



HOBBYTHEK

Spaß für aktive Leute

Diesmal:

SÜSSIGKEITEN SELBSTGEMACHT Zum Anbeißen und Vernaschen

Liebe Zuschauer, Weihnachten steht vor der Tür, das war der Arbeitstitel dieser Hobbytheke, der sich beim Sendetermin im Dezember auch mal angeboten hat. Mehrere Zuschauer hatten im übrigen diesen Themenvorschlag gemacht. Ein Zuschauer schrieb uns, wir sollten doch mithelfen, daß alte Familien-Traditionen nicht austerben, daß die Leute sich wenigstens zu Weihnachten mal wieder auf frühere Tugenden besinnen sollten, z. B. auf die Weihnachts-Bäckerei oder das Basteln von Spielzeug für die Kinder. Nun, ehrlich gesagt, ganz sind wir auf die Vorschläge nicht eingegangen, das Thema Spielzeug wollen wir später einmal behandeln und die Weihnachts-Bäckerei erschien uns deshalb nicht so sehr angebracht, weil die meisten Hausfrauen uns darin um Meilen voraus sind - wir wollten nicht als die Besserwisser der Nation erscheinen. Trotz allem hielten wir es für notwendig, ein Thema zu wählen, das wieder etwas mehr unsere weiblichen Zuschauer anspricht, nach dem bei den letzten Hobbytheken mit den Themen "Metallarbeiten", "Fotografie" und "CB-Funk" eindeutig die Männer bevorzugt wurden. Mit den etwas mehr "weiblichen" Themen wie "Kosmetik", "Brot zum Selberbacken", "Räuchern" oder "Wildgemüse" hatten wir immerhin bisher unsere größten Erfolge.

Nun, was kann man sonst zu Weihnachten machen? Wir haben eine kleine Umfrage unter unseren Bekannten durchgeführt und herausbekommen, daß es viele doch mal interessieren würde, Süßigkeiten, wie Bonbons, kandierte Früchte oder Pralinen, selbst zu machen. Und so entstand unser -zugegeben -etwas freier Titel "Zum Anbeißen und Vernaschen". So burschikos wie der Titel gingen wir an das Thema ran, bald aber bemerkten wir, daß das alles nicht so einfach ist. Jedes Rezept mußte bis ins Detail nachvollzogen werden. Es kam uns aber auch nicht nur auf die Rezepte an, wir wollten zusätzlich allgemeine Methoden vermitteln, damit Sie selbst, verehrte Leser, in der Lage sind, eigene Einfälle umzusetzen, nicht nur einfach ein vorgegebenes Rezept nachzuvollziehen.

Dazu gingen wir bei den Zuckerbäckern in die Lehre, die uns sehr hilfsbereit unterstützten, auch die Innung zeigte sich sehr aufgeschlossen. So nebenbei haben wir Einblick in einen uns unbekannteren Arbeitsbereich gewonnen und die Fähigkeiten der Zuckerbäcker bzw.

Konditoren bewundern gelernt, die durchaus als Künstler anzusehen sind, jedenfalls was ihre Kreativität anbelangt.

Wir sind dabei zwar über Nacht nicht zu Fachleuten geworden, aber immerhin waren wir danach in der Lage, Rezepte selbst zu entwickeln und zwar solche, die man zu Hause, ohne den Maschinenpark und die vielen Hilfsmittel der professionellen Zuckerbäcker, verwirklichen kann. Dabei ist uns lange nicht alles auf Anhieb gelungen; deshalb sollten Sie -wenn nicht alles gleich klappt - nicht verzagen, beim zweiten Mal geht's bestinft besser. Unsere Vorschläge sind - wie erwähnt - so ausgewählt, daß Ihnen noch genügend Spielraum für eigene Einfälle bleibt. Vor einem möchten wir Sie aber noch warnen: Verschließen Sie Ihre selbstproduzierten Leckereien, denn sonst geht's Ihnen wie uns; lange Freude hatten wir nicht, weil es sich bald herumgesprochen hatte, daß es bei uns süß herging und so auf wundersame Weise vieles spurlos verschwand. Insbesondere die Pralinen fanden offenbar viele Liebhaber.

DIE ZUCKERBÄKEREI - eine Kunst mit langer Tradition

Es scheint so, als ob die Menschen schon immer das Bedürfnis hatten, sich ihr Leben zu "versüßen". Schon die Ägypter, Phönizier und Römer aßen zu festlichen Gelegenheiten süßes Gebäck. Sie kannten zwar den Zucker noch nicht, wußten sich aber mit Honig zu helfen. Der damit bereitete Teig wurde in kunstvoll geschnitzte Formen gedrückt oder mit der Hand zu Figuren geformt. Dieses Gebäck brachte man sogar den Göttern als Opfer dar. Es gab auch schon in Honig eingemachte Früchte wie Datteln oder Feigen. Die Griechen lernten etwa 350 v. Chr., durch die Feldzüge Alexanders des Großen, den Rohrzucker kennen. Er stammte aus Ost-Indien, aus Bengalen. Den eingedickten Saft der Zuckerrohr-Pflanze nannte man dort "Sakara". Daraus entstand später die Bezeichnung Zucker.

Eine Athener Schrift aus dem Jahre 300 n. Chr. berichtete zum ersten Mal von den Handwerkern, die süßes, gewürztes Gebäck herstellten. Aber auch hier bei uns hatten die Menschen ganz ähnliche Neigungen. Die Germanen suchten den Honig wilder Bienen, um ihr Gebäck damit zu süßen. Der Zucker wurde allerdings erst im 8. Jahrhundert in Europa bekannt. Die Araber brachten ihn auf ihren Eroberungszügen nach Spanien mit. Im 15. Jahrhundert kam ein Venezianer auf die Idee, den Rohrzucker noch weiter zu reinigen, wodurch man ihn nachher noch besser verarbeiten und formen konnte.

Die ersten Konditoren in Deutschland waren die sogenannten Lebküchler. Um das Jahr 1400 wurden ihre Zünfte anerkannt. 1645 gab es einen Erlaß, der bestimmte, daß die Lebküchler nur dunkles Gebäck herstellen durften und die Zuckerbäcker nur helles. Die erste deutsche Zucker-Raffinerie entstand im 16. Jahrhundert in Augsburg. Um das Jahr 1730 gab es in Deutschland 365 Zucker-Siedereien. Allerdings war der Zucker zu dieser Zeit noch so teuer, daß er lediglich den Reichen vorbehalten blieb. Damals war er ein regelrechtes Status-Symbol, das Zeichen für üppige Lebensweise. Adel und Geistlichkeit zeigten auf ihren Festen phantastische Kunstwerke aus Zucker. Modelle von Schlössern mit Gärten und Tieren oder lebensgroße Figuren und Gondeln - alles aus Zucker und buntbemalt. Die Kunst der Zuckerbäckerei wurde an den europäischen Höfen sehr stark gefördert. Besonders geschickte Zuckerbäcker erhielten Gehälter, die fast an die der Minister erinnerten. 1747 entdeckte Andreas Marggraf, ein Berliner Chemiker, daß auch in der Runkelrübe Zucker enthalten ist, der dem Rohrzucker völlig gleichkommt. Ein Schüler Marggrafs begann mit der Züchtung einer besonders zuckerreichen Rübenart. 1802 stellte er den ersten Rübenzucker aus Zuckerrüben her. Im 19. Jahrhundert entstanden in Berlin die ersten Konditoreien mit Kaffee- und Kakaostuben, die zum beliebten Treffpunkt wurden. Diese Konditoreien stellen jetzt auch Schokolade, Bonbons und Zuckerwaren her, was bis dahin von der Apotheken zubereitet worden war. Dies zur Historie. Beim Stichtwort Apotheke muß allerdings etwas erwähnt werden, das das Thema Zucker keineswegs versüßt.

ZUCKER HAT NICHT NUR SÜSSE SEITEN

Es gibt viele Ernährungswissenschaftler, die den Zucker nicht als Nahrungsmittel, sondern als reines Genußmittel einstufen. Sie meinen, daß der Mensch sehr gut ohne Zucker, vor allem ohne Industrie-Zucker auskäme. Er liefert zwar viele Nahrungs-Kalorien, aber in einer Zeit, in der Über-Ernährung in unseren Breiten fast die Regel ist, messen sie dieser Tatsache keine positive Bedeutung zu, eher das Gegenteil. Auch die Ärzte sehen dies ähnlich und es läßt sich nicht leugnen, daß der zu hohe Zuckerkonsum sozusagen ein Zeichen unserer Gesellschaft geworden ist.

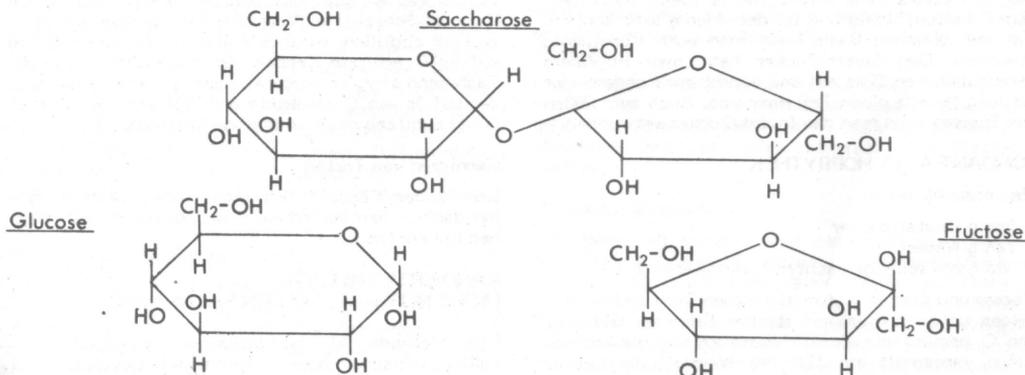
In Amerika ißt jeder Mensch pro Tag im Durchschnitt 200 g Zucker, sowohl konzentriert, als auch in allen möglichen anderen süßen Speisen und Getränken. Das ist eindeutig viel zu viel, denn es macht häufig bis zu 30 % der benötigten Gesamtkalorien aus. Dies ist um so bedenklicher, weil Zucker fast völlig im Körper verbrannt wird; er besitzt keine anderen Nährstoffe wie Vitamine, Spurenelemente und Ballast-Stoffe, die normalerweise mit den Nahrungs-Kalorien aufgenommen werden müssen. Da treten leicht, trotz ausreichender - oft sogar zu hoher - Kalorienzufuhr Mangelerscheinungen auf, die direkt gesundheitsgefährdend werden können.

