

Inhalt

Einführung 7

Süßwaren & Konfekt 8

Lokum * Veilchen- und Rosen-Schokoladensplitter * Vanille-Blaubeer-Fudge * Kokoswürfel * Karamell-Splitter * Erdbeer-Marshmallows * Cake-Pops mit weißer Schokolade * Dunkle Schokoladentrüffel mit Blattgold

Kuchen & Törtchen 24

Brownie-Happen * Florale Mini-Kuchenhappen * Cupcakes als Platzkarten * Französische Macarons * Herztörtchen * Kirsch-Biscotti * Mini-Cupcakes * Veredelte Florentiner * Baiser-Küsse

Festliche Plätzchen 42

Blütenplätzchen * Zuckerplätzchen am Band * Konfettiplätzchen * Serviettenband mit Lebkuchenherzen * Glitzernde Turteltauben-Plätzchen * Namensplätzchen mit zweierlei Schokolade

Weitere Hochgenüsse 54

Hochzeits-Erdbeerkonfitüre * Haselnuss-Mandel-Krokant * Goldenes Karamellpopcorn * Karamelläpfel * Holunderblütensirup

Register 64



Einführung

Die Tradition, dass Braut und Bräutigam ihren Hochzeitsgästen ein kleines Geschenk überreichen, ist mehrere Jahrhunderte alt und geht auf den europäischen Adel zurück. Damals schenkte man den Gästen kleine, kunstvoll gearbeitete Schächtelchen mit Zuckerwürfeln oder Konfekt. Im Laufe der Zeit wurde Zucker ein weniger kostbares Gut und die Tradition verbreitete sich. Mehrere Jahrhunderte lang waren Mandeln mit Zuckerüberzug das Geschenk der Wahl. Selbst bei modernen Hochzeiten besteht das klassische Gastgeschenk immer noch aus fünf Mandeln mit Zuckerglasur in einem Stoffsäckchen. Die Mandeln stehen für Gesundheit, Wohlstand, Glück, Fruchtbarkeit und ein langes Leben.

Heutzutage sind Gastgeschenke ein wesentlicher Teil des Hochzeitsempfangs und reichen von einfachen Mandeln oder einzeln in hübschen Geschenkschachteln verpackten Pralinen bis hin zu raffinierten, mit den Namen des Brautpaares und dem Hochzeitsdatum personalisierten Geschenken. Wofür Sie sich auch entscheiden, die Präsentation ist stets äußerst wichtig und sollte mit dem Thema Ihrer Hochzeit und den Persönlichkeiten von Braut und Bräutigam verknüpft sein.

Auch bei der besten Planung der Welt kann die Zeit unmittelbar vor dem Hochzeitstag mit Stress und Nervosität belastet sein. Um die Anspannung nicht noch zu vergrößern, sollten Sie die geplanten Gastgeschenke früh in Angriff nehmen. Die meisten Rezepte in diesem Buch können zwar erst ein paar Tage vor der Hochzeit zubereitet werden, damit sie richtig gut schmecken. Eine böse Überraschung in letzter Minute können Sie jedoch durch eine frühzeitige Auswahl der Gastgeschenke verhindern. Spätestens einen Monat vor der Hochzeit sollten Sie das Rezept einmal ausprobieren. Entsprechen Aussehen und Geschmack genau Ihren Wünschen? Können Sie sich vorstellen, mehrere Portionen davon zuzubereiten, ohne sich die Haare zu raufen? Lassen Sie sich bei der Bestellung der perfekten Verpackung viel Zeit. Und wenn Sie die Verpackung selbst anfertigen möchten, wie z.B. Popcornschachteln, Zellophantütchen oder Knallbonbons, dann empfehle ich Ihnen, dies weit im Voraus zu tun.

Mit ein wenig Planung können Sie unangenehme Überraschungen bei der Zubereitung der Gastgeschenke vermeiden. Dann dürfen Sie sich zurücklehnen und die Geschenke am Tag vor der Hochzeit ganz entspannt verpacken.

