



Universal-Lexikon
der
Kochkunst.

Universal-Lexikon
der
Kochkunst.

2. Band.
1-5.



MÜRBE TEIG-HEULER



Im Potter-Versum sind sie die unbeliebteste Art von Post: Dort bekommen die Schüler von Hogwarts, die etwas angestellt haben, beim Frühstück in der Großen Halle mit der allmorgendlichen Eulenpost von ihren Eltern sogenannte Heuler zugestellt – Briefumschläge, die beharrlich darauf dringen, geöffnet zu werden, um dann mit der lauten, keifenden Stimme des Verfassers eine Schimpfkanonade von sich zu geben, die sich gewaschen hat. Diese Dinger lassen sich nicht einfach ignorieren, denn falls sie nicht sofort geöffnet werden, explodieren sie und richten dabei einigen Schaden an. Diese Heuler hingegen meckern selbst dann nicht, wenn man den dritten oder vierten davon verspeist, weil sie so köstlich sind. Oder anders ausgedrückt: Im Gegensatz zu den Heulern im Potter-Versum kann man von diesen hier gar nicht genug bekommen!

Ergibt: ca. 4 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

200 g kalte Butter

100 g Zucker

1 Spritzer Zitronensaft

Prise Salz

1 Ei

½ Päckchen Vanillezucker

300 g Mehl zzgl. noch etwas mehr
zum Bestreuen der Arbeitsfläche

50 g Sauerkirschkonfitüre

Für die Dekoration

5 schwarze Smarties

20 g roter Fondant

20 g Kuvertüre

etwas Backkakao

Außerdem

ein C6-Briefumschlag als Schablone

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft, Salz, Ei und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Das Mehl dazusieben und alles zunächst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in 4 Teile teilen, zu flachen »Ziegeln« formen, einzeln fest in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Man kann den Teig auch sehr gut bereits am Vorabend vorbereiten.
3. In der Zwischenzeit einen C6-Briefumschlag vollständig auseinanderfalten; hierzu alle Ecken und Klebestellen lösen, bis der Umschlag wie ein einzelnes Blatt vor einem liegt. Den Umschlag dann auf ein Stück Pappe legen, mit einem Filzstift die Umrisse nachziehen und ausschneiden, um eine solide Schablone für die Keksumschläge zu erhalten, die nun auch alle ohne Mühe gleich groß werden.
4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen, damit er nicht zu fest ist. Am besten, während man einen »Briefumschlag« herstellt, das nächste Päckchen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, damit konstanter Nachschub herrscht.



6. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig so dünn wie irgend möglich zu einem Quadrat ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche festklebt; evtl. noch etwas mehr Mehl ausstreuen.
7. Nun die Schablone mittig auf den ausgerollten Teig legen und mit einem scharfen Messer die Konturen nachschneiden. Den überschüssigen Teig fürs Erste zurück in den Kühlschrank legen.
8. Mit dem Rücken eines großen Messers oder einer Teigkarte die Umschlagsränder etwas eindrücken (aber nicht durchschneiden!), sodass mittig ein geprägtes Rechteck in der Größe einer Postkarte erkennbar ist. Die eingedrückten Ränder bilden die »Knickstellen« und zeigen, wo genau der Teig umgeschlagen werden muss, damit am Ende alles ordentlich zusammenpasst. Mittig auf dem Rechteck gleichmäßig einen Teelöffel Konfitüre verstreichen. Dann den Umschlag »falten«. Hierzu zunächst die seitlichen Ecken umklappen, dann die untere und zum Schluss die obere, die alle anderen etwas überlappt. Zur Orientierung und zum besseren Verständnis ggf. den echten Briefumschlag zu Rate ziehen.
9. Den Teigumschlag nun vorsichtig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Platte legen und glattstreichen; dies geht am besten mit einer Winkelpalette oder einer leicht bemehlten Teigkarte. Auf dieselbe Weise die übrigen Umschläge falten; den gesammelten Abschnitt dabei am Ende erneut verkneten und zu einem weiteren Umschlag formen. Die Umschläge mit genügend Abstand zueinander vorsichtig auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15–20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
10. Sind die Umschläge vollständig abgekühlt, über einem warmen Wasserbad etwas Kuvertüre schmelzen.
11. Die schwarzen Smarties mit einem scharfen Messer halbieren und jeweils eine Hälfte als »Auge« auf dem Umschlag anbringen; mit etwas flüssiger Kuvertüre befestigen. Aus rotem Fondant den Mund formen und ebenfalls mit etwas Schokolade fixieren. Zuletzt mit einem kleinen Pinsel und etwas Backkakao die Kanten abpudern, um die Konturen des Briefes zu betonen.

KÜRBISPASTETEN



Als Harry in *Harry Potter und der Stein der Weisen* in seinem ersten Jahr in Hogwarts am Halloweenmorgen aufwacht, weht »der köstliche Geruch gebackener Kürbisse« durch die Gänge der Schule. Damit hat Harry gleich einen Grund, sich eilends aus dem Bett zu schwingen, denn er liebt Kürbis ganz besonders. Dass Professor Flitwick im Zauberunterricht verkündet, die Schüler seien jetzt bereit, Gegenstände schweben zu lassen, macht den Tag nur noch besser. Die Kürbistarteletten, die beim Festessen am Abend serviert werden, sind da nur noch das Tüpfelchen auf dem i eines ohnehin perfekten Tages!

Ergibt: 12 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

175 g Mehl, zzgl. noch etwas mehr
zum Bestäuben der Arbeitsfläche
30 g Puderzucker
100 g kalte Butter, zzgl. noch etwas
mehr für die Backform/en
1 Eigelb

Für die Dekoration

50 g gehackte Walnüsse

Für die Füllung

170 g Kürbis, klein geschnitten
80 ml Sahne
1 großes Ei
100 g brauner Zucker
½ TL gemahlener Ingwer
½ TL Zimt
je 1 Prise Nelkenpulver, Muskatnuss
und Salz

Außerdem

12 Tartelettförmchen oder eine
12er-Muffinbackform

DEN TEIG ZUBEREITEN:

1. Das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und gründlich miteinander vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.
2. Das Eigelb und 1 EL sehr kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Gegebenenfalls noch etwas mehr kaltes Wasser dazugeben, falls der Teig sich zu trocken anfühlt.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen bzw. das Muffinblech mit Butter einfetten.
5. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Glas (Durchmesser ca. 8 cm) 12 Kreise ausstechen, die etwas größer als die Förmchen bzw. die Mulden der Muffinform sein müssen.
6. Die Teigkreise nacheinander in die Tartelettförmchen bzw. die Mulden der Muffinform legen und jeweils festdrücken. Dabei jeweils einen Rand hochziehen

DIE DEKORATION ZUBEREITEN:

Die gehackten Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Beiseitestellen.



