

Was ist so besonders an diesem Kochbuch?

- * Es geht hier um Süßigkeiten,
- * die in einer Kleinküche zubereitet werden können,
- * ohne Zukauf einer speziellen Ausrüstung.
- * Die Zutaten sind leicht erhältlich,
- * sofern sie ohnehin nicht schon im Haus sind.
- * die Rezepte enthalten keine Querverweise,
- * daher kein Blättern und Suchen mit klebrigen Händen.
- * Jedes Rezept ist eindeutig
- * und Schritt für Schritt erklärt.
- * Bilder am Rand zeigen dazu optisch, was gemeint ist.
- * Sie finden Traditionelles und Internationales,
- * angepasst an bei uns erhältlichen Zutaten.
- * Die Rezepte kommen völlig ohne Ei und Gelatine aus,
- * was Vegetarier freuen wird.
- * Sie enthalten auch keinen Alkohol,
- * was Kinder vom Mitnaschen nicht ausschließt.
- * Das Lesen der Zusatzinformationen ist kein "Muss".
- * Die Süßigkeiten lassen sich gut verschenken,
- * denn schön verpackt freut sich wohl jeder darüber.



Schlagen Sie doch das Buch auf und lassen Sie sich überraschen, denn die Zuckerküche ist einfacher, als Sie vielleicht gedacht haben. Manchmal brauchen Sie tatsächlich nur Wasser und Zucker, um Köstlichkeiten wie Fondant und gezogene Bonbons zu zaubern. Und wer wissen will, durch welche Süßigkeit Edmund in den "Chroniken von Narnia" von der weißen Hexe verführt wurde, wird endlich dieses Rezept hier finden.



Heinrich Schwab Verlag



9 783796 402807



Himmliche Süßigkeiten



Himmliche Süßigkeiten

Einfache Rezepte
für besondere Anlässe
und zum Verschenken



Himmlische Süßigkeiten

Einfache Rezepte
für besondere Anlässe
und zum Verschenken

Copyright © 2010 by Annapurna Team

1. Auflage 2010

© 2010 by Heinrich Schwab Verlag KG

D-88260 Argenbühl-Eglofstal

Tel. 0049-7566-941957

<http://www.heinrichschwabverlag.de>

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: Annapurna Team

<http://himmlischesuessigkeiten.blogspot.com>

ISBN 978-3-7964-0280-7

5 Rezepte aus dem Buch

Das freie E-Book von der Vorversion dieses Buches ist seit der Veröffentlichung der Druckversion leider nicht mehr erhältlich. Dafür erhalten Sie hier 5 Rezepte aus dem Hardcover Buch.

Welche Rezepte es sonst noch in der Druckversion gibt, können Sie dem Inhaltsverzeichnis entnehmen.

Himbeerlokum

Lokum klassisch

Pfefferminz-Bonbons

Khoya-Grundmasse

Karamellkugeln

Himbeerlokum

Eine vereinfachte klassische Variante



Details:

Stückzahl:
40

Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zubereitungszeit:
70 Minuten

Ruhezeit:
12 Stunden

Zutaten:

Sirup:
400 g Zucker
200 ml Wasser
Masse:
1 Pkt. rote Grütze mit Himbeer-
Geschmack (= 42 g)
50 g Maisstärke
210 ml Wasser
etwas Kakaopulver

Küchenutensilien:

1 kleiner Kochtopf
1 Edelstahltopf mit dickem
Boden
1 kleine Schüssel
1 Esslöffel
1 Schneebesen
1 Kochlöffel
1 Plastikform, hitzebeständig
(18 x 12 cm)