In Deutschland werden mit 90 g Zucker pro Tag und Person zwar mehr als die Hälfte weniger gegenüber den USA verbraucht, trotzdem halten die Ärzte sogar dies noch für zu hoch. Wünschenswert wäre es, den Konsum auf 40 - 50 g herunterzuschrauben, dies müßte auch möglich sein, ohne sich große Entwöhnungs-Qualen aufzuerlegen; wir wollen hier ja keine Gesundheitsbeter sein. Ein gewisses Maß an Lust ist auch lebensnotwendig.

Den Zucker quasi als Hauptübeltäter und Verursacher aller Zivilisations-Krankheiten hinzustellen, ist ebenso falsch wie unwissenschaftlich. Zum Teil stecken handfeste Interessen hinter solchen Äußerungen. Süßstoff-Industrie und Zucker-Wirtschaft liegen sich permanent in den Haaren. Wechselseitig versucht der eine, dem anderen jeweils für das Konkurrenz-Produkt Gesundheits-Gefährdung nachzuweisen, wenn mal wieder ein Wissenschaftler oder ein Institut eine in die eine oder andere Richtung weisende Untersuchung vorlegt. Oft stellt sich dann heraus, daß die Ergebnisse falsch interpretiert wurden oder die Randbedingungen unzutreffend sind. Gerade in letzter Zeit gab es da wieder einige eklatante Beispiele. Wir möchten uns aus diesem Gerangel heraushalten, insbesondere, weil sich die Wissenschaft selbst nicht einig wird; oft ist das eine Frage von Lehrmeinungen. Unser Vorschlag: Den Zucker und Süßstoff-Verbrauch in vernünftigen Grenzen zu halten. Beides als Genußmittel ansehen und es bewußt genießen - dies ist nun tatsächlich mit selbst gemachten Köstlichkeiten wesentlich leichter als bei gedankenlos gekauften. Wir meinen, daß so die Gefahr am besten eingegrenzt wird, sich zum Vielfraß zu entwickeln, besonders wenn's um richtige künstlerische Objekte geht, die man mit eigenen Händen geschaffen hat. Eine Tatsache darf hier aber nicht verschwiegen werden: Zucker kann den Zähnen schaden. Er ist ohne Zweifel die wesentliche Ursache für die Karies. Der Zucker in der Mundhöhle wird von Bakterien zersetzt und die Zersetzungs-Produkte, meist Säuren, greifen den Zahnschmelz an und so kommt es zu den schrecklichen Löchern in den Zähnen. Gift sind vor allem alle Arten von Lutschbonbons, die lange in der Mundhöhle verbleiben. Aber auch die klassischen Karamel-Bonbons - im Volksmund als Blombenzieher bekannt - sind in höchstem Maße bedenklich, ebenso wie der mit Zucker gesüßte, bei Kindern so beliebte, Kaugummi. Kinder sollte man - auch wenn man sie noch so "liebt" - vor diesen Gebiß-Zerstörern verschonen. Auch die Unsitte, in Schulpausen vor allem Süßigkeiten am Schul-Kiosk zu verkaufen, ist äußerst ärgerlich, ebenso wie das "Betthupferl". Will man die schädliche Wirkung des Zuckers an den Zähnen einschränken, dann sollte nach dem Genuß der Mund in jedem Fall mit Wasser nachgespült, oder die Zähne geputzt werden. Zucker, der relativ schnell die Mundhöhle passiert, ist bei weitem nicht so schädlich wie Lutschdrops und Blombenzieher. Auch Frucht- und Traubenzucker sowie der Invert-Zucker sind wesentlich unbedenklicher als Kristall-Zucker. Bei den nachfolgenden Rezepten haben wir dem Rechnung getragen.

EIN WENIG ZUCKER-CHEMIE ZUVOR

Zucker ist eine physikalisch und chemisch interessante Substanz. Es gibt mehrere Erscheinungs-Formen und -Arten. Den normalen Haushalts-Zucker (Rohr- oder Rüben-Zucker) bezeichnet man auch als Kristall-Zucker, weil er von selbst, aus seinem inneren Molekül-Aufbau heraus Kristalle bildet. Diese Kristalle können eine erhebliche Größe annehmen, wie man am Kandi-Zucker erkennen kann. Unter idealen Wachstums-Bedingungen können lupenreine Kristalle (Mono-Kristalle von über 1 Kilogramm gezüchtet werden. Den Kristall-Zucker bezeichnet man fachmännisch als **Saccharose**. Er ist ein sogenanntes Disaccharid (Doppel-Zucker). An seinem Molekül-Aufbau, - das Molekül besteht aus Kohlenstoff (C),



Wasserstoff (H) und Sauerstoff-Atomen (O) - erkennt man, daß es leicht teilbar ist. Es kann unter Einfluß von Enzymen (z. B. bestimmten Säuren) in 2 Teile zerfallen, z. B. in 2 Mono-Saccharide (Einfach-Zucker), die man Trauben-Zucker (**Glucose**) und Frucht-Zucker (**Fructose**) nennt. Wie Sie sehen werden, haben wir bei einem der nachfolgenden Rezepte der Natur auf die Finger geschaut.

So, hoffentlich waren wir bis hierhin nicht zu theoretisch, aber wir fanden das alles so interessant, daß wir es Ihnen nicht vorenthalten wollten. Wenn Sie zum praktischen Teil übergehen, so denken Sie doch beim Zuckerkochen bereits einmal darüber nach, welche chemischen Reaktionen da gerade in Ihrem Kochtopf vor sich gehen. Beginnen wir doch gleich einmal mit dem **Fondant**.

FONDANT - EINE SUBSTANZ MIT UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Fondant ist eine Grundsubstanz mit fast unbegrenzten Möglichkeiten. Für den Konditor ist sie unentbehrlich. Man kann aus Fondant beispielsweise hervorragenden Torten-Überzug herstellen, der viel glatter und fester wird als mit Puder-Zucker, den die meisten Hausfrauen benutzen, vor allem wird die Glasur nicht pappig. Er kann außerdem als universelle Modellier-Masse verwendet werden, für Christbaum-Behang, für lustige Schneemänner und Phantasie-Gestalten, er läßt sich mit Speisefarben beliebig einfärben, so daß man neben vielem anderen auch bunte Fondant-Eier zu Ostern modellieren kann. Fondant eignet sich außerdem als Pralinen-Füllmasse und man kann ihn mit Likör oder Aroma-Stoffen zu Bonbons verschiedenster Geschmacks-Richtungen verarbeiten.

Die Bestandteile des Fondants sind fast nur Zucker und Wasser. Würde man diese Grundstoffe jedoch ohne Zusätze kochen, so wäre der Zucker nach dem Erkalten entweder hart wie Glas oder brüchig und grob-kristallin. Fondant soll sich aber gut verarbeiten lassen, d. h. er muß weich und geschmeidig sein. Um dies zu erreichen, verwendet der Fachmann bei der Herstellung sogenannten Glycose-Sirup. Er besteht in wesentlichen Teilen aus Traubenzucker (Glucose). Da Traubenzucker nicht kristallisiert, wie der normale Haushaltszucker (Saccharose), bewirkt dieser Zusatz, daß die Fondant-Masse nicht völlig kristallin erstarrt und deshalb plastisch bleibt. Erst beim Austrocknen erhält Fondant dann eine härtere beständige Ober-

fläche. Nun kann man leider als Normalverbraucher und Nicht-Konditor den Glycose-Sirup nirgendwo kaufen. Und da war zunächst guter Rat teuer. Aber wir fanden einen Ausweg und produzierten eine Art Glycose-Sirup selbst. Dabei vollzieht man einen Vorgang nach, der in der Natur von selbst abläuft, z. B. bei der menschlichen Verdauung. In den Verdauungs-Organen teilt sich -unter Einwirkung der Magensäure- das große Molekül des Kristallzuckers (Saccharose) in 2 kleinere Moleküle auf, und zwar zu fast gleichen Teilen in ein Traubenzucker-Molekül (Glucose) und ein Fruchtzucker-Molekül (Fructose)

Eine solche Mischung nennt man Invert-Zucker, und den Vorgang bezeichnet man als Invertieren des Kristallzuckers. Glucose und Fructose kann der Organismus dann besser verarbeiten. Der Traubenzucker wird z. B. direkt vom Blut aufgenommen und im Stoffwechsel umgesetzt. Diesen natürlichen Vorgang des "Invertierens" vollziehen wir bei unserem Rezept nach. Aus Kristallzucker erzeugen wir Trauben- und Fruchtzucker.

