

Aurélia Beaupommier

Zauberhafte Pâtisserie

*Sagenumwobenes Gebäck und
andere phantastische Leckereien*



Aurélia Beaupommier

Zauberhafte Pâtisserie – Sagenumwobenes Gebäck und andere phantastische Leckereien

Die französische Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel *La Pâtisserie des Sorciers* bei Éditions Solar erschienen. Copyright © 2019 Éditions Solar, Paris. Alle Rechte vorbehalten.

Aurélia Beaupommier

Zauberhafte Pâtisserie

*Sagenumwobenes Gebäck und
andere phantastische Leckereien*

Erste Auflage 2020

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2020 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Aurélia Beaupommier

Bearbeiter der Originalausgabe: Didier Férat, Marjorie Goussu und Lucia Di Bisceglie

Übersetzung: Diana Bürgel, Stephan Naguschewski

Lektorat: Stephan Naguschewski, Anja Grevener

Fotos: Anne Bergeron

Foodstyling: Vincent Amiel

Illustrationen: MOSHI MOSHI Studio (Amélie du Petit Thouars, Éloïse de Guglielmo)

Satz und Layout: Christian Schmal, Heike Philipp

Herstellung: Tara Tobias Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Lithuania

ISBN 978-3-96481-004-5

www.zauberfeder.de

Hinweis:

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.

Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.



**Zauberfeder**

„BUCH! ÖFFNE DICH ...“

6 VORWORT

7 MEIN WHO IS WHO DER ZAUBERER

18 HÄPPCHEN UND LECKERBISSEN

Zauberhafte Bonbons, geheimnisvolle Fruchtleckereien und verlockende Schokoladenhappen zum Knabbern, Verschenken und Teilen

Herzköniginnentörtchen	21	Saphiras Eier	28
Staubfingers Wonne	22	Häppchen des Wunderheilers Max	29
Haarwuchskaramellen	23	Calissons	30
Regenbogenbonbons	24	Werwolfpopcorn	33
Energiekugeln	27		

34 KEKSE UND GEBÄCKSPEZIALITÄTEN

Gebäck mit Gewürzen oder fantastischen Früchten, himmlische kleine Blätterteigteilchen und Croissants, Madeleines, Muffins und andere magische Desserts und Snacks, denen niemand widerstehen kann

Feenfesttagsbrötchen	37	Paiges Törtchen	59
„Iss-mich“-Kekse	38	Pipers Kürbishappen	60
Grinsekatzenzungen	40	Phoebes Kekse	62
Mystic-Falls-Pfirsichcroissants	41	Zentaurenplätzchen	64
Dobbys Kekse – Shortbreads mit Gelee	42	Manakekse	65
Navettes	45	Brioche der verlorenen Jungs	66
Pfeffernüsse aus dem Süßigkeitenland	46	Bastians Sandwiches	69
Mrs Cratchits Törtchen der zukünftigen Weihnacht	49	Kekse für den Lebkuchenmann	70
Zitronenbiskuit aus den südlichen Städten	51	Mini-Christmas-Pudding	73
New Yorker Kekse	52	Wolfsmuffins	74
Marshmallowmann-Cupcakes	54	Calypsokexse	76
Gremlinriegel	57	Elfies Waffeln	79

80 BOWLEN, MOUSSES UND CREMES

Obstkelche, Schüsseln voller zauberhafter Eiscreme, knuspriges Müsli und andere mystische Desserts, die einfach himmlisch schmecken

Augen der Besonderen	83	Haselnusspaste	96
Zuckerfeeleckereien am Stiel	85	Gremlinmüsli	99
Ein fast zu spätes Dessert vom weißen Kaninchen	87	Trollcreme	101
Eiscreme aus der Winkelgasse	88	Dämonisches Gelee	102
Lyras Pannacotta	91	Quatermains Unsterblichkeitselixier	105
Schneebälle vom Geist der diesjährigen Weihnacht	93	Milchreis der Guten Fee	107
Blaubeersuppe der Varden	95	Gebackene Eiscreme von den Svalbard-Bären	109



110 KUCHEN UND TORTEN



Atemberaubende Kuchen und Torten, die bei Geburtstagspartys und Familienfesten der großen Zauberersippen garantiert die Aufmerksamkeit jedes Magiers, Wahrsagers und Alchemisten auf sich lenken

