



Selbstgemachte Kamelle
Rezepte von [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

Sehr geehrte Leser/Leserinnen !

Da wir bald wieder Karneval haben und Kamelle bei den Jecken sehr beliebt sind hat der Webmaster von Köche-Nord.de (Marcus Petersen-Clausen) allen Faschingsfans jetzt mal einige Kamelle zum Selbermachen zusammen gestellt. Wir wünschen allen Karnevalisten eine frohe, närrische Jahreszeit und hoffen das Ihnen unsere Süßigkeiten schmecken.

Freundliche Grüße

Marcus Petersen-Clausen

www.koeche-nord.de

Inhalt:

Marshmallows Seite 3

Honig-Pfefferminz-Bonbons Seite 4

Karamelbonbons (Lutscher) Seite 4

Schokobons Seite 5

Vegane Gummibärchen Seite 6

Kamelle nach Köche-Nord.de Art Seite 7

Cappuccino-Gummis Seite 7

Lollies, Lollys Seite 8

Explodierende Bonbons Seite 9

Marshmallows

Menge: 40 Portionen

300 Gramm Puderzucker
2 Pakete Gelatine (à 18 Gramm)
1 Prise Tafelsalz
3 Päckchen Vanillezucker
180 Milliliter Wasser
2 Esslöffel Speisestärke
1 Esslöffel Puderzucker

Zutaten für die Form
etwas Speiseöl
1 Esslöffel Speisestärke

Zutaten zum Bestäuben
2 Esslöffel Speisestärke

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Für die Marshmallows sieben Sie den Staubzucker und die Speisestärke und vermischen beide Zutaten in einer Schüssel. Dann bepinseln Sie eine flache rechteckige Auflaufform mit dem Speiseöl und sieben eine Prise Speisestärke auf den Boden der Form. Den Vanillezucker verrühren Sie danach mit der Gelatine, dem Wasser und dem Tafelsalz in einem Topf. Dann lassen Sie die Gelatine aufquellen und erhitzen alles langsam unter ständigem Rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat (bitte lassen Sie das Ganze nicht zu heiß werden).

Nun verrühren Sie die Gelatineflüssigkeit mit dem Staubzucker 5 Minuten lang, bis eine luftige Creme entstanden ist. Jetzt können Sie nach eigenem Belieben Lebensmittelfarbe hinzufügen. Oder Sie lassen die Masse weiß für weiße Marshmallows.

Danach füllen Sie die Masse in die vorbereitete Form, streichen sie glatt und decken sie mit der Frischhaltefolie ab. Die Masse stellen Sie jetzt bitte für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank, dann ist sie schnittfest.

Vor dem Stürzen bestäuben Sie die Masse bitte mit Staubzucker und Speisestärke, danach lösen Sie sie mit einem Kochmesser vom Rand und stürzen sie. Anschließend können Sie die Masse in Stücke schneiden. Oder Sie stechen sie mit einem runden Keksausstecher aus.

Honig-Pfefferminz-Bonbons

Menge: 1 Portion

150 Gramm Zucker
50 Gramm Honig, flüssig
60 Milliliter Wasser

Bringen Sie Wasser, den Zucker und den Honig in einem großen Topf und unter Rühren zum Kochen. Dann kochen Sie die Zutaten solange, bis das Wasser verkocht ist und die Flüssigkeit anfängt zu karamellisieren. Danach nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, lassen die Zutaten etwas erkalten und geben das Minzöl dazu. Die Masse geben Sie jetzt bitte auf ein gefettetes Backblech. Gegebenenfalls schieben Sie die Masse etwas zusammen. Wenn die Masse fest wird (das dauert etwa 10-12 Minuten) drücken Sie bitte mit einem Kochmesser die Bonbonform ein. Nach dem Erkalten brechen Sie die Bonbons auseinander.

Karamellbonbons (Lutscher)

Menge: 4 Portionen

125 Gramm Zucker
⅓ Liter Sahne (süß)
30 Gramm Margarine
1 Paket Vanillezucker
1 Teelöffel Honig
etwas Butter

Geben Sie alle Zutaten in einen Topf und lassen Sie sie bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten unter Rühren kochen. Dann gießen Sie die Karamellmasse in eine flache, mit Butter eingefettete Form und lassen sie etwas abkühlen. Nach dem Erkalten schneiden Sie die Masse in kleine Stücke (Bonbons). Wenn es Lutscher werden sollen, stecken Sie bitte kleine Holzspieße vor dem Erkalten in die Bonbons (Vorsicht, nicht zu spitz - Verletzungsgefahr), oder benutzen neue Holzwäscheklammern ohne Metallspange.