INVERT-ZUCKER - DER NATUR AUF DIE FINGER GESCHAUT

Sie benötigen:

- * 335 g Kristallzucker
- * 165 g Wasser
- * 1/2 Teel. Weinstein-säure
- * 1/2 Teel. Natron-Salz

Als größere Anschaffung empfiehlt es sich, ein Thermometer zu kaufen, das mindestens einen Meßbereich bis 160°C besitzt. Handelsüblich sind Thermometer bis 200°C, die man in jedem Fachgeschäft für Laborbedarf bekommt. Weinstein-Säure und doppelsaures Natron-Salz erhalten Sie in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern.

Zucker, Wasser und Weinstein-säure werden gemeinsam im Wasserbad auf 70 bis 80°C erhitzt. Dabei spaltet die Weinstein-Säure den Kristallzucker in Frucht- und Traubenzucker. Das dauert etwa 1 1/2 Std., während dieser Zeit braucht der Zucker eine gleichmäßige Temperatur von 70 - 80°C. Im Wasserbad, bei kleiner Hitze, ist das kein Problem. Lassen Sie das Thermometer im Topf stehen und kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Temperatur. Nach 1 1/2 Std. fügt man das Natron-Salz hinzu, um den Rest der Weinstein-säure zu neutralisieren. Die chemische

Reaktion zeigt sich durch kräftiges Aufschäumen. Der nun entstandene Invert-Zucker bleibt auch nach dem Erkalten flüssig und ist dem Honig sehr ähnlich. Auf der gleichen Basis kann man auch Kunsthonig gewinnen. Den Invert-Zucker hebt man in einem verschließbaren Glas auf und nimmt zur Fondant-Herstellung jeweils einen Teil davon ab. Auch zum Süßen von Speisen kann man den Invert-Zucker verwenden.

FONDANT A LA HOBBYTHEK

Man braucht dazu:

- * 500 g Kristallzucker
- * 120 g Wasser
- * 60 g des selbstgemachten Invert-Zuckers

Wasser und Zucker gibt man in einen Topf und erhitzt beides unter Rühren auf starker Flamme. Bei über 100°C beginnt die Zuckerlösung kräftig zu kochen. Dabei verdampft ein Teil des Wassers, die Zuckerkonzentration wird höher und somit steigt auch die Siede-Temperatur. Achten Sie bitte genau auf das Thermometer, die gewünschte Temperatur darf nicht überschritten werden. Bei 115°C gibt man die 60 g Invert-Zucker dazu und läßt alles zusammen weiterkochen bis 118°C oder 120°C . Dabei sollte man beachten, daß bereits 1°C Temperatur-Unterschied den Fondant verändert. Erhitzt man ihn auf 118°C , so wird er weicher, bei 120°C härter. Wir empfehlen, den Fondant bis 120°C zu kochen. Dann stellt man den Topf in kaltes Wasser und rührt so lange, bis die Masse abkühlt. Am einfachsten geht das mit einer Küchenmaschine mit Knethaken. Je mehr der Fondant abkühlt, um so kräftiger muß die Maschine arbeiten. Dabei wird die zunächst klare Zuckerlösung milchig-weiß und fest. Den fertigen Fondant gibt man in ein Gefäß mit dicht schließendem Deckel, z. B. eine Frischhaltedose, damit die Masse nicht austrocknet.

Fondant als Modellier-Masse

Man kann ihn kalt, so wie er ist, zu Figuren modellieren, oder auch vorher mit Speisefarben einfärben. Die fertigen Figuren läßt man anschließend 1 - 2 Tage trocknen.

Fondant als Kuchenglasur

Dafür erhitzt man ihn auf 30 bis höchstens 40°C , so daß er flüssig wird und sich gut auf den Kuchen streichen läßt. Erhitzt man den Fondant höher, so verliert die Glasur ihren Glanz und wird zu hart. Evtl. gibt man in den erwärmten Fondant noch ein wenig Wasser, Saft oder Alkohol - aber bitte nicht zuviel, sonst wird der Fondant nachher nicht mehr fest. Die Glasur ist nach dem Erkalten glänzend und noch relativ weich, läßt sich also gut schneiden.

FONDANT-BONBONS UND -PRALINEN

Aus Fondant stellt man auch Bonbons oder Pralinen-Innenkörper her. Dazu erwärmt man etwas von der Masse in einer Kasserolle auf etwa 80°C und gibt - je nach Geschmack - ein paar Spritzer Weinbrand, Rum, Likör oder ähnliches dazu. Wollen Sie z. B. Pfefferminz-Geschmack erzielen, so können Sie etwas Pfefferminz-Likör zufügen, auch Aroma-Öle finden hier Verwendung. Die einfachste Methode ist die, den Fondant auf eine kühle Unterlage, z. B. Alu-Folie, zu runden Bonbons oder Plätzchen auszugießen. Für Fondant-Sterne und ähnliches eignen sich Kunststoff-

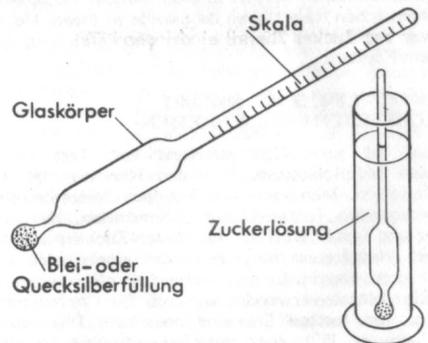
Formen, die es in Haushalts- und Spielwaren-Geschäften zu kaufen gibt. Oft genügen auch Einsätze aus Pralinen-Schachteln. Vorsicht: hier dürfen Sie nicht zu heiß einfüllen, sonst schmilzt der Kunststoff. Der auf 80°C erhitzte Fondant ist abgestorben, wie der Fachmann sagt, er wird nach dem Erkalten fester als der auf 30 - 40°C erwärmte und läßt sich danach auch durch Erhitzen nicht wieder verflüssigen.

Garnieren von Torten

Den heißen Fondant läßt man etwas abkühlen, gibt ihn dann in den Spritzbeutel und garniert nach eigenen Entwürfen.

KANDIERTE FRÜCHTE - NICHT NUR WAS FÜR DEN FACHMANN

Eine Methode der Haltbarmachung von Früchten - außer Einmachen oder Trocknen - ist das Kandieren. Den Hausfrauen sicher bekannt, aber vor der eigenen Herstellung schrecken sie zurück, weil es vielen zu kompliziert erscheint. Wir meinen jedoch, eine Methode entwickelt zu haben, bei der eigentlich nicht viel schiefehen kann. Dabei konnten wir nicht so einfach die Rezepte der Profis übernehmen, denn sie verwenden Instrumente, die man in der Küche zu Hause nicht kennt. Der Fachmann benutzt z. B. die sogenannte Zucker-Waage, mit der er die Konzentration einer Zucker-Lösung exakt einmessen kann. Dabei handelt es sich um ein kolbenartiges Glasgebilde mit einer Meßskala, das nach dem Prinzip des Äröometers arbeitet, ähnlich wie die Wein-Waage.



Je höher die Zucker-Konzentration, umso weniger tief taucht der Kolben in die Flüssigkeit. An der Skala liest man dann den Wert ab. Man mißt praktisch die Dichte, das spezifische Gewicht der Lösung. Die Einheit, die der Zuckerbäcker verwendet, ist das Beaumé (sprich Bome), so benannt nach dem Erfinder der Zucker-Waage, abgekürzt schreibt man (Be). Die Rezepte in den Konditor-Büchern sind danach ausgerichtet. Wir haben experimentiert und exakte Meßreihen erstellt. Daraus haben wir dann Rezepte entwickelt mit festen Mengenangaben, so daß man auf die Zucker-Waage verzichten kann. Allerdings: Früchte zu kandieren, ist keine Sache für Eilige, denn man macht das in mehreren Etappen, die sich insgesamt über 5 Tage hinziehen. Jedoch fallen pro Tag nie mehr als 5 - 10 Minuten Arbeit an. Dies sei nur kurz erwähnt, damit Ihnen nicht von vorneherein die Lust vergeht.

Was geschieht beim Kandieren

Das Grundprinzip des Kandierens besteht darin, daß man den Zucker so langsam in die Früchte eindringen läßt, daß sie sich konservieren und zudem Farbe, Form und den typischen Fruchtgeschmack beibehalten. Der Zucker tritt dabei an die Stelle des Fruchtsaftes. Damit der Zucker die gesamte Frucht durchdringt, braucht man diese 5 Etappen. Die Frucht wird in Zuckerlösung gelegt, deren Zuckergehalt schrittweise erhöht wird. Man beginnt mit einer 35 %-igen Zuckerlösung (20 Be) und steigert die Konzentration in 5 Tagen auf fast 65 % (36 Be).

Vorbehandlung der Früchte

Kandieren kann man frische und eingemachte Früchte. Die frischen Früchte müssen z. T. vorbehandelt werden, damit der Zucker auch eindringen kann.

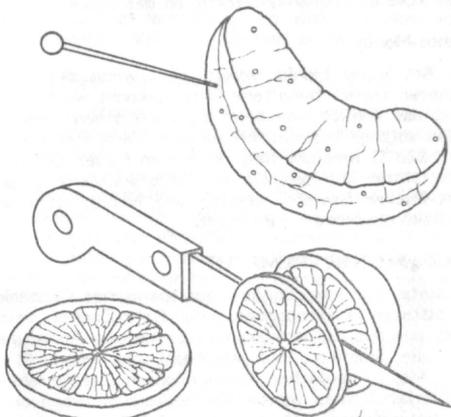
FrISCHE Äpfel (am besten feste grüne Sorten wie Boskop, Granny-Smith usw)

BimEn (hart und grün)

Rhabarber und Quitten müssen geschält und anschließend ganz kurz in heißes Wasser, das gerade gekocht hat, gelegt werden (ca. 95°C). In das Wasser einige Spritzer Zitronensaft geben, damit die Früchte nicht braun werden. Bei dieser Prozedur spricht der Fachmann vom Blanchieren. Bei den folgenden Früchten kann man darauf verzichten.

