

PETRA CASPAREK | KERSTIN SPEHR

Süßigkeiten selbst gemacht

Einfache Rezepte für Bonbons, Schokolade und Co.

G|U

004 SERVICE

- 005 *Schritt für Schritt Neues ausprobieren*
- 007 *Küchenausstattung für Zuckerbäcker*
- 009 *Süß allein macht noch keine Süßigkeit*
- 011 *Zucker – die Basis aller Süßigkeiten*
- 013 *Faden, Bruch und Karamell*
- 015 *Kuvertüre schmelzen und temperieren*
- 017 *Aus Kuvertüre wird heiß geliebte Schokolade*
- 019 *4 x Express-Süßigkeiten*
- 120 *Glossar*
- 122 *Register*
- 126 *Bezugsadressen*
- 128 *Impressum*



021 FUDGE, KARMELLEN UND BONBONS

- 023 Fudge vom Feinsten
- 027 Unwiderstehliche Toffees
- 032 4 x schnelle Karamellen
- 035 Karamell zum Dahinschmelzen
- 037 Bonbons und Lutscher

045 MARZIPAN, KROKANT UND FRÜCHTE

- 047 Marzipan für alle Fälle
- 049 Mandeln mit Überraschung
- 050 Knackiger Krokant
- 052 Powerbälle und -schnitten
- 055 Müsli- und Fruchtriegel
- 059 Kandierte Frucht
- 061 Orientalische Klassiker
- 064 Fruchtige Geleewürfel
- 066 Fruchtiges Konfekt

071 MARSHMALLOWS UND TURRON

- 073 Schaumig-schöne Marshmallows
- 085 Knackig-feines Turron

095 SCHOKOLADE, NOUGAT UND PRALINEN

- 097 Nussig-fruchtige Nascherei
- 099 Ausgefallene Schokoform
- 100 4 x feine Schokoblätter und -taler
- 103 Hmm... Schokobruich und Schokotafeln
- 107 Überraschungs-Nascherei
- 109 Würfeliger Weihnachtsgruß
- 111 Nougat fein geschichtet
- 112 4 x Pralinen- und Trüffelglück
- 115 Riegel mit Schokolade und Früchten





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** (**Bild 1**). 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 (**Bild 2**). 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 (**Bild 3**). 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 (**Bild 4**). 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 (**Bild 5**). 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** (**Bild 6**) eignet sich für Krokant, haselnussbrauner für Süßspeisen wie Crème Caramel. Ab **180°** verbrennt der Zucker und wird ungenießbar.



Vollmilch-Erdnuss-Fudge

mit Nuss-Knusper

Zubereitung: ca. 50 Min. | fest werden lassen: ca. 12 Std. | Haltbarkeit: ca. 4 Wochen |

Für ca. 40 Stück

50 g **gesalzene, geröstete Erdnüsse**
 100 g **Vollmilchkuvertüre**
 (36 % Kakao)
 30 g **Butter**
 250 g **Zucker**
 100 g **Sahne**

Außerdem:

Rahmen von ca. 13 × 20 cm
 Zuckermessgerät
 Schüssel mit Eiswasser
 Silikonspatel

- 1 Den Rahmen in der angegebenen Größe auf Backpapier setzen. Die Erdnüsse grob hacken.
- 2 Die Vollmilchkuvertüre klein hacken und mit der Butter auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne und die Butter-Kuvertüre-Mischung in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf starke Hitze schalten und die Mischung auf 115° (siehe S. 13) kochen.
- 3 Den Topf vom Herd nehmen und sofort in der Schüssel mit dem Eiswasser abschrecken, herausnehmen. Die Masse unter gelegentlichem Rühren auf 45°–50° abkühlen lassen. Dann mit einem Silikonspatel kräftig schlagen, bis die Masse dicker wird und eine leicht kristalline Struktur annimmt. Die gehackten Erdnüsse unterrühren.
- 4 Die Masse in den Rahmen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur über Nacht fest werden lassen. Dann in ca. 2 × 3 cm große Stücke schneiden und einzeln in Zellophanfolie wickeln.

Variante – Rosenfudge mit Pistazien

Für 18 Stück | Einen Rahmen (ca. 10 × 20 cm) auf Backpapier setzen. **80 g ungesalzene Pistazienkerne** grob hacken. **300 g Zucker**, **100 g Sahne** und **30 g Butter** in einer großen Stielkasserolle unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. **3–4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe** dazugeben und unterrühren. Die Mischung ohne zu rühren auf 115° kochen (siehe S. 13). Den Topf in Eiswasser abschrecken. **2 Tropfen Rosenöl**

(Bioladen oder Apotheke) dazugeben, alles unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonspatel auf 45°–50° abkühlen lassen. Dann mit einem Kochlöffel kräftig schlagen, bis die Masse dicker und leicht kristallin wird. Pistazien unterrühren. Die Masse in den Rahmen füllen und mit Folie abgedeckt über Nacht fest werden lassen. In Stücke schneiden und in Zellophanfolie wickeln. Hält ca. 4 Wochen.



