



Zischende Wissbies



ZUTATEN

FÜR CA. 20-25 WISSBIES

75 ml Kirschsafft

225 g Zucker

50 g Traubenzucker

½ TL Zitronensäurepulver (Lebensmittelqualität)

2 Päckchen Brausepulver

Außerdem erforderlich:

Zuckerthermometer, Lollistiele, Lolli-Silikonform (nach Belieben)

1. Die Silikonform und die Lollistiele bereitlegen.
2. Den Kirschsafft, den Zucker und den Traubenzucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren so lange aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Temperatur erhöhen und ab sofort nicht mehr Umrühren! Mit dem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren. Sobald der Sirup 155 °C erreicht, vom Herd nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
3. Zügig die Zitronensäure unterrühren.
4. Die Masse dann behutsam in die Silikonform füllen, mit den Lollistielen versehen und offen aushärten lassen. Vorsicht: Die Zuckermasse ist sehr heiß!

5. Sobald die Lollis ausgehärtet sind, das Brausepulver in eine kleine Schüssel füllen und die Zischenden Wässbiers so darin wälzen, dass sie ringsum damit überzogen sind. In einem luftdicht verschließbaren Behältnis lagern.



Falls ihr keine Silikonform zur Hand habt, legt stattdessen einfach ein Backblech mit Backpapier aus, bringt die Lollistiele auf dem Blech in Position und gebt mit dem Löffel jeweils einen Klecks Zuckersirup auf das obere Ende jedes Stiels. Den Sirup grob formen, den Stiel vorsichtig drehen, damit er richtig sitzt, und das Ganze dann in Ruhe aushärten lassen. Anschließend wie oben beschrieben in Brausepulver wälzen.





Hogwartser



ZUTATEN

FÜR CA. 8 HOGWARTSER

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Puddingpulver mit Karamellgeschmack

100 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

Etwas Vanilleextrakt

2 Eier

60 ml Milch

Für die Dekoration:

200 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Verschiedenfarbiger Fondant (rot, grün, gelb, blau)

Außerdem erforderlich:

Silikonstempel der verschiedenen Hogwarts-Häuser, Spritzbeutel

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Puddingpulver vermischen.
3. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt mit einem Handmixer schaumig schlagen. Einzeln, eins nach dem anderen, die beiden Eier unterrühren. Nach und nach die Mehl-Puddingpulver-Mischung in die Buttermasse sieben, die Milch unterrühren und alles gründlich durcharbeiten.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und acht gleich große Teigkleckse auf das Backblech spritzen. (Falls ihr gerade keinen Spritzbeutel zur Hand habt, einfach von einem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden.) Zwischen den Klecksen genügend Platz lassen, da der Teig noch ein wenig verläuft! Ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Den bunten Fondant dünn ausrollen, jeweils kreisrunde Stücke mit einem Glas ausstechen, das ein bisschen größer als die Hogwarts-Silikonstempel ist, und den Fondant in der jeweiligen Hausfarbe mit dem entsprechenden Wappen prägen. Zur Erinnerung: Gryffindor ist rot, Hufflepuff gelb, Ravenclaw blau und Slytherin grün.
6. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, sodass eine dickflüssige Creme entsteht. Den Zuckerguss gleichmäßig auf die »Hogwartser« streichen. Dann die Fondant-Wappen passgenau auf den noch warmen, klebrigen Zuckerguss legen, leicht andrücken und einige Minuten warten, bis sie festgeklebt sind.