Kernobst wie:

FrISCHE Pflaumen und Zwetschgen (nicht zu reif), **Pfirsiche** (klein und fest), **Aprikosen, Reineclauden und Mirabellen** müssen vorsichtig entkernt und dann piktiert werden, d. h. mit einer etwas dickeren Nähnadel oder Stecknadel bzw. größeren Sicherheitsnadel von allen Seiten ca. 10 - 15 mal durchstechen, damit auch hier der Zucker überall eindringen kann.



Piktiert werden müssen auch **Stachelbeeren** ebenso wie **Apfelsinen und Mandarinen**, sofern sie in ihre natürlichen Segmente, d. h. Scheiben, zerlegt werden, die weiße Haut, die beim Schälen oft noch anhaftet, muß ebenfalls gut entfernt werden.

Apfelsinen und Zitronen können auch gut in runde, ca. 0,5 - 1 cm dicke Querscheiben geschnitten und kandiert werden. Wenn Sie sicher sind, daß sie nicht gespritzt sind, kann man die Schale dranlassen. Sonst

die Schale oberflächlich abschneiden, aber nur so viel, daß die darunterliegende weiße Schicht daran bleibt, das hält die runden Scheiben in Form und erzeugt einen pikanten, leicht bitteren Beigeschmack.

Eingemachte Früchte können so kandiert werden, wie sie aus der Dose oder dem Glas herauskommen. Es geht mit **Ananas, Herz- bzw. Kaiserkirschen und Mirabellen** (mit Stein oder entkernt) sowie **Stachelbeeren**.

Unsere Erfahrungen

Der Jahreszeit entsprechend, haben wir das Kandieren nicht mit allen Früchten ausprobieren können, deshalb können wir auch keine 100 %-ige Garantie übernehmen. Experimentiert haben wir mit frischen Apfelsinen und Mandarinen sowie mit eingemachten, entkernten Kaiserkirschen und mit Dosen-Ananas. Am besten gelang es mit Ananas, da konnten wir uns durchaus mit den Profis messen. Gut geht's auch mit Kirschen und den in Scheiben geschnittenen Orangen. Die segmentierten Mandarinen und Orangen haben auf den ersten Biß eine etwas härtere Haut, schmecken dennoch ausgezeichnet, viel besser und saftiger als Dörr-Obst. Und so haben wir's gemacht, vielleicht finden Sie auch Gefallen dran!

Die Zubereitung des Ausgangssaftes

Zunächst galt es, die Zuckermengen zu bestimmen, die nach und nach in den 5 Etappen zugegeben werden mußten. Sie hängen logischerweise von der Flüssigkeitsmenge ab, und zwar von der Ausgangsmenge mit der man beginnt. Wieviel man davon braucht, das muß man zuerst einmal feststellen; dabei müssen die Früchte stets von der Flüssigkeit, dem Saft oder dem Zuckersirup, bedeckt sein. Wenn man gemessen hat, wieviel erforderlich ist, dann muß man bei unserem Rezept ein klein wenig rechnen. Unsere Mengenangaben für den Zucker beziehen sich nämlich alle auf **100 g Ausgangsflüssigkeit**. Wenn Sie 300 g, 500 g oder 1.000 g benötigen, dann müssen Sie alles mit 3, mit 5 oder 10 malnehmen. Hier die Mengen:

a) ohne Eigensaft

* Bei Früchten **ohne Eigensaft** kommt auf 100 g Wasser 60 g Zucker.

b) mit Eigensaft

* Bei eingemachten Früchten können Sie natürlich den Eigensaft mit verwenden. Dann benötigt man etwas weniger Zucker. Auf 100 g Saft kommen 50 g Zucker.

Wenn der Saft die Früchte nicht voll bedeckt, dann mit Wasser verlängern.

Ein Beispiel: Für 300 g Saft aus der Dose braucht man $3 \times 50 \text{ g} = 150 \text{ g}$ Zucker. Reicht die Saftmenge nicht aus, um die Früchte ganz zu bedecken, gibt man noch Wasser dazu. Für 200 g Wasser zusätzlich benötigt man $2 \times 60 \text{ g} = 120 \text{ g}$ Zucker. Das ergibt 500 g Flüssigkeit und 270 g Zucker.

Nach der Vorbereitung beginnt das Kandieren, das ab jetzt keinen Unterschied zwischen frischen und eingemachten Früchten bringt. Es empfiehlt sich aber, beide Gruppen nicht gemeinsam in einen Topf zu bringen.

Kandieren - ein bißchen Geduld - nicht viel Arbeit

1. Tag

Zucker und Saft werden gut aufgekocht und danach wieder abgekühlt auf Zimmer-Temperatur (20°C). Die Früchte gibt man in ein Gefäß mit Deckel und schüttet den kalten Saft darüber. Das Ganze bleibt abgedeckt 24 Std. stehen.

2. Tag

Am nächsten Tag läßt man die Früchte wieder im Sieb abtropfen. Pro 100 g ursprünglicher Flüssigkeit gibt man nun 20 g Zucker dazu. Ist man z. B. von 500 g Flüssigkeit ausgegangen, so braucht man jetzt 5 x 20 g = 100 g Zucker. Zucker und Saft läßt man gut aufkochen und anschließend auf 30 - 40°C abkühlen. Die Früchte legt man wieder in das Gefäß, übergießt sie mit der lauwarmen Flüssigkeit und läßt das Ganze wieder abgedeckt 24 Std. stehen.

3. Tag

Der gleiche Vorgang wiederholt sich am nächsten Tag. Man läßt die Früchte wieder abtropfen, gibt die gleiche Zuckermenge wie am Vortage, also 20 g Zucker pro 100 g Ausgangsflüssigkeit, zum Saft und kocht beides zusammen gut auf. Dann läßt man die Flüssigkeit auf 80°C abkühlen, übergießt die Früchte damit und läßt sie 24 Std. abgedeckt stehen.

4. Tag

Man läßt wieder die Früchte abtropfen, gibt die gleiche Zuckermenge (20 g) zum Saft und kocht es gut auf. Mit der kochenden Flüssigkeit übergießt man die Früchte und läßt sie wieder abgedeckt 24 Std. stehen.

5. Tag

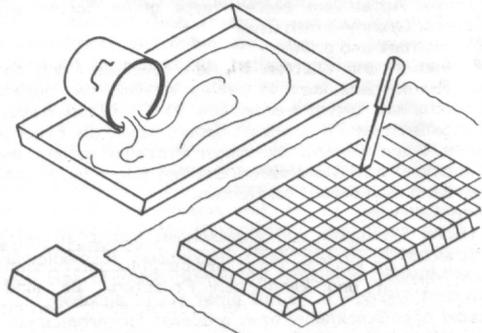
Man gibt wieder die gleiche Zuckermenge zum Saft, erhitzt ihn, legt auch die Früchte hinein und kocht alles zusammen kurz (30 Sek.) mit den Früchten auf. Dann nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Küchenrost gründlich abtropfen. Evtl. auch mal wenden. Dann noch ca. 24 bis 48 Std. weiter trocknen lassen. Um den Trockenvorgang abzukürzen, können die kandierten Früchte auch in den Backofen eingeschoben werden (bei einer Temperatur von ca. 100 - 150°C etwa 10 - 15 Min.) Dann etwas nachtrocknen lassen. Die fertigen Früchte am besten in einer Frischhalte-Dose, durch Pergament-Papier getrennt, übereinander geschichtet lagern, an einem nicht zu kühlen Ort. Man kann sie aber auch weiterverarbeiten und zwar z. B., indem man sie mit Fondant überzieht und anschließend in Schokoladen-Couvertüre taucht (s. dazu Pralinen-Herstellung).

GELEEFRÜCHTE ODER BROTAUFSTRICH AUS SIRUP

Nach dem Kandieren behält man Sirup übrig, den man nicht einfach wegschütten sollte, das wäre zu schade, denn er besteht zu fast 100 % aus Invert-Zucker. Deshalb haben wir noch 2 Rezepte entwickelt, die ganz einfach zu realisieren sind.

Geleefrüchte erhält man, wenn man den Sirup mit einem Geliermittel aufkocht. Wir haben es mit Opekta versucht und es hat gut geklappt. Für 500 g Sirup benötigt man eine Normalflasche Opekta á 225 g, d. h. pro 100 g Sirup 45 g Geliermittel. Es

empfiehlt sich bei Früchten, die wenig Säure haben, noch eine gute Messerspitze Zitronensäure, die sich mit im Opekta-Paket befindet, zuzugeben. Alles zusammen gut aufkochen (ca. 1 Min.) und abkühlen lassen. Anschließend in eine flache Schale ausgießen. Wenn das Gelee völlig ausgekühlt und fest geworden ist, auf Pergament-Papier ausstülpfen und einige Tage trocknen lassen. Evtl. mal runddrehen, damit auch die andere Seite trocknet. Danach in kleine Portionen schneiden und ggf. vor dem Verzehr in Kristall-Zucker wälzen. Die Geleefrüchte schmecken hervorragend. Sie können auch gut in Marzipan verpackt mit Kuvertüre überzogen, zur Praline gemacht werden. Wenn Sie eine flache Scheibe Lebkuchen mit einpacken, dann erhalten Sie Domino-Steine.