1. Zucker und Wasser in den Topf mit dem dickem Boden schütten. Auf mittlerer Hitze aufkochen lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat. 5 Minuten ohne rühren weiter kochen lassen, dann von der Herdplatte ziehen. (Bild 1)
2. Grützepulver und Maisstärke mit 10 Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren. (Bild 2)
3. In den zweiten Kochtopf das restliche Wasser gießen und zum Kochen bringen. Von der Herdplatte ziehen und die angerührte Stärke unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hineingießen. Wenn alles gut und klumpenfrei verrührt ist, Topf wieder auf die Herdplatte stellen und bei kleiner Hitzestufe kurz rühren, bis sich eine Paste zu bilden beginnt. Rasch vom Herd nehmen und weiter rühren, bis die Paste cremig und glatt geworden ist. (Bild 3)
4. Zuckersirup nach und nach dazugießen und gut miteinander verrühren. Die Masse soll völlig glatt sein. (Bild 4) Topf vom Zuckersirup auswaschen und die Masse hineinschütten. Auf die Herdplatte stellen.
5. Auf mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, dann Hitze verringern. Eine Stunde weiter auf kleiner Flamme blubbern lassen. (Bild 5) Ab und zu umrühren. Die letzten fünf Minuten ständig rühren.
6. In die eingölte Form gießen. (Bild 6) Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Brett stürzen. In kleine Würfel schneiden. (Bild 7)
8. Kakao in eine kleine Schüssel geben. Jeden Würfel darin wälzen. (Bild 8)



Tipp: Die Würfel können auch einfach in Maisstärke gemischt mit etwas Puderzucker gewälzt werden. (Bild links)



Lokum klassisch

Die Einhaltung der Mengenangaben ist hier ein Muss.



Details:

Stückzahl:
70

Schwierigkeitsgrad:
schwer

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Kochzeit:
1 Stunde

Ruhezeit:
12 Stunden

Zutaten:

900 g Zucker
1 l und 5 EL Wasser

150 g Maisstärke
1/8 TL Zitronensäure

3 EL Rosenwasser
ein paar Tropfen Speiseöl

25 g Maisstärke
75 g Puderzucker



Küchenutensilien:

1 großer Topf mit schwerem
Boden

1 kleiner Topf
1 Kochspachtel

1 Schneebesen
1 Esslöffel

1 hitzebeständige Plastikform
(10 x 20 cm)

1 Backpinsel
1 Gefäß mit Eiswasser

1. 370 ml Wasser in dem großen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und den Zucker sorgfältig darin auflösen. Wieder auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze so lange ohne zu rühren kochen lassen, bis eine Probe im Eiswasser einen weichen Ball ergibt (115 °C). Der unter dem Wasser mit den Fingern geformte Ball verliert beim Herausnehmen sofort die Form. Topf zur Seite stellen.
2. 100 ml Wasser in eine kleine Schüssel geben und die Maisstärke mit einem Schneebesen glatt verrühren.
3. Rest des Wassers in einen kleinen Topf zusammen mit der Zitronensäure geben und zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die flüssige Maisstärke mit dem Schneebesen einrühren. Es entsteht eine weiße Paste. (Bild 1) Wenn nicht, dann nochmals auf die noch heiße Herdplatte stellen und weiter rühren. Sobald sich die Paste zu bilden beginnt, sofort wieder von der Herdplatte ziehen und weiter glatt rühren.
4. Diese Masse in den heißen Zuckersirup zügig einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse darf keine Klümpchen enthalten.
5. Topf auf die Herdplatte stellen, bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Aufkochen bringen. Auf kleine Hitze zurückstellen und vor sich hin köcheln lassen, bis die Masse sich leicht goldgelb verfärbt. (Bild 2) Das passiert etwa nach einer Stunde, kann aber auch länger gehen. Die letzten 5 Minuten beständig umrühren. 1 EL Rosenwasser hinzufügen und gut verrühren.
6. Plastikform mit Öl auspinseln. (Bild 3) Die Masse hineinschütten und gleichmäßig verteilen. (Bild 4) Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Auf ein Schneidbrett stürzen. (Bild 5) In dicke Scheiben schneiden und diese dann in Würfel teilen. Mit restlichem Rosenwasser bepinseln. Abtrocknen lassen. Maisstärke mit Puderzucker vermischen. Würfel in der Mischung wälzen. (Bild 6)



Pfefferminz-Bonbons

Gezogene harte Bonbons zum Lutschen



Details:

Stückzahl:
30

Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zubereitungszeit:
30 Minuten

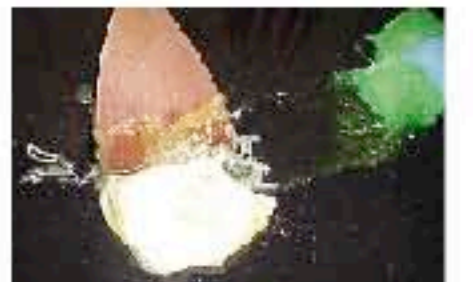
Zutaten:

100 g Zucker
25 g Traubenzucker
60 g Wasser
ein paar Tropfen Pfefferminzöl
etwas Lebensmittelfarbe, grün

Küchenutensilien:

1 kleiner Topf
2 Kochspachtel
1 Backblech, eingeölt
1 Schere
1 Hackmesser
1 Teigspachtel
1 Schüssel mit Eiswasser

1. Zucker und Traubenzucker in heißem Wasser auflösen.
2. Auf mittlerer Hitze den Zuckersirup bis zum harten Bruch (144 °C) kochen. Eine Probe mit einem Teelöffel ins Eiswasser geben. Erstarrt die Probe im Wasser und bricht an der Luft, ist der harte Bruch erreicht.
3. Zuckersirup sofort auf das Backblech gießen.
4. Mit dem Spachtel einen kleinen Teil von der heißen Masse abtrennen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Mit dem Spachtel etwas durchschlagen. (Bild 1)
5. Pfefferminzöl auf beide Flächen tropfen und sofort mit einem Holzspachtel die Masse darüberfalten. (Bild 2)
6. Mit dem Spachtel die helle heiße Masse immer wieder falten und durchschlagen, bis sie angefasst werden kann. (Bild 3) wBlech auf die noch warme Herdplatte stellen.
7. Die beiden zähen Zuckermassen getrennt mit beiden Händen in der Luft zu ziehen beginnen. (Bild 4) Je mehr gezogen und wieder zusammengeknetet wird, desto heller wird die Masse und verliert ihre Durchsichtigkeit. Zuletzt beide Massen, die fast weiße und die grüne, einen halben Meter auseinanderziehen und miteinander verdrehen. Verdrehte Massen nochmals wie bei eine Kordel zusammenfalten und miteinander verdrehen. Auseinanderziehen und in zwei Teile teilen.
8. Jeden Teil auf der Stelle des Blechs, wo sich die warme Herdplatte darunter befindet, mit den Händen wie einen Teig hin und her rollen, (Bild 5) bis die Oberfläche vollkommen glatt geworden ist. Dann gleich auf einem etwas weniger warmen Teil des Blechs zum Abkühlen rollen.
9. Mit einem Teigspachtel bei einem der fertigen Rollen in kleinen Abständen tiefe Kerbungen eindrücken. (Bild 6) Diese dann gleich mit einer Schere durchschneiden und scharfe Kanten glatt streichen. Die andere Rolle vollständig hart werden lassen und mit einem Hackmesser in Stücke hacken.



Khoya-Grundmasse

Als Khoya wird die reine, trockene Milchmasse bezeichnet. In Indien kann Khoya auch gekauft werden. Sie ist dort die Grundmasse für viele Süßspeisen.



Details:

Stückzahl:
215 g Masse

Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zubereitungszeit:
60 Minuten

Zutaten:

1 l Milch
100 ml Sahne

Küchenutensilien:

1 hoher beschichteter Topf (8 l)
1 Kochspachtel
1 Schneidbrett

1. Milch und Sahne in den Topf schütten und aufkochen lassen.
2. Umrühren und auf kleine Hitze zurückschalten. Weiterkochen lassen und dazwischen immer wieder umrühren. Je mehr gerührt wird, desto schneller schreitet der Prozess voran und desto glatter wird die Masse. Wenn sich etwas auf dem Boden anlegt, sofort mit dem Kochspachtel lösen und gut in die sich eindickende Milch einarbeiten. Immer wieder mit der Milch auch die eingetrockneten Stellen am Rand mit hineinwaschen.
3. Wenn der Kochspachtel beim Durchrühren eine sichtbare Spur hinterlässt, (Bild 1) ständig rühren, (Bild 2) bis die Masse sich als einheitliche Masse zusammenballt. (Bild 3) Die Masse ist zu diesem Zeitpunkt schön glatt, formbar und verströmt einen sehr angenehmen Geruch. Auf kleinste Hitze zurückschalten und mit dem Kochspachtel die Masse gegen den Pfannenrand und Boden streichen. (Bild 4) Wieder zusammenballen (Bild 5) und nochmals ausstreichen, bis die Masse am Rand rissig ist. (Bild 6)
4. Auf ein Brett schütten. Auskühlen lassen. Eine glatte Kugel formen. In einer Plastikdose im Kühlschrank aufbewahren.