Charlotte vom Hutmacher	112	Süßes Omelett für die Koboldlakaien	133
Queenie Goldsteins Strudel	115	Hecates Tarte	135
Der Ring des Nibelungen	116	Frau Bibers Rouladenkuchen	136
Kuchen der Uralhexen	118	Herrn Tumnus' Soufflés	139
Prinzessin Dahuts Far Breton	120	Salem-Pudding	140
Esels Clafoutis	121	Fionas grüner Kuchen	143
1000-Crêpes-Kuchen aus dem Tal ohne Wiederkehr	123	Sumpfschlammorte	145
Claras Pavlova	124	Schädel von Troy	146
Spider Multiclass	127	Kaninchenbaukuchen	148
Gandalfs Kuchen	129	Bescheidenheitskuchen	150
Bilbos Tarte	130	Kikis Brioche	153
Bilbos Geburtstagstorte	131	Pfundskuchen aus Eorzéa	155

156 ZAUBERTRÄNKE UND ELIXIERE

Hypnotische Mischungen und geheimnisvolles Brauwerk direkt aus Professor Moriartys Labor, um euren Durst zu löschen ... oder, um eure Gäste zu verhexen?

„Trink mich“	159	Ersatzblut für Vampire	173
Echtes warmes Butterbier (alkoholfrei)	161	Dr. Jekylls Verwandlungstrank	174
Echtes kaltes Butterbier (alkoholfrei)	161	Lucy Pevensies Stärkungstrank	175
Giggelwasser	162	Warme Milch für einen Abend auf dem Sofa	176
Professor Flitwicks Wonne	165	Shreks Milchshake	179
Glühwein der vergangenen Weihnacht	166	Fionas Piña Colada (alkoholfrei)	180
Willy Wonkas heiße Schokolade	167	Anti-Vampir-Milch (alkoholfrei)	181
Golemherzen-Elixier	168	Verjüngungselixier für Zauberer mit Erkältung	183
Duellwein (alkohol- und giftfrei)	170	Ein Glas Milch vom Grinch	184

187 AUTORENPORTRAIT · DANKSAGUNG

188 INDEX

190 BIBLIOGRAPHIE

DUNGEONS & DRAGONS



ENERGIEKUGELN

Wer weiß schon, was dir, der du diese Zeilen liest, auf den verschlungenen Schicksalspfaden eines vergessenen und fernen Königreichs widerfahren wird? Also mache beim Waffenhändler deiner Wahl Halt und rüste dich großzügig mit diesen Energiekugeln: Sie werden dafür sorgen, dass du Gefahren und Herausforderungen trotzt, ohne auch nur mit der Wimper zu zucken.



ZUTATEN
ERGIBT 40 KUGELN

200 g Kürbiskerne
200 g Haferflocken
250 g Datteln
75 g Honig
75 g Kürbispüree
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
frisch gemahlene
Muskatnuss

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

- Wenn eine neue Quest ausgerufen wird, bereitet unverzüglich eure Energiekugeln vor. Kürbiskerne wenn nötig abspülen und bei starker Hitze ein paar Minuten anrösten.
- Genauso mit den Haferflocken verfahren.
- Die gehackten Datteln mit Honig, Kürbispüree und Gewürzen mischen, dafür den Knüppel eines Trolls oder die Lanze eines Kobolds verwenden (auf keinen Fall den Zauberstab nehmen – der verklebt total und ist dann eine Ewigkeit unbrauchbar).
- In einer anderen Schüssel Haferflocken und Kürbiskerne vermischen. Mit einem Augenausstecher oder einem Löffel kleine Portionen der Dattelmischung abstechen und in den Kürbiskernen und Haferflocken wälzen, bis die Kugeln nicht mehr an den Fingern festkleben. So lange weitermachen, bis die gesamte Mischung verbraucht ist.
- Aufessen, wann immer das Abenteuer ruft!

Anmerkung: Diese Kugeln können von allen Magiern von Rüstungsklasse 5 und ETW0 7 an aufwärts verwendet werden.



CHARMED – ZAUBERHAFTE HEXEN



PAIGES TÖRTCHEN

Es ist nicht immer leicht, die geheime Tochter einer mächtigen Hexe und eines Schutzengels zu sein, besonders nicht, wenn man gleichzeitig eine Zauberschule leiten und es mit den Mächten des Bösen aufnehmen soll. Geht es mal wieder heiß her, nascht Paige deshalb gern diese Törtchen. Die Jenkins-Schwestern können warten.