Zum Brotaufstrich benötigt man weniger Geliermittel und zwar pro 100 g Sirup 30 - 35 g Opekta. Auch hier wieder eine Messerspitze Zitro-Säure zufügen. Das Ganze kurz aufkochen und fertig ist das Gelee.

Früchte-Honig

Eine Art Kunst-Honig erhält man, wenn der vom Kandieren zurück behaltene Sirup gekocht wird. Man macht das ähnlich wie beim Zucker-Kochen. Lassen Sie ihn solange brodeln, bis er eine Temperatur von 116 - 120°C erreicht hat, dann vom Feuer nehmen und in Gläser abfüllen. Da der Sirup weitgehend aus Invert-Zucker besteht, ähnlich wie Honig, ist eine gute Bekömmlichkeit garantiert.

PRALINEN SELBST GEMACHT

Chocolate war ursprünglich ein spanisches Getränk aus bitteren Kakaobohnen und Rohr-Zucker, ein Relikt aus der Entdeckung und Eroberung Amerikas durch die Spanier. 1605 erscheint das Wort zum ersten Mal in deutschen Arzneibüchern, die Apotheken führten Kakao damals als Heilmittel. Nach und nach entwickelte sich aus dem Getränk die feste Schokolade. Um die Mitte des 17. Jahrhunderts versucht der Koch des französischen Marschalls du Plessis-Praslin die Herstellung von Konfekt aus dieser Schokoladen-Masse. Innerhalb kurzer Zeit finden die Leckerbissen von "Praslin" in den wohlhabenden Kreisen ganz besonderen Anklang. Erst Anfang des 18. Jahrhunderts werden sie bereits unter dem Namen Pralinés (von Praslin) in weiteren Bevölkerungs-Kreisen bekannt. Die Herstellung übernehmen die Confectionniers in den Confiseries. Mitte des 18. Jahrhunderts bürgert sich für diesen Berufszweig in

Deutschland auch der Begriff Konditor ein. Bis heute gehört die Pralinen-Herstellung zur hohen Kunst des Konditors. Daneben war es auch selbstverständlich, daß die Hausfrau im vorigen Jahrhundert ihre Süßigkeiten und Konfekte selbst herstellte. Warum sollte man diesen Brauch heute nicht wieder aufleben lassen? Probieren Sie es einmal, sich Ihr individuelles Sortiment zusammenzustellen. Pralinen müssen auch nicht immer übermäßig süß sein. In der phantasievollen Mischung der Zutaten liegt die Raffinesse. Vielfalt ist hier Trumpf. Im Folgenden geben wir Ihnen einige Rezepte und Hinweise, die sicherlich Ihre Kreativität anregen werden.

Pralinen bestehen aus der Füllung, auch Grundmasse genannt, und der Überzugsmasse, die man als Kuvertüre bezeichnet. Das Grundprinzip der Pralinen-Herstellung besteht darin, daß man den Füllkörper in aufgeschmolzene Schokoladen-Masse, die Kuvertüre, eintaucht und sofort herausholt, damit die Füllmasse nicht mit schmilzt. Man kann Pralinen auch mit Hilfe von Formen herstellen, was aber für den Hobby-Pralinen-Macher nicht zu empfehlen ist, da das erhebliche Routine und teils aufwendige Werkzeuge erfordert.

PRALINEN-GRUNDMASSEN - EINE DELIKATESSE FÜR SICH

Wir beginnen zunächst mit Rezepten für die Füllkörper, die Grundmasse. Die klassischen Füllungen bestehen aus Fondant, Marzipan, Nougat, Nüssen oder Mandeln und kandierten Früchten. Sie sind die "Crème de la crème" der Praline, die ihr den eigentlichen Geschmack verleihen. Napoleon nahm in jede Schlacht seinen Konditor mit, weil er nicht auf frisches Konfekt verzichten wollte. Goethe verschenkte Süßigkeiten mit selbstgemachten Versen an Damen, die er verehrte. Dichter Wieland stieg sogar nachts aus dem Bett, um sich aus dem -nur ihm bekannten -Versteck Konfekt zu holen.

Marzipan - ein Grundstoff mit Tradition

Schon unsere Großeltern verwandten Marzipan zur Weihnachts-Bäckerei oder Konfektherstellung. Die Rohmasse zu Hause herzustellen, empfiehlt sich nicht, weil es sehr viel Arbeit macht, wenn man keine Spezialmaschinen zur Verfügung hat. Die Mandeln werden nämlich mit Wasser gerieben, mit Zucker versetzt und abgeröstet. Außerdem wird die eigene Herstellung keineswegs billiger, denn selbst der Konditor bezieht nur fertige Rohmasse. Sie besteht - nach gesetzlicher Vorschrift - aus 2/3 Mandeln und 1/3 Zucker. Zu dieser Rohmasse darf nochmals in der Weiterverarbeitung 100 % Zucker - und zwar Puderzucker - zugegeben werden. Mehr ist gesetzlich nicht erlaubt, wenn es noch als Marzipan verkauft werden soll, da es sonst zu minderwertig wird. Der Konditor setzt normalerweise höchstens 250 g Zucker auf 500 g Rohmasse zu. Hochwertiges Marzipan enthält nur 5 - 10 % Zucker. Persipan ist ein billiger Marzipan-Ersatz. Es besteht zu 65 % aus entbitterten Pfirsich- oder Aprikosen-Kernen und zu 35 % aus Zucker. Als Zuckerzusatz zu dieser Rohmasse sind 150 % Zucker erlaubt. Deshalb muß die Verwendung von Persipan nach gesetzlicher Vorschrift immer gekennzeichnet sein. Zu Hause können Sie Ihr Marzipan natürlich ganz nach Geschmack bereiten. Denken Sie daran: je mehr Zucker, um so süßer und härter wird es. Man kann als Pralinen-Füllkörper die Pralinen-Rohmasse so verwenden, wie sie ist. Besser schmeckt es mit ein

wenig Zucker. Hier einige Rezepte, denn man kann dem Marzipan auch durch Zusätze eine bestimmte Geschmacksrichtung geben. Alles muß gut miteinander verknetet werden, so ähnlich wie Kuchen- oder Brotteig. Vor allem der Puderzucker muß vollständig eingearbeitet werden.

Marzipan - natur

- * 200 g Marzipan-Rohmasse
- * 20 - 40 g Puderzucker

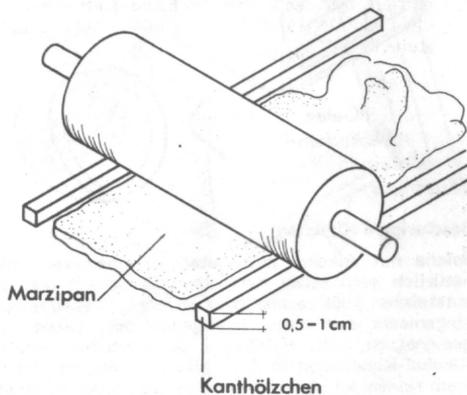
Walnuß-Marzipan

- * 200 g Marzipan-Rohmasse
- * 20 g Puderzucker
- * 10 g Curacao (Orangen-Likör)
- * 10 g Kirschwasser
- * 10 g feingehackte Walnüsse
- * 5 g Maraschino (Kirsch-Likör)

Pistazien-Marzipan

- * 200 g Marzipan-Rohmasse
- * 10 - 20 g Puderzucker
- * 15 g geschälte Pistazien
- * evtl. je ein Tropfen grüne oder gelbe Speisefarbe

Diese Rezepte können Sie natürlich beliebig variieren, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

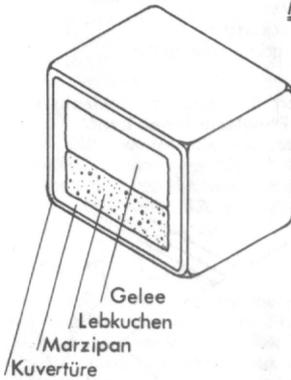


Nach dem Verkneten bestäubt man eine glatte Fläche mit etwas Puderzucker und rollt die Masse aus. Am besten geht das zwischen 2 Hölzern, die ca. 0,5 - 1 cm breit sind. Dann wird das Ausgerollte schön gleichmäßig. Nun schneidet man entweder mit dem Messer Recht-Ecke oder sticht Formen aus. Sie können die Marzipan-Masse auch von Hand formen oder die Kunststoff-Einsätze von leeren Pralinen-Schachteln als Form benutzen, in die Sie das Marzipan hineindrücken; oder auch in Kunststoff-Formen, wie beim Fondant (s. Seite 4). Anschließend überzieht man sie mit Kuvertüre (s. Seite 10). Damit der Überzug später nicht reißt, läßt man die Füllkörper vorher 24 Std. trocknen. Wir haben es auch ohne Trockenzeit probiert, das ist uns eigentlich gut gelungen.

In Marzipan verpacken

Man kann auch - wie schon auf Seite 6 - erwähnt, **kandierte Früchte** oder **Geleefrüchte** vollkommen in eine dünne Marzipan-Schicht eingepackt, als Pralinen-Füllkörper verwenden, das hat den Vorteil, daß später beim Eintauchen auf keinen Fall Feuchtigkeit in die Kuvertüre gerät (s. Seite 10). Das gleiche gilt für **Dominosteine**, bei denen man die Gelee- und Lebkuchenschicht ganz rundherum mit Marzipan verpacken sollte, dann wird das Überziehen einfacher und es schmeckt vielleicht sogar noch besser. Sehr zu empfehlen sind auch verpackte **Maraschino-Kirschen** d. h. Kirschen, die in Maraschino-Likör eingelegt sind. Die handelsüblichen Maraschino-Kirschen sind entsteint und oft noch mit Stiel, was später als Praline besonders dekorativ wirkt. Man holt die eingelegten Früchte aus dem Alkohol heraus und läßt sie 1 - 2 Stunden trocknen. Dann umwickelt man sie gründlich von allen Seiten mit einer Marzipanschicht, damit der Alkohol nicht herausläuft. Anschließend überzieht man sie sofort mit Kuvertüre.