Veilchen- und Rosen-Schokoladensplitter

200 g dunkle Schokolade,
in Stücke gebrochen
kandierte Veilchen- und
Rosenblütenblätter zum
Dekorieren

*ein Backblech, mit
Backpapier ausgelegt*

ca. 50 Stück

Diese einfachen, spitzen und mit kandierten Veilchen- und Rosenblütenblättern übersäten Schokoladenstücke sehen in einer flachen Schale oder Schüssel angerichtet sehr hübsch aus. Kreieren Sie Ihre eigene Schokoladenskulptur auf dem Tisch, indem Sie die Splitter zu interessanten Formen auftürmen. Bedenken Sie jedoch, dass Schokolade leicht schmilzt. Wenn Ihre Hochzeit also bei sommerlich warmen Temperaturen stattfindet, sollten die Schokoladensplitter kühl stehen.

Die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad teilweise schmelzen, dann vom Wasserbad nehmen und umrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Die geschmolzene Schokolade in die Mitte des vorbereiteten Backbleches geben und behutsam zu einer ca. 3 mm dicken Schicht verstreichen. Eine Hälfte mit den kandierten Veilchenblüten bestreuen, die andere Hälfte mit den kandierten Rosenblütenblättern. Zwischen den Blütenblättern ausreichend Abstand lassen.

Die Schokolade in einem kühlen Raum fest werden lassen. Wenn die Schokolade fest, aber noch nicht hart ist, die Platte vom Backblech nehmen und mit einem scharfen Messer in lange, zierliche Splitter schneiden.

Wenn die Schokolade vollständig ausgehärtet ist, behutsam das Backpapier abziehen und die Splitter bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren. Die Schokoladensplitter können bis zu 1 Woche im Voraus zubereitet werden.



Dunkle Schokoladentrüffel mit Blattgold

250 g dunkle Schokolade,
in Stücke gebrochen

250 g Crème double

50 g Butter, gewürfelt
essbares Blattgold zum
Dekorieren

*ein Kugelausstecher
ein Backblech, mit
Backpapier ausgelegt
ein weicher Pinsel
Pralinenförmchen aus
Papier*

ca. 40 Stück

Gehaltvolle, buttrige Trüffel geben wundervolle Pralinen für eine Hochzeit ab, aber wenn man sie in eine dünne Schicht essbaren Blattgoldes hüllt, dann werden sie zu etwas ganz Besonderem. Essbares Blattgold ist übers Internet oder in Fachgeschäften erhältlich. Es wird in dünnen Blättern zwischen Seidenpapier verkauft. Suchen Sie nach winzig kleinen Geschenkschachteln und setzen Sie in jede einen Trüffel. Vielleicht passen Sie auch die Größe der Trüffel an die gewählten Schachteln etwas an.

Die Schokolade in der Küchenmaschine fein hacken, dann in eine Rührschüssel umfüllen.

Sahne und Butter in einem kleinen Topf bei milder Hitze so lange erwärmen, bis die Mischung fast kocht, anschließend über die Schokolade in der Schüssel gießen und glatt rühren. Zugedeckt für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Mit dem Kugelausstecher kleine Mengen von der Masse abnehmen, behutsam zu Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Nochmals für ca. 1 Stunde kalt stellen. Anschließend die obere Hälfte eines Trüffels behutsam auf einem Bogen Blattgold rollen und dieses mit dem Pinsel festdrücken. Jeden Trüffel in ein Pralinenförmchen setzen und bis zum Gebrauch in einem luftdicht verschließbaren Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Die Trüffel können bis zu 1 Woche im Voraus zubereitet werden.





Cupcakes als Platzkarten

115 g zimmerwarme Butter
115 g extrafeiner Zucker
2 Eier
115 g Mehl
1 leicht gehäufter TL
Backpulver

Zum Dekorieren

450 g Rollfondant
stachelbeergrüne
Speisefarbe (oder eine
Farbe Ihrer Wahl)

Puderzucker zum
Bestäuben

2 EL Aprikosenkonfitüre,
passiert

*eine Muffinbackform mit
12 Vertiefungen, mit
Papier- oder
Metallförmchen
ausgekleidet*