Schokobons

Menge: etwa 40 Stück

200 Gramm weiße Schokolade
150 Gramm Vollmilchschokolade
50 Milliliter Vollmilch
50 Gramm Magermilchpulver
50 Gramm geröstete & gehackte Haselnüsse

Benötigte Küchengeräte, -helfer & Vorbereitungen:

Großer Topf und passende Schüssel für das Wasserbad oder Mikrowelle zum Schmelzen der Schokolade
Schüssel für die Milchcreme
Schneebeesen
40 Zahnstocher
Schuhkarton

...für die Milchcreme:

Schmelzen Sie 200 Gramm weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle und stellen Sie sie bereitstellen. Danach erhitzen Sie 50 Milliliter Milch in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf erhitzen und geben anschließend 50 Gramm Magermilchpulver dazu. Dann rühren Sie die Zutaten mit einem Schneebeesen glatt.

Die heiße Milch gießen Sie nun bitte zu der geschmolzenen Schokolade und verrühren alles mit einem Esslöffel bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Zum Schluss rühren Sie bitte 50 Gramm geröstete und gehackte Haselnüsse unter und stellen die Creme danach danach für etwa 2 Stunden zum Auskühlen in den Kühlschrank.

...für die Schokobons:

Holen Sie die gekühlte Milchcreme aus dem Kühlschrank, stechen Sie mit einem Teelöffel etwas von der Creme ab und drücken Sie danach die Creme mit den Händen etwas zusammen. Dann formen Sie die Creme zwischen den Handflächen zu kleinen Kugeln beziehungsweise Eiern.

Anschließend stechen Sie einen Zahnstocher in jedes Ei und legen sie bei Seite. Dann wiederholen Sie das Ganze für die restliche Milchcreme-Masse. Nun schmelzen Sie 150 Gramm Vollmilchschokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle.

Die Schokobons ziehen Sie im Anschluss nacheinander durch die geschmolzene Schokolade, lassen sie etwas abtropfen und stecken sie dann zum Aushärten in die Oberfläche eines Schuhkartons. Die Zahnstocher ziehen Sie nach dem Aushärten heraus und servieren die Schokobons zum Schluss Ihren Gästen.

Vegane Gummibärchen

Grundrezept:

100 Milliliter Flüssigkeit (zum Beispiel Fruchtsaft)
3 Esslöffel Agartine (entspricht etwa 1,5 Teelöffel Agar-Agar)
1-2 Esslöffel Zitronensaft
eventuell 1 Esslöffel Zucker, etwas Honig oder Agavendicksaft je nach Geschmack
Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen (zum Beispiel aus Silikon) oder Eiswürfelbehälter

Einkaufstipp:

Zum Verdicken von veganen Speisen wird leider oft auch Johannisbrotkernmehl oder Guakernmehl empfohlen. Diese eignen sich allerdings nicht für Gummibärchen, denn es entsteht kein stichfestes Gelee. Agartine oder Agar-Agar eignen sich jedoch gut, sie haben eine fünf- bis sechsmal stärkere Bindewirkung als Gelatine. In Ananas, Papaya und Kiwi stecken allerdings Enzyme, die Agartine am Verfestigen hindern. Auf diese Früchte sollten Sie also bei den Gummibärchen verzichten.

Zubereitung:

Kochen Sie alle Zutaten zusammen in einem kleinen Topf kurz auf. Dann füllen Sie die Masse in Pralinenförmchen, Gummibärenförmchen aus Silikon oder auf einen mit Backpapier belegten Teller. Danach lassen Sie sie für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

Tipps und Tricks

Für das Grundlagenrezept brauchen Sie 100 Milliliter Flüssigkeit. Durch die verschiedenen Flüssigkeiten lassen sich sehr gut verschiedene Geschmacksorten herstellen. Hier unsere weiteren Ideen:

Fruchtsäfte

Tees

50 Milliliter Fruchtsirup und 50 ml Wasser

pürierte Früchte (wenn nötig gesiebt, damit keine Stückchen zurückbleiben)

50 Milliliter Glühwein und 50 ml Fruchtsaft

Kinderpunsch

Bio-Cola

Götterspeise

Gemüsesäfte

Wollen Sie die Gummibärchen verpacken und verschenken, pudern Sie sie mit Speisestärke ab. So kleben sie nicht aneinander.

Kamelle nach Köche-Nord.de Art

Menge: 6 Stück

2 Scheiben Räucherlachs
30 Gramm Meerrettichfrischkäse
50 Gramm Salatgurke
ein paar Holzspieße

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Bestreichen Sie 4 Scheiben Räucherlachs (etwa 160 Gramm) gleichmäßig mit 60 Gramm Meerrettichfrischkäse. Dann rollen Sie die Scheiben von der kurzen Seite her auf. Danach wickeln Sie sie fest in die Frischhaltefolie ein und drehen die Enden zusammen. Nun stellen Sie die Kamelle etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt. Nach der Ruhezeit spülen Sie 50 Gramm Salatgurke kalt ab und vierteln sie längs. Dann schneiden Sie sie in je 6 Scheiben. Die Lachsrollchen wickeln Sie jetzt aus und schneiden sie mit einem scharfen Messer in je 3 Scheiben. Zum Schluss stecken Sie erst ein Gurkendreieck, dann ein Lachsrollchen und wieder ein Gurkendreieck auf Holzspieße.