ZUTATEN

REICHT FÜR 6-8 PERSONEN

VORBEREITUNG: 40 MINUTEN ZUBEREITUNG: 40-45 MINUTEN KÜHL STELLEN: 1 STUNDE

TEIG

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 200 g Mehl +
ein bisschen mehr
für die Arbeitsfläche
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

FÜLLUNG

- 50 g Butter
- 2 Eier
- 1 Vanilleschote
- 150 g brauner Zucker
- 150 ml Ahornsirup
- 200 g ungesalzene
Pekannüsse
- 1 kleine Packung
Vanilleiscreme,
optional

- Den Teig zubereiten, solange der Tag noch jung ist. Butter und Puderzucker verschlagen, bis eine luftige Creme entstanden ist, dann Mehl hineinsieben und Salz dazugeben. Das Ei mit einer Gabel verschlagen und die Hälfte des Eis zum Teig geben. Den Rest für die Füllung aufbewahren. Den Teig kneten, eine Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Ein bisschen mit euren Schwestern quatschen, dann den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Dann die Eier in eine Schüssel schlagen, dass aufbewahrte halbe Ei hineingeben und alles mit einer Gabel verschlagen.
- Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark, Zucker und Ahornsirup zu den Eiern geben, dann die geschmolzene Butter dazugießen. Gründlich vermengen und beiseitestellen.
- Die Hälfte der Pekannüsse grob zerkleinern und zur Mischung geben. Die Törtchenformen auf der Arbeitsfläche so nah nebeneinanderstellen, dass ihr sie alle auf einmal mit dem Teig füllen könnt. Den Teig ausrollen, über die Förmchen legen und den überschüssigen Teig abschneiden. Die Füllung hineinlöffeln, glatt streichen und mit den ganzen Pekannüssen belegen. Lasst eurer Fantasie dabei freien Lauf.
- Für 35-40 Minuten in den Ofen schieben. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, während ihr schon mal die Eiscreme in Schüsseln verteilt. Warnung: Diese Törtchen können süchtig machen.



CHARMED – ZAUBERHAFTE HEXEN



PHOEBES KEKSE

Als Phoebe aus Versehen ihre eigenen und die Kräfte ihrer Schwestern aktivierte, indem sie den ersten Spruch aus dem Buch der Schatten vorlas, da wusste sie – trotz ihrer Fähigkeit, in die Zukunft zu sehen – nicht, dass sie gleichzeitig auch noch andere Fähigkeiten erhielt. Wie die Gabe, ganz besondere Kekse zu backen, die so köstlich sind, dass sie einen glatt vom Boden abheben lassen.

ZUTATEN
ERGIBT 20 KEKSE

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN RUHEN LASSEN: 30 MINUTEN

70 g Trockenfrüchte
70 g kandierte Früchte
250 g weiche Butter
250 g brauner Zucker
1 TL Milch
2 Eier
300 g Mehl
1 Prise Backpulver

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Schnappt euch euren Lieblingszeremoniendolch und schneidet die Trockenfrüchte und die kandierten Früchte in kleine Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 1 Zentimeter. Butter, Zucker und Milch dazugeben, dann nacheinander die Eier hineinschlagen. Nach jeder neuen Zutat gründlich mischen. Langsam Mehl und Backpulver hineinsieben.
- Mit einem Löffel kleine Teigbällchen auf das Backpapier geben und dabei genug Platz dazwischen lassen, damit sie beim Backen aufgehen können.
- Für 10 Minuten in den Ofen schieben und dann so lange wie möglich widerstehen, bevor ihr sie probiert.



FLUCH DER KARIBIK



CALYPSOKEKSE

Es bedurfte der geheimen Fähigkeiten der mysteriösen Tia Dalma – der Zauberin des Bayou, auch bekannt als Calypso und die Königin von Davy Jones' Herz – um den großen Captain Barbossa wieder auferstehen zu lassen, den Einzigen, der Jack Sparrow retten kann.

ZUTATEN
ERGIBT 20–24 KEXE

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN

- 1 Vanilleschote
- 90 g Mehl
- 90 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g getrocknete Kokosnuss
- 50 g Zucker (wenn möglich Muscovadozucker)
- 250 ml Milch
- 25 g weiche Butter
- 50 g Rosinen

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Vanilleschote mit eurem liebsten Zeremoniendolch der Länge nach aufschlitzen und vorsichtig das Mark herauskratzen.
- In einer großen Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermengen. Kokosnuss, Zucker und Vanillemark dazugeben und alles gründlich mischen.
- Milch und Butter erwärmen, bis sich die Butter vollständig aufgelöst hat. Die Milchmischung ganz langsam zu den trockenen Zutaten geben, damit sich keine Klümpchen bilden, dabei leise die heiligen Worte singen. Wenn der Teig so glatt ist wie die See an einem windstillen Tag, gebt die Rosinen dazu und rührt ein letztes Mal um. Falls der Teig zu trocken ist, gebt 2 Esslöffel Wasser dazu.
- Kleine Teigbällchen auf ein Backblech löffeln und dabei genug Platz dazwischen lassen, damit sie beim Backen aufgehen können. Die Kekse dann für 30 Minuten in den Ofen schieben. Nun seid ihr bereit, einen Piraten von den Toten zurückzuholen.