Quality

\$2.55

Kirschbonbons mit Tonkabohne

mit feinem Aroma

Zubereitung: ca. 50 Min. | Haltbarkeit: ca. 4 Wochen |

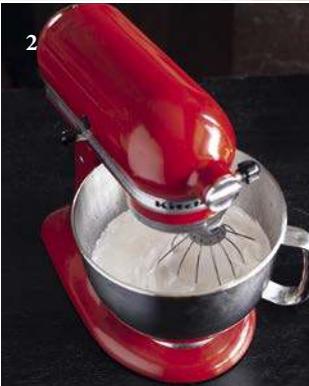
Für ca. 350 g Bonbons

- 1 Tonkabohne
- 25 g gefriergetrocknetes
Kirschkpulver (Spezialversand)
- 2 g Weinsteinsäure (Apotheke)
- 300 g Zucker
- 60 g Glukosesirup (Spezial-
versand)
- 4–6 Tropfen rote Lebensmit-
telfarbe

Außerdem:

- Zuckerthermometer
- sauberer Backpinsel
- Schüssel mit Eiswasser
- eine Marmorplatte oder
faserverstärkte Silikon-
backmatte
- Öl zum Arbeiten
- 1–2 breite lebensmittel-
taugliche Spachtel
- Küchenschere
- 1–2 Msp. Talkumpuder

- 1 Die Tonkabohne fein reiben und mit dem Kirschkpulver vermischen. Die Weinsteinsäure in einem Schälchen in 1 TL warmem Wasser auflösen.
- 2 Den Zucker mit 120 g Wasser in eine Stielkasserolle geben, aufkochen und rühren, bis sich alle Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Den Glukosesirup unterrühren. Die Zuckermischung ohne Rühren auf 120° kochen (siehe S. 13), dabei mit Pinsel und Wasser den Topfrand sauber halten.
- 3 Die Lebensmittelfarbe unter die heiße Zuckermasse rühren und auf 145° (siehe S. 13) kochen. Den Topfboden sofort in Eiswasser tauchen und die Weinsteinsäure ohne Rühren in die Zuckermasse einlaufen lassen. 2–3 Minuten wirken lassen, dann die Masse auf die eingölte Marmorplatte oder die Silikonmatte gießen.
- 4 Ca. 1 Min. abkühlen lassen, dann die Zuckermasse mit dem eingöelten Spachtel oder den Mattenrändern immer wieder nach innen schlagen, bis sie fester wird und so weit abgekühlt ist, dass man sie anfassen kann.
- 5 Die Masse flach drücken, die Kirschkpulvermischung darüberstreuen und leicht einkneten. Zu einem Strang formen und so oft auseinanderziehen und wieder zusammenlegen, bis sich das Kirschkpulver verteilt hat und die Masse seidig glänzt. Den Strang mit der eingöelten Schere in Bonbons schneiden und nach Belieben in Talkumpuder wenden (dazu die Bonbons mit dem Puder in einen Gefrierbeutel geben). Anschließend einzeln in Zellophanfolie einpacken und luftdicht aufbewahren.



Vanille-Marshmallows

für Geübte

Zubereitung: ca. 50 Min. | fest werden lassen: ca. 12 Std. | Haltbarkeit: ca. 3 Wochen |

Für ca. 400 g

8 Blatt weiße Gelatine
 265 g Zucker
 80 g Glukosesirup (Spezial-
 versand)
 50 g Ahornsirup
 1 Vanilleschote
 1 Prise Zitronensäure
 (Apotheke)
 200 g Puderzucker
 150 g Speisestärke

Außerdem:

Zuckerthermometer
 sauberer Backpinsel
 Küchenmaschine
 hoher Backrahmen, auf
 ca. 12 × 20 cm eingestellt
 Öl zum Arbeiten
 Spachtel