Cappuccino-Gummis

Menge: 1 Portion

200 Milliliter Sahne (süß)
130 Gramm Zucker
30 Gramm Butter
2 Esslöffel Kaffeepulver (Cappuccinopulver)
8 Blatt Gelatine (weiß)

Weichen Sie die Gelatine in reichlich Wasser etwa 5 Minuten ein. Dann kochen Sie die Sahne mit dem Zucker und der Butter in einem kleinen Topf auf. Danach nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lösen das Cappuccinopulver und die gut ausgedrückte Gelatine darin auf. Die Masse geben Sie jetzt in Pralinenförmchen oder eine flache Schale und lassen sie fest werden. Anschließend lösen Sie die Gummis aus den Pralinenformen beziehungsweise die Masse aus der Schale und schneiden sie in Würfel.

Lollies, Lollys

Menge: etwa 10 Stück

120 Gramm Zucker
60 Milliliter Glukosesirup
30 Milliliter Wasser
¼ Teelöffel Zitronensäure
Aroma nach belieben
Zuckerstreusel zum Verzieren
Cakepop / Lutscherstiele oder Schaschlikspieße

Verrühren Sie in einem kleinen Topf den Zucker, die Glukose oder den hellen Zuckersirup, die Zitronensäure, das Wasser und das Aroma. Welches Aroma Sie nehmen bleibt Ihnen natürlich überlassen. Wir haben hier Zitrone genommen.

Das Ganze lassen Sie jetzt bei mittlerer Hitzezufuhr etwa 6-8 Minuten kochen. Dabei müssen Sie bitte immer gut umrühren. Der Sirup ist fertig, wenn er sofort fest wird, sobald Sie ihn in etwas Wasser tropfen lassen.

Wenn der Sirup soweit ist, geben Sie die Zuckermasse vorsichtig portionsweise auf das Backpapier. Dann stecken Sie jeweils ein Lolliestiel hinein und drehen ihn leicht, sodass er vollständig von der Zuckermasse umgeben ist.

Anschließend können Sie noch Zuckerstreusel, Glitzerzucker oder was Sie gerne mögen auf die Lutscher streuen und sie verzieren wie Sie mögen. Zum Schluss müssen die Lollies nur noch abkühlen.

Explodierende Bonbons

Menge: 1 Portion

100 Gramm Zucker

100 Gramm Brausepulver nach eigenem Geschmack

Vermischen Sie den Zucker und das Brausepulver gut und erhitzen Sie die Zutaten in einer kleinen (aber beschichteten) Pfanne langsam. Dabei müssen Sie bitte ständig, aber langsam rühren. Wenn Masse etwas zäh geworden ist nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle und lassen sie etwas abkühlen. Anschließend zerbröseln Sie die Bonbons in kleine Stücke und lassen sie zum Schluss beim Lutschen im Mund der Gäste explodieren.

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koeche-nord.de 

Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

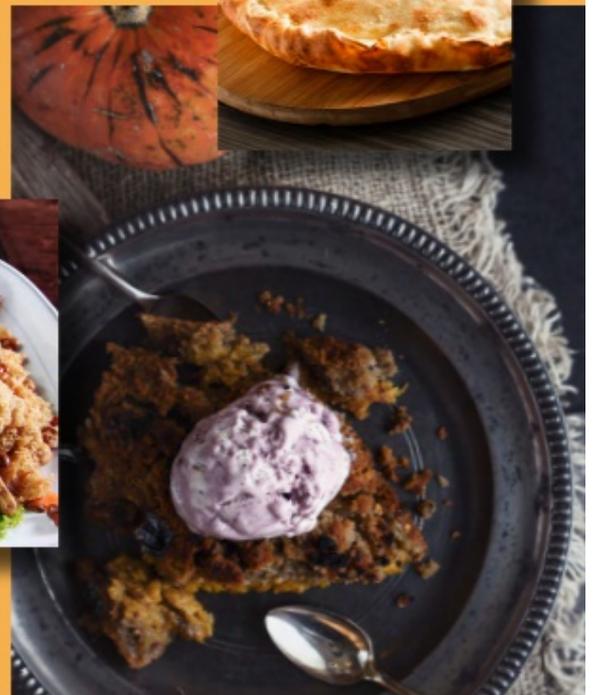
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)