*ein runder
Plätzchenausstecher in der
Größe der Muffinförmchen*

*ein 5 cm großer Herz-
Ausstecher*

*12 Holzspießchen mit
Namensschildern*

12 Stück

Sie können ein wenig Zeit und Energie sparen, indem Sie diese hübschen Cupcakes backen. Sie sind essbares Gastgeschenk und Platzkarte zugleich. Für den Guss können Sie eine beliebige Farbe auswählen: Eher elegant wirkt eine, die zum Farbschema Ihrer Hochzeit passt, witzig und verspielt sind leuchtende Pastellfarben. Raffinierte, lasergeschnittene Cupcake-Hüllen verleihen dem Ganzen den letzten Schliff.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

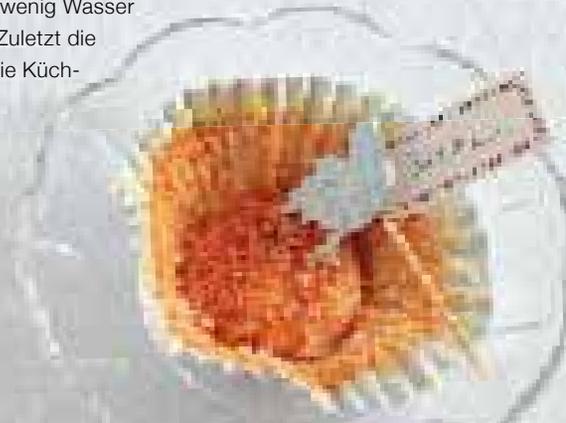
Butter und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver über die Masse sieben und unterheben.

Die Masse auf die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten lang backen, bis die Küchlein aufgegangen, goldgelb und elastisch sind. Zum Erkalten auf ein Kuchengitter setzen.

Zum Dekorieren den oberen, aufgegangenen Teil der Küchlein so abschneiden, dass sie mit den Muffinförmchen eben abschließen. 350 g Fondant mit der Speisefarbe einfärben. Den Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte 3 mm dick ausrollen. Mit dem runden Plätzchenausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Küchlein mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, auf jedes einen Fondantkreis legen und diesen behutsam festdrücken.

Den restlichen ungefärbten Fondant ca. 5 mm dick ausrollen und 12 Herzen ausstechen. Die Unterseiten der Herzen mit ein wenig Wasser anfeuchten und auf die Küchlein kleben. Zuletzt die Spießchen mit den Namensschildern in die Küchlein stecken.

Bis zum Gebrauch in einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren. Die Cupcakes können ein paar Tage im Voraus gebacken werden, dekoriert werden sie am Tag vor der Hochzeit.



Hochzeits-Erdbeerkonfitüre

Verschenken Sie liebevolle Erinnerungen mit dieser selbstgemachten Konfitüre in hübsch dekorierten Gläsern. Sie können gleichartige Mini-Einmachgläser kaufen oder verschiedene kleine Gläser nehmen, wie sie für Gewürze, Eingelegtes, Saucen und Babynahrung verwendet werden. Dekorieren Sie die Gläser zum Schluss mit hübschem Stoff oder luxuriöser Spitze, die Sie mit einem Band oder farbiger Kordel festbinden. Diese Gastgeschenke können Wochen oder sogar Monate im Voraus zubereitet werden.

1,25 kg Erdbeeren, entstielt
1,25 kg Kristallzucker
frisch gepresster Saft von
2 Zitronen

10 kleine sterilisierte Gläser
(siehe Seite 4)

10 Stoffkreise mit einem
Muster Ihrer Wahl

Kordel oder Stoffband

ca. 10 kleine Gläser

Die Erdbeeren vierteln und in eine große nichtmetallene Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen und dem Zitronensaft beträufeln, dann mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht stehen lassen.

Die Fruchtmischung in einen Einmachtopf füllen und unter Rühren so lange behutsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. 10–15 Minuten lang bis zu 105 °C kochen lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. 5 Minuten lang stehen lassen, dann umrühren. Die Konfitüre vorsichtig mithilfe eines Trichters in die sterilisierten Gläser füllen und sofort verschließen, dann erkalten lassen.

Dekorieren Sie Ihre Gläser mit Stoffkreisen, die Sie mit einem Stück Schnur oder Stoffband festbinden. Eine ganz besondere persönliche Note erhalten die Geschenke mit einem handgeschriebenen Etikett.