichtungen zu kaufen gibt. Was du als Streich aber unbedingt ausprobieren solltest: etwas Knoblauchpulver in die Masse für einige Bohnen rühren.

# FROZEN BUTTERBEER

Dieses Rezept ist Magie pur, denn es ist in nur wenigen Minuten zubereitet.  
Mein erstes Frozen Butterbeer habe ich in den Universal Studios in Hollywood in *The Wizarding World of Harry Potter* getrunken.

## FÜR 1 PORTION

10 Eiswürfel

½ TL Salz

250 ml Cream Soda

50 g Sahne

3 TL Butterscotchsoße  
(siehe unten)

1. Eiswürfel, Salz und Cream Soda in einen verschließbaren Plastikbeutel füllen. Beutel verschließen und auf eine flache Oberfläche legen. Mit der Unterseite eines Topfes daraufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Sahne und Butterscotchsoße in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen.
3. Cream-Soda-Mischung in ein Glas füllen und mit der Butterscotch-Sahne toppen.

## TIPP:

Cream Soda ist ein amerikanisches Erfrischungsgetränk, das meistens mit Vanille aromatisiert wird. Cream Soda kannst du gut selbst machen.



© 2022 des Thies-Das-Buch für Potter-Fans – Sweets und Candys von Patrick Rosenhall (ISBN 978-3-7423-212-1) by nraVeddy.  
München: Verlagsgroupe GmbH, München. Alle Informationen unter [www.nra-g.de](http://www.nra-g.de)



## CREAM SODA

FÜR 1L CREAM SODA

150 g Zucker  
180 ml Wasser  
2 TL Vanilleextrakt  
1 TL Zitronensaft  
1l Sprudelwasser

1. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Topf vom Herd nehmen und Vanilleextrakt und Zitronensaft unterrühren. Sirup abkühlen lassen.
3. Sirup in einem Krug oder einer Flasche mit dem Sprudelwasser vermengen.

## BUTTERSCOTCHSOÛSE

Auch die Butterscotchsoße ist schnell gemacht.

FÜR CA. 300 ML

60 g Butter  
230 g brauner Zucker  
185 g Sahne  
½ TL Salz  
1 EL Vanilleextrakt

1. Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Zucker zugeben und unterrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Dann die Sahne untermischen und alles 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und Salz und Vanilleextrakt einrühren. Soße vollständig auskühlen lassen.