Dominosteine



Maraschino-Kirschen



Bechwippte Kirschen

Solche mit Alkohol getränkten Kirschen kann man natürlich auch selbst herstellen: Dazu legt man die entsteinten Süßkirschen oder anderes Obst, das auch eingemacht sein kann, in Schnaps oder Likör. Gut geeignet ist z. B. Weinbrand. Es empfiehlt sich, die Alkohol-Konzentration der Flüssigkeit mit 80 - 90 % igem reinen Alkohol (Äthyl), den man in der Apotheke erhält, zu erhöhen. Das macht den Geschmack intensiver, weil der Alkohol besser in die Früchte eindringt. Man läßt sie mindestens 3 - 4 Wochen stehen; je länger sie ziehen, umso besser. Diese eingelegten Früchte - es können auch Früchte aus dem Rumtopf sein - kann man zu wahren Köstlichkeiten verarbeiten.

Likörpralinen a la Hobbythek

Die Früchte nimmt man aus dem Alkohol und läßt sie über Nacht trocknen. Dann erhitzt man Fondant, taucht die Früchte hinein und legt sie zum Abkühlen auf Pergament-Papier. Sobald der Fondant fest ist, überzieht man sie mit temperierter Kuvertüre (s. Seite 10). Es ist wichtig, daß Sie beide Arbeitsgänge

sofort nacheinander erledigen, da sonst die Flüssigkeit aus den Früchten den Fondant durchdringt, und sie sich nicht mehr überziehen lassen.

Eine einfache - aber ebenso wohlschmeckende - Methode ist das schon eben besprochene Einpacken in eine Marzipanschicht. Man kann auch Nüsse und Mandeln in Marzipan verpacken, dazu empfiehlt es sich aber, sie einer Vorbehandlung zu unterziehen.

DAS RÖSTEN VON MANDELN UND NÜSSEN

Mandeln und Nüsse gewinnen erheblich an Geschmack, wenn sie leicht angeröstet werden. Das bezieht sich nicht nur auf die Verwendung in Konfekt, sondern auch auf Mandeln und Nüsse, die man knabbern will, z. B. im Studentenfutter.

Mandeln müssen vor dem Rösten geschält werden. Dazu läßt man sie in einem Topf mit heißem Wasser aufkochen, anschließend läßt sich die Haut ganz einfach abziehen.

Haselnüsse röstet man in ihrer braunen Haut. In den auf 180 bis 200°C vorgeheizten Backofen schiebt man das Backblech mit den Mandeln und Nüssen hinein, wo sie ca. 10 - 15 Min. geröstet werden. Die Haselnüsse sind dann ausreichend geröstet, wenn das braune Häutchen sich mit den Fingern einfach abdrücken läßt. Gestiftete, geblätterte und geriebene Mandeln und Nüsse läßt man entsprechend kürzere Zeit im Backofen - höchstens 5 - 10 Min. Sie werden sehen, die Mühe - die eigentlich gar keine ist - lohnt sich.

NOUGAT ALS PRALINEN-FÜLLMASSE

Nougat ist ein Begriff, der aus dem Arabischen stammt. Allerdings verstand man lange darunter etwas anderes, nämlich "Türkischen Honig". Im Ausland verwendet man diesen Begriff heute noch. Besonders bekannt ist der Nougat Montelimar, der eine Masse aus Honig, Zucker, Eiweiß, Mandeln und Nüssen ist. Er hat eine weiße Farbe, im Gegensatz zum deutschen Nougat, der braun ist und oft auch Praliné genannt wird. Seine Herstellung ist - wie bei der Marzipan-Rohmasse - nicht ganz einfach, deshalb geschieht dies heute meist industriell. Handelsüblich unterscheidet man zwischen Nuß- und Mandel-Nougat, wobei der erste der weitaus am häufigsten verwandte ist. Nougat ist eine ölig geriebene Masse aus geschmolzenem Zucker und gerösteten Mandeln oder Nüssen, die mit Vanille gewürzt und mit flüssiger Kakao-Masse zusammengesetzt wird. Nougat-Grundmasse gibt es, genauso wie Marzipan, im Lebensmittel- und Feinkostladen zu kaufen. Wenn man Nougat als Innenkörper für Pralinen zubereitet, mischt man ihn stets noch mit Kuvertüre oder Schokolade, weil er sonst viel zu weich und temperatur-empfindlich zum Überziehen wäre.

Man nimmt dazu:

- * 200 g Nuß-Nougat
- * 50 g Vollmilch-Kuvertüre
- * 25 g Haselnüsse

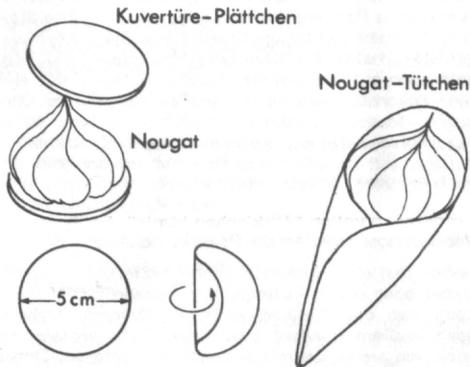
Die Haselnüsse werden geröstet, entschält und fein gemahlen. Die aufgelöste Kuvertüre und die geriebenen Nüsse mischt man unter den nicht zu kalten Nuß-Nougat (Zimmer-Temperatur). Diese Masse rollt man auf Alu-Folie und zwischen 2 Holzleisten (s. Marzipan) mit dem Rollholz aus und läßt Sie im Kühlschrank erkalten. Sie wird dann etwas fester und kann in Formen geschnitten werden. Die spätere

Unterseite bestreicht man evtl. ganz dünn mit Kuvertüre, damit beim Überziehen der Nougat nicht zu weich wird. Das läßt man dann vor dem Kuvertieren der Praline etwa noch 1 - 2 Std. abkühlen.

Nougat direkt verarbeiten zum Konfekt

Nougat ist aber auch spritzfähig. Man kann ihn auf eine Kuvertüre-Unterlage (s. Seite 11) spritzen und ein zweites Plättchen obenauf decken. Dazwischen kann man auch eine kandierte Kirsche, geröstete Nuß oder Mandel legen.

Sie können die Nougat-Masse auch einfach auf Fettpapier spritzen und garnieren. Hier empfiehlt es sich aber, entweder den Fuß der Praline in Kuvertüre zu tauchen, oder der Nougat-Masse mehr Kuvertüre beizumischen (etwa 50 %), damit sie etwas fester wird. Vor dem Verarbeiten etwas abkühlen lassen, da die Kuvertüre ja relativ warm eingemischt wird. Auch Nougat-Tütchen können Sie herstellen. Zunächst schneiden Sie aus glänzendem Papier oder Alu-Folie Kreise von ca. 5 cm Durchmesser aus, die Sie zu solchen Tütchen formen (s. Zeichnung). Dann brauchen Sie nur noch die Nougat-Masse hineinzuspritzen.



KUVERTÜRE - ODER DIE HOHE KUNST DES TEMPERIERENS

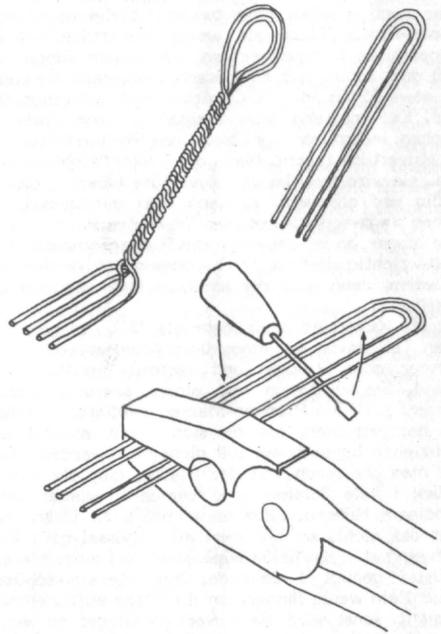
Die Kuvertüre ist der Schokolade sehr ähnlich. Wie diese enthält sie Kakao-Bestandteile - d. h. Kakao und Kakao-Butter und Zucker. Man unterscheidet Halbbitter- und Vollmich-Kuvertüre; die letztere hat höhere Milchpulver-Bestandteile. Von der Schokolade unterscheidet sich die Kuvertüre durch den etwas höheren Anteil an Kakao-Butter, ein sehr hochwertiges Fett. Je mehr Kakao-Butter die Kuvertüre enthält, umso flüssiger wird sie beim Erwärmen, das ist notwendig für das Überziehen der Pralinen. Die zähflüssige Schokolade eignet sich nicht dafür. Wir hatten anfangs enorme Probleme beim Temperieren der Kuvertüre; ist sie zu heiß, so bekommt der Pralinenbezug nach dem Erkalten helle Streifen oder Punkte und die Oberfläche wird ganz matt. Das ist wirklich keine Augenweide, die Praline sieht aus, als ob sie verdorben wäre. Das entsteht folgendermaßen: Die leichtere Kakao-Butter hat immer das Bestreben, nach oben zu steigen und sich an der Oberfläche abzusetzen. Das tut dem Geschmack zwar keinen Abbruch, aber Sie wissen ja, das Auge will stets auch seinen Anteil; darin besteht die Verführungs-Kunst der Konditoren, deren Arbeit wir bei unseren Experimenten erst recht zu würdigen lernten. Die miß-

lungenen Pralinen kann man entweder nochmal überziehen oder ganz schnell aufessen, dann sieht's niemand und schmecken werden sie trotzdem gut. Auch gekaufte Pralinen werden manchmal unansehnlich, meist durch unsachgemäße Lagerung, wenn sie zu warm geworden sind. Das ist ein gutes Beispiel für die große Empfindlichkeit der Kuvertüre in Bezug auf Temperatur-Schwankungen.