- 1 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 240 g Zucker mit dem Glukosesirup und 80 g Wasser in eine Stielkasserolle geben und unter Rühren erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Dann bei starker Hitze auf 110° kochen (siehe S. 13). Zwischendurch den Topfrand mit Pinsel und Wasser immer wieder säubern.
- 2 Inzwischen die übrigen 25 g Zucker mit 25 g Wasser in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Ahornsirup dazugeben und erwärmen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauschaben. Vanillemark und Zitronensäure zum Sirup geben und darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Sirup unter Rühren auflösen.
- 3 Die Sirup-Gelatine-Mischung in die hitzefeste Schüssel der Küchenmaschine geben und diese auf niedrige Geschwindigkeit stellen. Den 110° heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl dazugießen (**Bild 1**) und weiter schlagen, erst auf niedriger Stufe, dann schneller, bis die Masse weißschaumig und fluffig ist (**Bild 2**). Das kann 5–10 Min. dauern.
- 4 Puderzucker und Speisestärke in einer Schüssel mischen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses dünn mit Öl bestreichen. Den Backrahmen daraufsetzen und innen mit Öl bestreichen. Die Marshmallowmasse in den Rahmen füllen und mit einem eingölten Spachtel glatt streichen. Etwas Puderzucker-Stärke-Mischung daraufsieben.
- 5 Die Masse über Nacht fest werden lassen. In ca. 3 cm große Würfel schneiden und rundum in der Puderzucker-Stärke-Mischung wälzen (**Bild 3**). Luftdicht aufbewahren.



Schokoladenturrón mit Kirschen

sehr edel | Zubereitung: ca. 50 Min. | fest werden lassen: ca. 12 Std. | Haltbarkeit: ca. 4 Wochen |

Für ca. 800 g

2 große eckige Backplatten
150 g abgetropfte Amarenakirschen
60 g Zartbitterkuvertüre
30 g geröstete Mandelblättchen
360 g Zucker
40 g Glukosesirup (Spezialversand)
2 Eiweiß (60 g) | Salz
180 g lauwarmer Blütenhonig
Rahmen von ca. 12 × 20 cm

Öl für den Rahmen
Zuckerthermometer
sauberer Backpinsel
Küchenmaschine

- 1 Den Rahmen innen dünn einölen, auf Backpapier setzen und 1 Oblate hineinlegen. Kirschen grob hacken. Kuvertüre hacken. Mandelblättchen und Kirschen im 40° heißen Ofen warm stellen. Zucker mit 120 g Wasser und Glukosesirup erwärmen, bis alle Kristalle aufgelöst sind. Hitze erhöhen und die Mischung auf 143° (siehe S. 13) kochen. Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten.
- 2 Inzwischen Eiweiße mit 1 Prise Salz in der Küchenmaschine steif schlagen. Zuerst den Honig, dann die 143° heiße Zuckerlösung in dünnem Strahl unter ständigem Rühren unterschlagen. Die Masse auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren in ca. 30 Min. eindicken lassen.
- 3 Kirschen und Mandelblättchen unterheben, Kuvertüre rasch unterziehen. Masse auf der Oblate verteilen, mit der übrigen Oblate bedecken, mit einem Brett und Dosen beschweren und über Nacht fest werden lassen. Rahmen lösen, das Turrón in ca. 2 × 4 cm große Stücke schneiden und luftdicht verpacken.

Helles Turrón mit Ingwer

mit feiner Würze | Zubereitung: ca. 50 Min. | fest werden lassen: ca. 12 Std. | Haltbarkeit: ca. 4 Wochen |

Für ca. 800 g

2 große eckige Backplatten
 150 g kandierter Ingwer
 80 g geschälte Mandeln,
 goldgelb geröstet
 100 g getrocknete Cranberrys
 360 g Zucker
 40 g Glukosesirup (Spezial-
 versand)
 2 Eiweiß (60 g) | Salz
 180 g lauwarmer Blütenhonig
 100 g Kakaonibs
 Rahmen von ca. 12 × 20 cm
 Öl für den Rahmen
 Zuckerthermometer
 sauberer Backpinsel
 Küchenmaschine

- 1 Den Rahmen innen dünn einölen, auf Backpapier setzen und 1 Oblate hineinlegen. Ingwer klein schneiden, mit Mandeln und Cranberrys im 40° heißen Backofen warm stellen. Zucker mit 120 g Wasser und Glukosesirup erwärmen, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Die Hitze erhöhen und die Mischung auf 143° kochen (siehe S. 13). Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten.
- 2 Inzwischen die Eiweiße mit 1 Prise Salz in der Küchenmaschine steif schlagen. Zuerst den Honig, dann die 143° heiße Zuckerlösung in dünnem Strahl unter ständigem Rühren unter das Eiweiß schlagen. Die Masse auf einem köchelnden Wasserbad unter ständigem Rühren in ca. 30 Min. eindicken lassen.
- 3 Mandeln, Ingwer, Cranberrys und Kakaonibs unterheben. Auf der Oblate verteilen, mit 1 Oblate bedecken, beschweren und über Nacht fest werden lassen. In ca. 2 × 4 cm große Stücke schneiden und luftdicht aufbewahren.





