

DIE CHRONIKEN VON NARNIA

## LOKUM DER WEISSEN HEXE

*Als Edmund Pevensie das Reich Narnia zum ersten Mal durch den Zauberschrank betritt, begegnet er der Weißen Hexe. Um den Jungen für sich zu gewinnen, bietet sie ihm das beste Lokum an, das er jemals gekostet hat.*

ZUTATEN  
FÜR 20 WÜRFEL

75 g Speisestärke  
300 g feiner Zucker  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Rosenwasser  
1 Glas Puderzucker  
geschmacksneutrales  
Speiseöl

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN ZUBEREITUNG: 55 MINUTEN  
RUHEN LASSEN: 1 NACHT

- Während Lucy, Peter und Susan sich weiter zwischen den Mänteln im Zauberschrank verstecken, mischt 75 Gramm Speisestärke in einer Schüssel mit 150 Milliliter Wasser und stellt die Mischung beiseite.
- In einer Kasserolle Zucker, Zitronensaft und 120 Milliliter Wasser aufkochen. Wenn der Sirup 115 °C erreicht, die gesamte Speisestärkemischung auf einmal dazugeben und dabei unentwegt mit einem Holzlöffel rühren. Etwa 50 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Masse ist fertig, wenn das Licht der Straßenlaterne den Wald nicht mehr erhellt und wenn die inzwischen durchsichtige Mischung sich von den Rändern der Kasserolle löst und eine Kugel um den Löffel bildet. Wenn sie das nicht tut, dann kocht sie noch ein paar Minuten länger.
- Rosenwasser dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und eine dünne Schicht Speisestärke darüberstreuen, so fein wie sanfter Schnee. Die Masse vorsichtig auf das Blech geben und glatt streichen, dann bei Zimmertemperatur mindestens 12 Stunden und wenn möglich über Nacht auskühlen lassen.
- Ein Glas Puderzucker auf einen Teller schütten, ein Messer ölen und die Masse in Würfel mit einer Kantenlänge von 3 Zentimeter schneiden. Das Lokum in Puderzucker wälzen, den überschüssigen Zucker abklopfen und die Würfel in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

DIE SCHLÜMPFE



## SCHLUMPFCKOCKTAIL

*Sarsaparille ist zwar die Lieblingspeise der Schlümpfe, wenn die aber gerade keine Saison hat, schlürfen sie auch schon mal gerne diesen Cocktail.*

ZUTATEN  
FÜR 4 PERSONEN

500 ml Birnensaft  
500 ml Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
4 EL Blue Curaçao  
1 Handvoll Himbeeren  
4 Zimtstangen

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN

- Wenn sich das ganze Dorf versammelt hat und die Sonne hoch am Himmel steht, dann schlumpft\* den Birnensaft vorsichtig in Gläser.
- Als nächstes schlumpft\*\* das schlumpfige\*\*\* Wasser dazu und schlumpft\*\*\*\*, ohne euch von Schlaubi ablenken zu lassen.
- Wenn die Mischung zischt, dann schlumpft\*\*\*\*\* den Curaçao am Glasrand entlang in die Gläser. Er muss den Boden erreichen, ohne sich aufzuschlumpfen\*\*\*\*\*.
- Dann, und erst dann, schlumpft\*\*\*\*\* die Himbeeren hinein, die ihr schlumpfig von Torti stibitzt habt.
- Rührt mit einer Zimtstange um und schlürft schlumpfig glücklich.

\* gibt

\*\* gießt

\*\*\* prickelnde

\*\*\*\* rührt

\*\*\*\*\* tröpfelt

\*\*\*\*\* auflösen

\*\*\*\*\* gibt schnell