Handhaben Sie das Temperieren also bitte nicht zu leichtfertig, sonst werden Sie keinen Erfolg haben. Bevor Sie damit beginnen, sollten Sie sich noch einige Werkzeuge zulegen.

Werkzeuge des Pralinen-Machers

In jedem Fall braucht man eine spezielle Pralinen-Gabel, um die Pralinen aus dem Schokoladen-Bad herauszuheben. Sie läßt sich ganz einfach selbst machen, z. B. aus Silberdraht, den man in Bastelgeschäften kauft. 4 Drahtstücke werden hinten verdrillt und vorne ein bißchen zur Gabel gebogen. Zur Not können Sie auch ein oder zwei Zinken aus einer alten Küchen-gabel herausbrechen.



Außerdem brauchen Sie eine grobe Raspel zum Zerkleinern der Kuvertüre; Sie können es aber auch mit einem großen Messer fein zerteilen. Wichtig ist, daß die Kuvertüre gleichmäßig zerkleinert ist, denn sonst dauert das Aufschmelzen von größeren Stücken zu lange; es bilden sich entweder Klumpen und man wird dazu verleitet, die Masse zu hoch zu erwärmen, damit sie verschwinden.

Außerdem braucht man noch einen kleinen Topf oder eine kleine Kasserolle bzw. große Tasse und einen flachen Topf, in den der kleine hineinpaßt. Im kleinen Topf wird die Kuvertüre aufgeschmolzen und zwar im Wasserbad des größeren.

Das Temperieren oder: auf die richtige Temperatur kommt's an

Wenn Sie die Kuvertüre geraspelt haben, bereiten Sie das Wasserbad vor. Das Wasser wird auf ca. 60°C erwärmt, nicht höher, dann dampft es noch nicht; auf keinen Fall darf Wasser, ob das Dampf oder Tropfen sind, in die Schokolade geraten, sonst klumpt sie sofort.

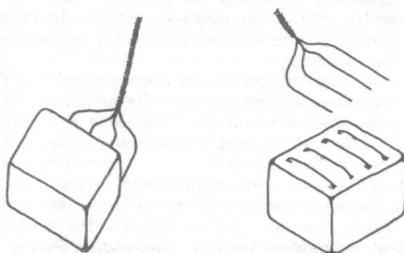
Zuerst wird nur die Hälfte der geraspelten Kuvertüre in das Töpfchen gegeben und unter stetigem Rühren geschmolzen. Die Kuvertüre muß zunächst eine Temperatur von 40°C erreichen. Bevor Sie Routine haben, sollten Sie das mit dem Thermometer kontrollieren. Bei 40°C nehmen Sie das Töpfchen aus dem Wasser und stellen es auf ein dickes, wärme-isolierendes, gefaltetes Handtuch oder ein Stückchen Styropor, damit die warme Kuvertüre von unten nicht zu schnell kalt wird. Nun geben Sie die zweite Hälfte der geraspelten Kuvertüre zu der bereits aufgelösten dazu. Versuchen Sie unter Rühren alles gleichmäßig aufzulösen. Die neu hinzugegebene Kuvertüre kühlt die bereits erwärmte so weit ab, daß sie die richtige Temperatur zur Pralinen-Herstellung bekommt, etwa 30 bis 32°C. Mit dem Thermometer kann man das zwar auch messen, aber besser ist die sogenannte Lippen-Probe. Dazu ein wenig Kuvertüre auf die Fingerspitze bringen und an die Lippen führen. Es muß dort schon fast kühl erscheinen, denn die Lippe hat etwa 35°C; 30 - 32°C wirken dagegen schon fast kühl. Es empfiehlt sich zusätzlich, eine Probe zu machen, indem man die Ecke eines Pralinenkörpers in die Kuvertüre taucht. Nach ca. 2 Min. "zieht sie an", d. h., sie wird fest. Ist der Kuvertüre-Überzug gleichmäßig und glänzend, so kann man mit dem Überziehen beginnen, dauert das "Anziehen" der Kuvertüre länger, so ist entweder die Raum-Temperatur zu hoch - richtig sind ca. 22°C - oder die Kuvertüre war zu warm, dann wird der Überzug auch glanzlos und streifig.

Hat die Kuvertüre noch mehr als 32°C, so gibt man einen Teil davon auf eine kühle Arbeitsplatte, z. B. Marmor oder Resopal und verteilt die Kuvertüre darauf. Sie wird nun mit einem breiten, glatten Messer, z. B. ein Pfannen-Messer, tabliert, d. h. hin- und hergestrichen, bis sie sich leicht abkühlt und anzuziehen beginnt, sie soll nicht hart werden. Dann löst man sie rasch von der Platte, gibt sie wieder zurück in die Schüssel und versucht, wieder unter ständigem Rühren, alles gleichmäßig zu lösen. Gelingt das nicht, so hält man die Schüssel ganz kurz noch einmal in das heiße Wasserbad. Bei einer Metallschüssel genügt 1 Sekunde, eine Keramikschüssel braucht ein wenig länger, um die Hitze aufzunehmen. Vorsicht, sonst wird die Kuvertüre wieder zu warm. Wenn die Probe zeigt, daß die Temperatur richtig ist, beginnt man mit dem Überziehen.

Die Geburt der Praline aus der Kuvertüre

Zunächst werden die Zinken der Pralinen-Gabel mit den Fingern etwas warmgerieben, damit die Praline nachher besser hinuntergleitet. Dann legt man den Pralinen-Körper in die flüssige Kuvertüre und drückt ihn ganz in die Masse hinein. Wenn die Tiefe nicht ausreicht, dann mit der Gabel Kuvertüre von oben aufschieben. Wenn die Praline komplett und gleichmäßig überzogen ist, kann man sie mit der Gabel von unten aufgreifen (nicht einstechen) und die überflüssige Kuvertüren-Masse ablaufen lassen. Dabei

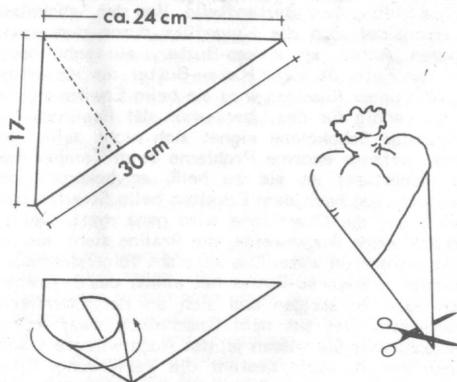
mehrmals leicht mit dem Gabelstiel auf den Topfrand klopfen, das beschleunigt das Abtropfen. Es bleibt unten immer noch überschüssige Kuvertüre haften. Diesen Rest mit dem Finger abstreifen und zwar direkt unter der Gabel. Das ist auch die Methode des Konditors. Wenn Sie das geschickt machen, dann erhält die Praline keinen Fuß.



Abgelegt wird die Praline auf einem geraden, mit Pergament- oder Fett-Papier belegten Tablett. Wenn Sie eine schöne Struktur oben drauf haben wollen, dann drücken Sie leicht mit den Gabelzinken auf die überzogene Praline; dadurch bilden sich leichte Streifen, das sieht richtig profimäßig aus. Sie können auch geröstete halbe Walnüsse oder Haselnüsse bzw. Mandeln oben auf die weiche Kuvertüre legen; das sieht sehr dekorativ aus. Sind alle Pralinen-Körper überzogen, dann kann man sie kurz 5 - 10 Min. in den Kühlschrank stellen, sie sind danach nicht mehr so anfällig für Temperatur-Schwankungen. Es geht aber auch an einem anderen kühlen Ort.

Verzierungen machen die Pralinen schöner

Neben den eben beschriebenen Verzierungen mit der Gabel oder durch Auflegen von Nüssen und Mandeln, kann man die Pralinen auch mit dünnem, farbigem oder weißem Fondant bespritzen. Sehr professionell wirkt es, wenn Sie mit Kuvertüre garnieren. Drehen Sie sich einen Spritzbeutel aus Pergament- oder Fett-Papier (s. Zeichnung), geben Sie die temperierte Kuvertüre hinein und lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Hübsch wirken farbige Hagel-Zucker-Körnchen, die man vorher mit Alkohol angefeuchtet und mit flüssiger Speisefarbe eingefärbt hat.



