

Süßes zum Selbermachen

Bei der Auswahl dieser Rezepte habe ich darauf geachtet, dass sie einfach zu machen sind und, dass die Sachen auch auf Lagern o.ä. gemacht werden können. Man braucht also keinen Backofen, Kühlschrank o.ä..

Also, dann gutes Gelingen!

Marzipankartoffeln (Schwierigkeit: Wölflingsstufe)

- Marzipanrohmasse
- Kakao

Das Marzipan zu kleinen Kugeln formen und im Kakao wälzen.

Schoko-Bonbons (Schwierigkeit: Pfadistufe)

- 250 g brauner Zucker
- 100 ml Wasser
- 250 g Sahne
- 3 El Kakao
- Öl

Koche 250 g braunen Zucker in 100 ml Wasser auf und lasse diesen 1 min. lang kochen. Dann 250 g Sahne dazugießen und die Flüssigkeit unter Rühren etwa um die Hälfte dicklich einkochen. Nun 3 El Kakaopulver einrühren und die Masse in eine flache geölte Form füllen. Nach dem Erstarren stürzen und schneiden.

Rocky Road (Schwierigkeit: Pfadistufe)

- 12 Marshmallows
- 100 g Walnüsse oder Pakannüsse
- 500 g Milkschokolade, zerkleinert

Die Marshmallows würfeln und die Nüsse grob hacken. Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen.

Marsmallow-Würfel und die Nüsse in die Schokolade einrühren, dann die Schokoladenmasse auf das vorbereitete Backblech



gießen. Mit einer leicht eingeölnen Palette glatt streichen, dabei alle Nüsse und Marshmallowstücke bedecken.

Masse 1,5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen (oder an einem anderen kühlen Ort... Dann verlängert sich nur die Wartezeit...). Dann herausnehmen und in kleine Stücke brechen.

Mandelhäufchen (Schwierigkeit: Pfadistufe)

- 100 g ungeschwefelte Rosinen
- 2 cl Rum (offiziell nur bei älteren Pfadis und R/R´s zu empfehlen...)
- 150 g Mandelsplitter
- 1 El Kakao
- 4 El Honig
- 100 g Kakaobutter

Die Rosinen mit dem Rum übergießen und mit den Mandelsplittern, dem Kakao und dem Honig in eine Schüssel geben. Die Kakaobutter in einem Topf auflösen, darübergießen und vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen von der Masse abstechen und im Kühlschrank (oder an einem anderen kühlen Ort, z.B. auch gut verpackt in einem kalten Wasserbad/ Bach... Dann verlängert sich nur die Wartezeit...) festwerden lassen.

Schokoladen-Eierle (Schwierigkeit: Pfadistufe, ältere Wölflinge) -Gesund-

- 100 g Rübenkraut
- 50 g Honig
- 50 g Kakao
- 200 g feine Haferflocken
- 200 g grobe Haferflocken
- 300 ccm Milch
- 1 kleines Glas Rum (offiziell nur bei älteren Pfadis und R/R´s zu empfehlen...)
- 1 Messerspitze Vanille



Die Zutaten in eine Schüssel geben, die Milch zuletzt. Das Ganze mit einem Knethaken gut durchrühren, bis eine gleichmäßige braune Masse entstanden ist (Pfadis, ich denke ihr könnt auch mit den Händen kneten!).

Diese kann schon gleich verzehrt werden, sollte aber normalerweise ein paar Stunden stehen, bis die Haferflocken die Feuchtigkeit aufgenommen haben und die Masse ziemlich fest ist. Kugeln formen und an der Luft trocknen lassen.

(Im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich mindestens eine Woche, wenn sie nicht längst aufgegessen sind! Deswegen brauchen Pfadis auch den Kühlschrank nicht...)

Frusip´s–Xylit–Bonbons (Schwierigkeit: ältere Pfadfinder & R/R´s)

- 250 g Xylit
- 1-2 El Frusip´s (Fruchtsirup) Bitter Lemon, Pink Grapefruit, Kindercola u.a.
- 1 TL Xylit
- Öl

(Xylit und Frusip´s bekommt Ihr z.B. im Drogerie-Geschäft "Spinnrad")

(Kosten für das oben angegebene Material: ca. 20 DM, Stand 2001)

Erwärmt Xylit im Kochtopf, bis es bei 90°C schmilzt. Sobald das Xylit schmilzt, zieht den Topf vom Feuer. Die Temperatur braucht Ihr nicht zu kontrollieren. Lasst die Masse etwas abkühlen und rührt Sie dann einen Frusip´s nach Geschmack unter. Diese Xylit-Masse wird von alleine nicht mehr fest. Deshalb rührt man in die etwas abgekühlte Bonbonmasse eine Teelöffel Xylit, der noch nicht geschmolzen war. Diese feinen Kristalle regen die geschmolzene Masse nun ebenfalls wieder zur Kristallbildung an. Am besten ist es, die Masse in ein Kännchen mit Schnute zu geben, mit dem sie leicht dosieren können. Gießt sie in geölte kleine, antihaft-beschichtete Förmchen oder Kunststoff-Eiswürfelbehälter, die so flexibel sind, dass sie sich von unten hochdrücken lassen.



Befüllt die Förmchen nur 4-5 Millimeter hoch, sonst lassen sich die fertigen Drops nicht mehr gut lutschen. Nach ein paar Stunden sind die Drops fest und können in ein Glas verpackt werden.

Quellen:

- Hobbythek: Süßigkeiten und Gebäck (vgs- Verlag)
- Horst Speichert: Süße Sachen (rororo-Verlag)
- Patricia Lousada: Schokolade (Christian Verlag)
- Christina Kleiner-Röhr: Köstliches Vollwertkonfekt (Hädecke-Verlag)
- Sebastian Dickhaut: Schokolade (Gräfe und Unzer; GU Küchenratgeber)

Judith

