

Zauberkekse

Bevor es losgehen kann, bittet zu Hause einen Muggel euch in der magischen Backstube alle Zutaten rauszusuchen. So wisst ihr auch gleich was ihr noch in der Winkelgasse besorgen gehen müsst um loslegen zu können.

Eurer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Zauberzutaten für den Teig:

- 375g Alraunenwurzelpulver (Mehl)
- 250g von Dobby's Ohrenschmalzsammlung (weiche Butter)
- 120g Einhornstaub (Puderzucker)
- 2 EL Harz von der peitschenden Weide (Bourbonvanille-Paste)
- 2 EL Butterbier (Orangenpaste)
- 1 Auge eines Basilisken (Eigelb)
- 1 Prise Schuppen von einer Grindelohe (Salz)

Zauberzutaten zum Verzieren:

- Schokofrosch-Elixier (Schokoglasur/ Blockschokolade)
- Eier einer Grindelohe (verschiedene bunte Zuckerperlen und -streusel)
- Etwas Fluffy-Sabber (Zuckerkleber)
- Samen der Blutblasenschote (Schokostreusel, Haselnusskrokant etc.)
- Augen vom gefürchteten Vielaugen (Zuckeraugen oder Schwarze Zuckerperlen)

Weitere Hilfsmittel zum Zaubern:

- Backblech
- Nudelholz
- Backpapier
- Teigschüssel & Teller oder Deckel zum Abdecken im Kühlschrank
- Messer oder Pizzaschneider
- Lineal oder Schaschlikspiess, oder etwas anderes mit grader Kante zum Schneiden
- Glasurpinsel
- Ausstechförmchen, denen ihr den Zauber von Harry Potter einhauchen könnt (z.B. Zauberknallbonbon, Hedwig, Hogwartsexpress, Zauberhut, Niffler)
- Handrührgerät

Zubereitung:

- 1) Alle Zauberzutaten für den Teig gut mit einem Handrührgerät vermischen und mit einem Teller oder Deckel abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2) Den Teig wieder rausnehmen und den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3) Anschliessend eine Fläche für das Teigausrollen und deine Hände mit Alraunenwurzelpulver bestreuen und den Teig mit den Händen kräftig durchkneten. Dann mit einem Nudelholz auf ca. 1 halben cm Dicke ausrollen und die Zauberkekse ausstechen.

Für die Zauberhüte eine kreisförmige Form zum Ausstechen nutzen und die ausgestochenen Teiglinge beiseitelegen.



4) Die restlichen Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und für ca. 10-12min. auf mittlerer Schiene im Ofen backen bis sich die Zauberkekse leicht bräunlich gefärbt haben.

5) Aus dem restlichen Teig Zauberhüte und Niffler nach folgender Anleitung formen:

Zauberhut:

Die runden Teiglinge in der Mitte mit einem Pizzaschneider oder Messer entlang eines Lineals oder Schaschlikspiesses teilen. Dann jeweils 1 Hälfte an der geschnittenen Kante schliessen und den Teig zusammendrücken, sodass um deinen Finger herum ein spitzer Hut entsteht. Abschliessend noch etwas Teig leicht in den hohlen Hutkegel drücken, damit der Hut beim Backen nicht zusammenfällt.



Niffler:

Aus dem Teig ca. 2-3cm grosse Kugeln formen und mit den Fingern eine spitze Schnauze modellieren.

6) Zauberhüte und Niffler kommen nun ebenfalls für 15-20min. auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in den Ofen.

7) Alle Zauberplätzchen abkühlen lassen und abschliessend Dekorieren.



Dazu Schokofrosch-Elixier, Fluffy-Sabber und ähnlichen klebrigen Sachen mit dem Glasurpinsel jeweils kurz vor der Dekoration bestreichen, damit die vielfarbigen Eier der Grindelohe und Samen der Blutblasenschote darauf halten.



Und fertig sind eure tollen Zauberknallbonbons, Hedwigs, Hogwartsexpresse, Zauberhüte, Nifflers und alle anderen leckeren Zauberkekse.

Wir freuen uns sehr auf tolle Fotos aus eurer magischen Backstube.

Also auf die Plätzchen, fertig, los!