DER NUSSKNACKER



ZUCKERFEELECKEREIEN AM STIEL

Nachdem sie Clara und der Nussknacker im Zauberschloss des Süßigkeitenlandes willkommen heißen haben, bieten die Zuckerfee und Prinz Orgeat ihnen ein Festmahl schier unglaublich leckerer Köstlichkeiten an. Dann beginnen die fantastischen Tänze, von denen einer noch berühmter als der vorangehende ist. Darunter auch der nun legendäre Pas de deux des Prinzen und der Fee.

ZUTATEN
ERGIBT 6 EIS AM STIEL

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN EINFRIEREN: 3 STUNDEN

50 g Milchpulver
500 ml Milch
250 ml ungesüßte
Kondensmilch
1 EL Kristallzucker
50 g gebrannte Mandeln
50 g Schokolinsen

- Während weiße Schneeflocken fallen, gebt das Milchpulver in einen Topf und löst es in der Milch auf, dann kommt die Kondensmilch dazu. Die Mischung aufkochen und den Topf dabei nie aus den Augen lassen. Sobald die Milch zu sprudeln beginnt, Hitze herunterschalten, den Zucker dazugeben und 10 Minuten lang köcheln lassen, wobei euer Holzlöffel unablässig im Topf Walzer tanzen darf. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Gebrannte Mandeln und Schokolinsen grob zerkleinern und dabei ein paar davon naschen ... aber nicht alle aufessen, ihr braucht sie noch für das Rezept.
- Die Mandel- und Schokolinsenstücke in den Topf mit der Milchlösung geben, umrühren und das Ganze in Stieleisförmchen gießen.
- Die Förmchen für 3 Stunden in den Gefrierschrank (oder auf eine verschneite Terrasse) stellen, dann genießen und dabei den Tanz der Schneeflocken bewundern.

DER GOLDENE KOMPASS



GEBACKENE EISCREME VON DEN SVALBARD-BÄREN

Als sich Lyra auf die Suche nach ihrem Freund Roger macht, begegnet sie einem Bären, der nicht ganz ist, wie andere Bären. Iorek Byrnison, der Panzerbär, wird ihr Freund und hilft ihr dabei, die entführten Kinder zu retten, bevor er wieder zum König der Svalbard-Bären wird. Üblicherweise ernährt sich ein Bär unter anderem von Eiern und Blaubeeren, diese zuckrigen Kugeln sollten also ganz nach Ioreks Geschmack sein.

ZUTATEN
REICHT FÜR 6 PERSONEN

1 l Vanilleeiscreme
4 Eier
1 Prise Salz
120 g Kristallzucker
120 g Mehl
6 EL Blaubeergelee

MERINGUE:

2 Eiweiß
150 g Zucker

VORBEREITUNG: 30 MINUTEN ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN EINFRIEREN: 1 NACHT + 10 MINUTEN
KÜHL STELLEN: 30 STUNDEN

- Am Vorabend 6 halbrunde Förmchen (oder gefrierfähige Schüsseln) mit Plastikfolie ausschlagen und mit Eiscreme füllen, schwungvoll mit einem Tatzenhieb glatt streichen und eine Nacht gefrieren lassen, wenn keine Nordlichter zu sehen sind.
- Am Serviertag: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die 4 Eier aufschlagen und trennen. Salz zum Eiweiß geben und steif schlagen, bis feste Spitzen entstehen, dann nach und nach den Zucker, das Eigelb und das Mehl dazugeben. Das Mehl sollte so fein gesiebt sein, dass es wie Pulverschnee aussieht.
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten lang backen, bis er hellgolden, aber noch nicht goldbraun ist. Das Backblech auf ein Tablett stürzen, das Backpapier entfernen und den Teig abkühlen lassen.
- Den Kuchen mit einer Tasse (oder mit den Krallen) ausstechen. Die Kuchenscheiben sollten den gleichen Durchmesser haben wie die Förmchen im Tiefkühler. In einer kleinen Schüssel das Blaubeergelee in etwas warmem Wasser auflösen, bis es sirupartig und so glatt wie Bärenfell ist.
- Für die Meringue das Eiweiß zu festen Spitzen schlagen und den Zucker dazugeben. Die Masse sollte glänzen wie die Sterne über dem Eis in Svalbard.
- Eiscreme aus den Förmchen lösen. Den Blaubeersirup großzügig mit einem Pinsel auf den Kuchenscheiben verteilen, dann je eine Eiscremehalbkugel darauflegen und mit der Meringuemasse bedecken. Weitere 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Noch eiskalt genießen.