Schokoblätter mit Trockenfrüchten

hübsches Geschenk

Für 400 g Schokoblätter **10 g Sesamsamen** ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen. **70 g getrocknete Aprikosen** in schmale Streifen schneiden, **50 g getrocknete Kirschen** halbieren. **2 kleine Gefrierbeutel** an zwei Seiten aufschneiden, sodass zwei Folien von 20 × 30 cm entstehen. Auf die Arbeitsfläche legen. **250 g Vollmilchkuvertüre** hacken, schmelzen und temperieren (siehe S. 15). Die geschmolzene Kuvertüre auf die Folien gießen und mit einem breiten Spachtel dünn verstreichen. Sofort mit Sesam, den Früchten und **20 g Kokoschips** bestreuen. Wenn die Kuvertüre beginnt fest zu werden, die Ränder gerade schneiden und die Platten vierteln. In 2–3 Std. fest werden lassen und in Zellophanbeutel verpacken. Hält ca. 6 Wochen.



Schokoblätter mit Matcha-Tee

sehr edel

Für 400 g Schokoblätter **70 g geröstete, gesalzene Pistazienkerne** grob hacken. **2 kleine Gefrierbeutel** an zwei Seiten aufschneiden, sodass zwei Folien von 20 × 30 cm entstehen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. **250 g Zartbitter- und 80 g weiße Kuvertüre** getrennt hacken, schmelzen und temperieren (siehe S. 15). In die weiße Kuvertüre **2 TL Matcha-Tee** einrühren. Die Zartbitterkuvertüre auf die Folien gießen und mit einem Spachtel verstreichen. Die grün gefärbte Kuvertüre daraufträufeln und mit einem Holzspieß Kreise durch die Schokolade ziehen. Pistazien auf der weichen Kuvertüre verteilen. Wenn die Kuvertüre fest wird, in Stücke schneiden. In 2–3 Std. fest werden lassen und in Zellophanbeutel verpacken. Hält ca. 6 Wochen.



Weißer Schokotaler mit Blüten

aromastarke Köstlichkeit

Für 250 g Schokotaler **2 kleine Gefrierbeutel** an zwei Seiten aufschneiden, sodass zwei Folien von ca. 20 × 30 cm entstehen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. **250 g weiße Kuvertüre** hacken, schmelzen und temperieren (siehe S. 15). **1 Tropfen natürliches Lavendelöl** (Bioladen oder Apotheke) unterrühren. Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Mit etwas Abstand zueinander 2–3 cm große Schokoladentaler auf die Folien spritzen und noch feucht mit einer Mischung aus **getrockneten Blütenblättern** oder **Rosenblütenblättern** bestreuen. Die Taler in 3–4 Std. fest werden lassen und in Zellophanbeutel verpacken. Hält ca. 6 Wochen.



Dunkler Schokotaler mit Zuckerperlen

mit exotischer Note

Für 300 g Schokotaler **2 kleine Gefrierbeutel** an zwei Seiten aufschneiden, sodass zwei Folien von ca. 20 × 30 cm entstehen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. **40 g Pinienkerne** ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen. **40 g ungesalzene Macadamianusskerne** grob hacken. **250 g Zartbitterkuvertüre** hacken, schmelzen und temperieren (siehe S. 15). In einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. 3–4 cm große Taler auf die Folien spritzen und sofort mit den Nüssen und **2 TL bunten indischen Zuckerperlen (Asienladen)** bestreuen. Die Taler in 3–4 Std. fest werden lassen und in Zellophanbeutel verpacken. Hält ca. 6 Wochen.

Süßigkeiten selbst gemacht



Einfach zum Vernaschen! Lutscher, Bonbons und Schokoriegel – all die Süßigkeiten, die wir schon als Kinder so geliebt haben, schmecken jetzt noch besser. Denn nun machen wir sie selbst! Und auch angesagte süße Sünden wie Fudge oder Marshmallows gelingen in der eigenen Küche. Ob zum Verschenken oder zum Sich-selbst-Verwöhnen – mit über 75 Rezepten kommen Naschkatzen voll auf ihre Kosten.

Einfach clever und gleich zu Beginn:

Grundrezepte, alles Wissenswerte über den Umgang mit Zucker und Kuvertüre sowie genaue Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Süßigkeiten-Manufaktur daheim.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4004-3



9 783833 840043

€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de

G|U