Tipps: Je trockener die Masse, desto länger ist die Haltbarkeit. Sehr trockenes Khoya kann wie Käse gerieben werden. Khoya kann für alle Rezepte, die Milchpulver erfordern, verwendet werden.

100 g Milchpulver in einem Gemisch aus 100 g Vollmilch und 100 g Sahne aufgelöst (Bild 1 links) und in einer beschichteten Pfanne wie das Khoya-Rezept gekocht, (Bild 2 und 3 links) verkürzt den Prozess auf 10 Minuten. Das Ergebnis ergibt dann ebenfalls 215 g Masse.



Karamellkugeln

Eine Variante mit gerolltem Fondant
Beispiele für eine in Dekoration gerollte Glasur



Details:

Stückzahl:
24

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Ruhezeit:
10 Minuten

Zutaten:

250 g Fondant, gerollt
125 g Butter; weich
100 g Milchpulver
3 EL Karamellsoße
100 g weiße Schokolade
100 g Kochschokolade
Etwas Mandeln, Puderzucker,
Kokosraspeln, Pistazien, Kakao

Küchenutensilien:

1 Schüssel
1 Kochlöffel
1 kleine Schüssel
2 Plastikbecher mit Deckel
2 kleine Töpfe
1 Esslöffel
1 Bogen Backpapier

1. Weiße Schokolade zerkleinern und in einen Plastikbecher geben. Kochschokolade zerkleinern und in den anderen Plastikbecher geben. Jeden Becher in den dazupassenden Töpfen in einem badewasserwarmen Wasserbad (43 °C) zum Schmelzen bringen. Durch Zugabe von heißem Wasser die Wärme halten. Zwischen-durch umrühren.



Mandeln



Puderzucker



Kokosraspeln



Mandel-Pistazien



Schokolade



Mandeln



Kakao



Kokosraspeln

2. Butter schaumig rühren. Fondant hineinbröseln und alles gut miteinander vermischen. (Bild 1 rechts) Milchpulver löffelweise hineinrühren. (Bild 2 rechts) Karamellsoße dazugeben und gut verrühren. (Bild 3 rechts) Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Aus dem Kühlschrank nehmen, 24 Kugeln formen und wieder kurz in den Kühlschrank stellen.
4. In die kleine Schüssel geriebene Mandeln geben.
5. Weiße Schokolade aus dem Wasserbad nehmen. Plastikbecher abtrocknen. Einen Esslöffel Schokolade auf das Backpapier gießen. Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen.
6. Kugeln einzeln mit zwei Fingern durch die Schokolade rollen, (Bild 4 rechts) dann gleich in die geriebenen Mandeln legen. (Bild 5 rechts) Schüssel zwischen den Fingern halten und die Schüssel so bewegen, dass die Kugel rundherum mit Mandeln bedeckt ist. (Bild 1 links) Auf einen freien Platz auf dem Backpapier zum Trocknen stellen. Vorgang mit der nächsten Kugel wiederholen und nach je 3 Kugeln die Dekoration in der Schüssel wechseln. Zuerst Puderzucker (Bild 2 links), dann Kokosraspeln (Bild 3 links), dann gehackte Mandel-Pistazienmischung (Bild 4 links) und zuletzt zerkleinerte Schokoladeglasurreste. (Bild 5 links)
7. Plastikbecher mit Kochschokolade aus dem Wasserbad nehmen. Einen Esslöffel Schokolade auf einen freien Teil des Backpapiers geben und Kugeln in gleicher Weise wie bei der weißen Schokolade erst in der Schokolade rollen (Bild 6 rechts) und dann in gemahlene Mandeln wälzen. (Bild 6 links) Die nächsten 3 Kugeln in Kakao (Bild 7 links) und die letzten 3 Kugeln in Kokosraspeln (Bild 8 links) rollen.