Kuvertüre-Plättchen - vielseitig verwendbar

Als Unterlage für gespritzte Nougat- oder Marzipan-Pralinen eignen sich vorzüglich Kuvertüre-Plättchen, die man ganz leicht selbst herstellt. Dazu gießt man temperierte Kuvertüre auf Pergament- oder Fettpapier aus und verstreicht sie so, daß sie ca. 2 - 3 mm dick wird. Wenn die Schicht erstarrt ist, sticht man sie mit einer runden Form aus. Die Reste kann man natürlich erneut temperieren und weiterverwenden. Wenn Sie nach dem Überziehen der Pralinen noch temperierte Kuvertüre übrig haben, machen Sie doch einfach Mandelsplitter daraus. Sollte die Kuvertüre nicht mehr ausreichen, geben Sie ein paar Riegel Schokolade dazu. Hier das Grundrezept:

Mandelsplitter - ganz schnell und einfach zubereitet

- * 100 g Kuvertüre oder Schokolade
- * 100 g Mandeln, gestiftet
- * evtl.
- * 10 g Puderzucker

Die Mandeln werden geröstet und mit dem Puderzucker in die temperierte Kuvertüre gerührt. Mit dem Teelöffel setzt man Häufchen davon auf Pergament-Papier und läßt sie erkalten.

EIWEISS-SPRITZGLASUR - EIN ESSBARER UNIVERSAL-MÖRTEL nach Art der Hobbythek

Wenn Sie alte Traditionen ausgraben und vielleicht wieder mal ein richtiges, selbstgebackenes Lebkuchenhaus bauen wollen, dann können wir Sie dazu nur ermuntern. Mit unserer Eiweiß-Spritzglasur klappt das ganz phantastisch, sie ist praktisch ein essbarer Universal-Mörtel.

Hier das Rezept:

- * 120 - 130 g Puderzucker
- * 1 Eiweiß

Schlagen Sie das Eiweiß zunächst etwas vor, geben den Zucker dazu und schlagen so lange, bis die Masse steif ist. Sie ist jetzt verarbeitungsfähig, am besten gibt man sie dazu in einen Spritzbeutel. Wer's bunt mag, färbt sie vorher mit Speisefarben ein.

Mit dieser Spritzglasur kann man praktisch alles verbinden: Wände aus Schokoladen-Bausteinen, die man auf Oblaten klebt, Plättchen, Kuchen und vieles mehr. Natürlich auch die oben erwähnten Lebkuchen-Häuschen, die man mit der gleichen Glasur noch ganz herrlich verzieren kann. Auch zum Beschriften von Kuchen und Torten eignet sie sich hervorragend. Anschließend braucht die Spritzglasur ein paar Stunden zum Trocknen, das hat den Vorteil, daß man während der Verarbeitung genügend Zeit hat. Bei einer schnell trocknenden Substanz läuft man immer Gefahr, das sie schon im Spritzbeutel fest wird. Das passiert Ihnen hierbei jedenfalls nicht. Sollten Sie kein eigenes Rezept für Lebkuchen besitzen, hier unser Vorschlag:

LEBKUCHEN AUF DEM BACKBLECH

Die Zutaten:

- * 300 g Honig
- * 150 g Zucker
- * 50 g Butter oder Margarine
- * 500 g Weizenmehl
- * 1 Pck. Backpulver

- * 1 Pck. Lebkuchen-Gewürz
(fertig zusammengestellt im Handel erhältlich)
- * 1 Ei
- * 1 Fläschchen Rum-Aroma
- * 1/8 Liter Kaffee
- * 4 - 6 Tropfen Bittermandel-Aroma
- * etwas Salz

Die-Verarbeitung:

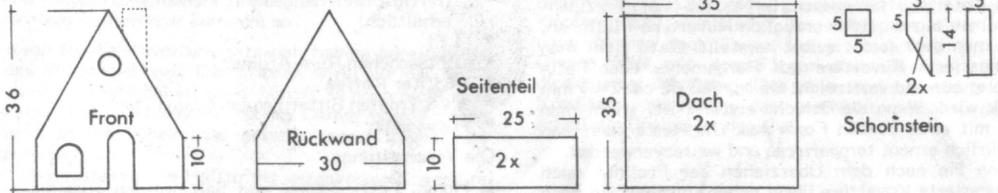
1. Honig, Fett, Zucker und Salz werden zusammen mit dem Kaffee langsam erwärmt und darin gelöst. Die Flüssigkeit danach erkalten lassen.

2. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. Das Ei und die Gewürze geben wir in eine Vertiefung in der Mitte des Mehls. Mit der kalten Kaffee-Honig-Masse verrührt man die Zutaten von der Mitte her mit dem Mehl. Nach dem Verrühren muß der Teig leicht vom Kochlöffel abreißen; ist das nicht der Fall, gibt man noch etwas Kaffee dazu. Der Teig wird mit einem Schaber, den man häufiger in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf das gefettete Backblech ausgestrichen. Von der offenen Seite des Bleches errichten wir gegebenenfalls eine "Barriere" aus Alu-Folie oder gefettetem und gefaltetem Papier, damit der Teig nicht ausläuft. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Den abgekühlten Lebkuchen können Sie nun nach unseren "Bauplänen" oder nach eigenem Muster ausschneiden. Noch ein Tip: Wenn Ihr "Lebkuchen-Eigenheim" etwas länger stabil bleiben soll, dann raten wir zu einer Unter-Konstruktion aus dünnem Sperrholz oder Karton. Darauf können Sie dann mit unserem "Universal-Mörtel" die Lebkuchen-Bauteile sicher befestigen. Die Verzierungen zwischen den Lebkuchenteilen, die ebenfalls der Stabilität dienen, bringen wir mit einem Spritzbeutel auf. Der Ausschmückung mit farbigem Spritzwerkzeug an Zäunen, Bäumen, an Dach und Fassaden, sind keine Grenzen gesetzt.

Auch käufliches Konfekt oder Figuren aus Schokolade, Weingummi oder ähnlichem Material können verarbeitet werden. Die Verzierungen sind dabei so weit gesteckt, daß jedes Knusperhaus zu einem individuellen Kunstwerk gerät. Viel Spaß beim "Richtfest".





Und zum Schluß ein Hinweis in eigener Sache. Wie so oft hat es sich bei diesen Hobby-Tips herausgestellt, daß wir uns aus Platzmangel auf das Nötigste beschränken mußten; mehrere Rezepte, die wir ausprobiert haben, z. B. einige Pralinen-Füllmassen und vor allem ein Rezept zur Herstellung von "Türkischem Honig" fielen dadurch unter den Tisch. Wir haben nun für Abhilfe gesorgt. In Zukunft sollen relativ kurz nach der Sendung die ausführlichen Hobby-Tips auch als käufliche Broschüre mit reichhaltiger farbiger Bebilderung im Buchhandel angeboten werden. Ab Mitte Dezember '78 gibts die ersten 10 von vorherigen Sendungen. Ab Februar '79 wird voraussichtlich die Broschüre zum Thema "Konfekt zum Selbermachen" erscheinen. Preis einer Broschüre: DM 5,80.

Gleichzeitig bleibt das Angebot der "Hobbythek-Bücher", die mehrere Themen eines Jahres zusammenfassen, bestehen. Im Hobbythek-Buch I finden Sie z. B. Silberputzen, Mini-Orgel, Verkupfern, Keramik, Pilzzucht, Hobbyphon, Kristalle züchten usw.

Band II bringt u. a. Themen wie Brot backen, Wein selbst herstellen, Edelsteinschleifen, Aquarium, Diebstahlsicherung und andere elektronische Schaltungen, Fleischprüfung usw.

Selbstverständlich ändert sich nichts an unserem kostenlosen Service. Sie erhalten weiterhin gegen Einsendung eines adressierten und frankierten Umschlages nach jeder Sendung unsere schriftlichen Hobby-Tips. Anfragen sind zu richten - unter dem Stichwort "Hobbythek" - an die jeweils produzierende Anstalt; also den WDR Köln, den NDR Hamburg, den BR München.



PROGRAMMVORSCHAU 1979

WDR	NDR	HR	Südkette	BR	vorgesehene Themen	von
12. 1. - 19.00	14. 1. - 21.00	19. 1. - 20.45	08. 1. - 21.30	13. 1. - 21.40	Puppentheater	BR
02. 2. - 19.00	11. 2. - 21.00	02. 2. - 21.15	05. 2. - 21.30	10. 2. - 21.10	Für Freunde der Elektronik	WDR
02. 3. - 19.00	11. 3. - 21.00	02. 3. - 21.15	05. 3. - 21.30	10. 3. - 21.30	Rasen	NDR

Die Hobbythek, verehrte Leser, ist, wie Sie vielleicht schon wissen, nicht unser einziges Sendeprodukt. Schwerpunkt unserer Arbeit sind allgemein Sendungen aus dem weiten Bereich der Natur und Technik. Vielleicht schauen Sie auch mal in diese Sendungen hinein.

Es gibt regelmäßige Sendetermine in allen ARD III-Programmen. Hier eine Auswahl:

im WDR jeden Sonntag, 21.00 Uhr (ab 28. Januar 1979 beginnt hier eine Sendereihe in 6 Folgen von und mit Jean Pütz, Titel: Die Welt des Schalls)

im NDR jeden Sonntag, 19.15 und 21.00 Uhr

im S III jeden Montag zwischen 21.15 und 21.45 Uhr

im BR jeden Samstag zwischen 21.30 und 22.00 Uhr

im HR jeden Freitag, 20.45 - 21.15 Uhr

Satz und Layout: Brigitte Reis / Grafik: Gerhard Praßer / Redaktion: Jean Pütz

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung bei der Konditoren-Meisterschule Köln - Herrn Schindler, beim Café Franck - Köln, Café Riese - Köln, Café Berger - Nürnberg, Pfeifer u. Langen - Köln.

Diese Anleitung entstand auf einer RANK XEROX Textverarbeitungs-Anlage 850 ZB.

Bay. Ref. - FS. - Hobbythek 8000 München 100

WDR. FS - Hobbythek 5000 Köln 100

J.P./CH.N.

*Drucksuche
60 Pfg.*