ALICE IM WUNDERLAND

CHARLOTTE VOM HUTMACHER

Egal, ob aus Stoff oder aus Gebäck, in Frankreich sind die Hutmacher für die Zubereitung einer Charlotte zuständig. Aber seid gewarnt! Sollten euch der Märzhase oder die Haselmaus eine Kostprobe dieser süßen Verlockung anbieten, könntet ihr vor Verzückung verrückt werden!

ZUTATEN
REICHT FÜR 6–8 PERSONEN

VORBEREITUNG: 30 MINUTEN KÜHL STELLEN: 5 STUNDEN

500 g Erdbeeren
3 Weinbergpfirsiche
500 ml Schlagsahne,
steif geschlagen
3 EL Brombeermarmelade
330 ml Zuckerrohrsirup
36 Kekse
„Biscuit Rose de Reims“

- Erdbeeren abspülen und eine Handvoll für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren in große Stücke schneiden. Pfirsiche schälen. Einen halben Pfirsich in Schnitze schneiden, den Rest würfeln.
- In einer Schüssel die Schlagsahne und die Brombeermarmelade mischen, dann vorsichtig Erdbeeren und Pfirsiche unterheben.
- Die Innenseite eines Huts – oder, wenn ihr nichts anderes habt, eben einer Charlottenform – mit Frischhaltefolie ausschlagen und dabei am Rand reichlich überstehen lassen.
- Den Zuckerrohrsirup in eine flache Schale gießen und die Kekse hineintauchen, aber nicht aufweichen lassen. Die Kuchenform mit den Keksen auslegen, dabei an den Seiten beginnen und am Boden der Form zwei Keksschichten legen. Die Hälfte der Fruchtfüllung hineingeben, mit einer weiteren Keksschicht bedecken und wiederholen. Mit einer Keksschicht abschließen.
- Die Charlotte mit einer weiteren Lage Frischhaltefolie abdecken und einen Teller auf die Form legen. Den Teller mit eurer schwersten Teekanne oder mit einer Konservendose aus der Speisekammer beschweren, damit die Schichten zusammengedrückt werden. Für 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Charlotte vorsichtig auf einen Servierteller stürzen und die Frischhaltefolie abziehen. Den Kopfputz mit den übrig gebliebenen Erdbeeren dekorieren.



PHANTASTISCHE TIERWESEN



GIGGELWASSER

Wollt ihr einmal Zeuge werden, wie sich phantastische Tierwesen amüsieren, so sucht die Bar Zum Blinden Schwein auf. Ihr wisst schon, diese Spelunke, die es eigentlich gar nicht gibt, die hinter einem Plakat am Ende einer düsteren Gasse versteckt ist. Seid ihr einmal drin, versucht einen lässigen Eindruck zu machen, bestellt ein Giggelwasser und unterhaltet euch mit Gnarlak, dem Wirt und berühmtesten Goblingangster von ganz New York.

ZUTATEN
FÜR 8 PERSONEN

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN RUHEN LASSEN: 15 MINUTEN

100 g Kristallzucker
125 ml Wasser
einige Tropfen grüne
Lebensmittelfarbe
(nach Belieben)

16 Fruchtgummikrokodile
1 l Wasser mit Kohlensäure
1 kleine Dose buntes
Zuckerconfetti

- Haltet euren Zauberstab bereit, öffnet die Geheimtür und schleicht euch hinter die Bar. In einem Topf bei schwacher Hitze den Zucker, das Wasser und die Lebensmittelfarbe (falls gewünscht) verrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Krokodile hinzugeben und erneut rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Topf beiseitestellen und abkühlen lassen.
- Den Sirup in klare Gläser füllen, vorsichtig das Sprudelwasser dazugießen und mit buntem Zuckerconfetti verzieren. Unauffällig probieren, bevor der Zauber, der die Geheimtür schützt, seine Wirkung verliert und der Eingang für alle No-Majs sichtbar wird ...