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	9
Zuckerarten, die in diesem Buch verwendet werden	10
Lebensmittelfarbstoffe.....	10
Aromastoffe.....	10
Einkauf	10
Küchenutensilien	12
Küchenmaschinen.....	13
Ein paar Tipps und Informationen vorneweg.....	15
Trockenfrüchte	17
Energie-Fruktkugeln	18
Dattel-Konfekt	20
Pflaumen-Konfekt	22
Haselnuss-Konfekt.....	24
Walnuss-Fruchtscheiben	26
Fruchtscheiben exquisit.....	28
Marzipan-Kugeln	30
Fruchtschnitten	32
Pflaumen-Scheibchen.....	34
Dattel-Marzipan.....	36
Marzipan-Datteln.....	38
Dattel-Nougat	40
Dattel-Crispies	42
Wasser und Zucker	43
Ein paar Tipps und Informationen vorneweg.....	44
Zuckersirup: Grundlagen	45
Überprüfung der Konsistenz des Zuckersirups.....	47
Kandierte Orangenschalen	48

Gebrannte Mandeln.....	50
Kokosnuss-Riegel	52
Kaju Katli	54
Lokum-Halva	56
Himbeerlokum	58
Lokum klassisch	60
Halbai	62
Akki Thambittu.....	64
Pfefferminz-Bonbons.....	66
Marzipan-Grundmasse.....	68
Fondant-Grundmasse gerollt	70
Rezepte für gerolltes Fondant.....	72
Kaffee-Konfekt	72
Minties.....	72
Fondant-Teller	73
Orangen-Herzen.....	73
Fondant-Grundmasse gekocht	74
Zuckerthermometer	76
Milch und Zucker	77
Ein paar Tipps und Informationen vorneweg.....	78
Kokos-Burfi simpel.....	80
Kokos-Burfi klassisch	82
Milch-Burfi.....	84
Khoya-Burfi Turbo.....	86
Milch-Toffee	88
Karamell-Toffee Turbo	90
Karamell-Toffee	92
Toffee-Täfelchen aus Sahne-Karamell	94

Butter-Krokant	96
Badam-Burfi	98
Kernels-Konfekt.....	100
Milchschnitten	102
Glasierte Milchschnitten.....	104
Aprikosen-Milchschnitten	106
Simples-Fudge	108
Vanille-Fudge	110
Penuche	112
Scottish Tablet	114
Khoya-Grundmasse	116
Khoya-Rezepte.....	118
Khoya-Burfi klassisch	118
Pistazien-Vanille-Burfi	119
Mango-Burfi.....	120
Mehl und Zucker	121
Ein paar Tipps und Informationen vorneweg	122
Orangen-Krapfen.....	124
Punschkrapfen	126
Kokosnuss-Krapfen	128
Besan-Ladus	130
Besan-Kekse.....	132
Schneeflocken.....	134
Sahneblümchen-Kekse	136
Nuss- und Mohn-Strudel	138
Schokolade	141
Ein paar Tipps und Informationen vorneweg	142
Schokoladeglasur-Zubereitung	144

Schokoladeglasur-Verwendung	146
Veredelte Aprikosen	148
Schoki-Orangen	150
Marzipan-Teller.....	152
Trockenfrüchte in Schokolade.....	154
Kokosburfikugeln	156
Karamellkugeln	158
Orangenlokum	160
Edel-Minties.....	162
Blätterkrokant-Konfekt.....	164
Blätterkrokant-Pralinen	166
Pflaumen-Konfekt	168
Milch-Konfekt.....	170
Florentiner.....	172
Mokka-Pralinen	174
Mozartkugeln	176
Pariser Creme in Waffeltüte.....	178
Sahne-Nougat-Pralinen	180
Krokant-Pralinen	182
Kirschpralinen.....	184
Schachbrett-Pralinen.....	186
Schokolade-Fudge	188
Türkischer Honig in Vollmilchschokolade	190
Dunkler Nougat und Schichtnougat	192
Haselnuss-Nougat	194
Allgemeine Tipps	196
Index.....	198

Turborezepte



Energie-Fruchtkugeln	18
Pflaumenscheibchen	34
Dattel-Marzipan.....	36
Marzipan-Datteln	38
Dattel-Crispies	42
Fondant-Grundmasse gerollt	70
Kokosburfi simpel	80
Milch-Burfi.....	84
Khoya-Burfi Turbo.....	86
Karamell-Toffee Turbo	90
Kernels-Konfekt.....	100
Simples-Fudge	108
Sahneblümchen-Kekse	136
Veredelte Aprikosen	148
Schoki-Orangen	150
Schachbrett-Pralinen.....	186
Dunkler Nougat.....	192