

Harry Potter Butterbeer selber machen

Beitrag speichern

★★★★★ 5 von 5 Sternen (5)

2

Jetzt bewerten

Von Juliane Weiss

Ob für den nächsten Kindergeburtstag oder einen Harry Potter Filmabend: Dieses Harry Potter Butterbeer schmeckt wie frisch aus Hogsmeade und lässt sich super einfach



1

Das Malzbier mit der Milch in einem Topf vermischen.

2

Den Vanillezucker und den Zimt einrühren und auf mittlerer Hitze langsam erwärmen. Nicht kochen!

3

Die Sahne steif schlagen. Das Butterbier in eine Tasse geben und die Sahne darauf geben. Die Sahne nach Belieben mit Karamellsauce, Schokoraspeln und Zimt garnieren.

Anpetit!

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN

-

+

- 500 ml Malzbier
- 500 ml Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Sahne
- 1 Teelöffel Zimt
- nach Belieben Schokoraspel
- nach Belieben Karamellsauce
- Etwas Zimt zum Garnieren

20:23

Zubereitung

- Arbeitszeit ca. 45 Minuten
- Ruhezeit ca. 2 Stunden
- Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten
- Gesamtzeit ca. 3 Stunden 5 Minuten

Mrs. Weasley's Pumpin Pasties, oder Kürbispasteten, kann man sowohl süß als auch herzhaft genießen. Dieses Rezept ist für die herzhafte Variante.

Für den Teig, Mehl, Butter und den Schmand zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 - 2 Stunden im Kühlschrank lassen. Danach den Teig ausrollen und ca. 8 runde Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. Ich habe dafür eine kleine Tupperdose genommen.

Für die Füllung, den Kürbis kleinschneiden und entkernen. Das Kürbisfleisch zusammen mit dem Kürbiskernöl und etwas Salz weichkochen, danach pürieren. Das Püree wird mit dem

20:24

Für die Füllung, den Kürbis kleinschneiden und entkernen. Das Kürbisfleisch zusammen mit dem Kürbiskernöl und etwas Salz weichkochen, danach pürieren. Das Püree wird mit dem Schmand vermischt und ggf. noch einmal nachgewürzt. Hier ist auch Muskatnuss sehr lecker.

Bevor ich das Ei der Kürbisfüllung hinzufüge, schöpfe ich eine Tasse davon ab und verquirlte erst dann das Ei darin. So kann man aus der restlichen Kürbisfüllung noch eine Suppe kochen, z.B. mit einer Süßkartoffel. Auf die Teigkreise je einen Esslöffel der Kürbisfüllung geben, den Teig umklappen und mit den Fingern oder einer Gabel festdrücken. Mit einem Messer werden kleine Schlitz in die Teigtaschen geschnitten, damit die Luft entweichen kann.

Die Pasteten auf ein Backblech legen, mit der Eier-Milch bepinseln und bei 175 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

20:23

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Schmand

Für die Füllung:

- 1 Prise(n) Salz und Pfeffer
- 1 Prise(n) Muskatnuss
- 1 kleiner Hokkaidokürbis(se), püriert
- 50 g Schmand
- 1 Ei(er)
- 1 Prise(n) Salz
- etwas Kürbiskernöl

Außerdem:

- 1 Ei(er)
- 1 EL Milch



Kürbispasteten nach Mrs. Weasley



Pumpkin Pasties für alle Harry Potter Fans, ergibt ca. 8 Pastetchen

★★★★★ 4.29 (19 Bewertungen)

18 Kommentare