# Binden und gelieren von Süssem

**Stärkemehl**
Es wird in einem speziellen Verfahren aus verschiedenen Getreidesorten gewonnen (z. B. Maizena aus Mais).

Verwendung
- Zum Binden von Cremen, Köpfli, Pudding, Wähenguss.
- Angaben auf der Verpackung beachten.

Anwendung
Maizena mit kalter Flüssigkeit anrühren, erst dann unter Rühren in eine heisse Flüssigkeit einrühren, sonst klumpt es. Oder: Maizena mit einer kalten Flüssigkeit verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Flüssigkeit bis zur gewünschten Dicke einköcheln. Angaben auf der Verpackung und im Rezept beachten.

Mengenangabe
*Creme:* 1 Teelöffel Maizena auf ca. 1 dl Flüssigkeit
*Pudding:* 1 Esslöffel Maizena auf ca. 1 dl Flüssigkeit

**Gelatine**
Blattgelatine ist ein tierisches Produkt. Sie muss immer ca. 5 Min. in genügend *kaltem* Wasser eingelegt und abgetropft werden.

Verwendung
Zum Gelieren von Cremen, Flans, Jellies, Köpfli usw.

Anwendung
*Für heisse Massen*
- Ausgedrückte Gelatine portionenweise unter Rühren in die heisse Flüssigkeit geben.
- Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Je nach Rezept Schlagrahm darunterziehen.

Wichtig: Die Flüssigkeit darf nicht kochen, bei zu hohen Temperaturen geht die Gelierkraft verloren.
*Für kalte Massen*
- Gelatine verliert durch Säure, je nach Einwirkungsdauer, an Qualität. Deshalb Gelatine nicht in stark säurehaltige Grundmassen geben.
- Rohe exotische Früchte (z. B. Ananas, Kiwi) können die Gelierkraft der Gelatine zerstören. Daher diese Früchte zuerst kochen.
- Schlagrahm erst dann beigeben, wenn die Masse am Rand leicht fest ist, da die Masse sich andernfalls trennen kann und nicht gleichmässig geliert.

Mengenangabe für Gelatine
*Pudding:* 4–5 Blatt Gelatine auf ca. 5 dl Flüssigkeit

**Agar-Agar**
Agar-Agar ist ein pflanzliches Produkt. Es muss immer ca. 2 Min. in einer Flüssigkeit gekocht werden, um gelierfähig zu sein. Deshalb eignet es sich speziell zum Gelieren von heissen Flüssigkeiten. Zudem geliert Agar-Agar beim Abkühlen schnell und lässt sich nur sehr schlecht mit kalten Massen mischen.

Verwendung
Pulver genau dosieren und die Kochzeit von 2 Min. einhalten.
*Hinweise:* Obwohl Agar-Agar mitgekocht wird, beginnt es erst beim Abkühlen zu gelieren. Zudem variiert die Gelierkraft der im Handel erhältlichen Produkte. Es empfiehlt sich deshalb, die Gelierkraft zu testen.
*Tellerprobe:* ca. 1 Esslöffel der mit Agar-Agar gekochten Masse/Flüssigkeit auf einen gekühlten Teller geben, nach ca. 3 Min. sollte die Masse gelieren. Ist das Resultat zu flüssig oder zu fest, mit Beigabe von Agar-Agar oder Flüssigkeit korrigieren.

Anwendung
Agar-Agar mit wenig kalter Flüssigkeit oder einem Teil der zu gelierenden Flüssigkeit (Agar-Agar soll knapp bedeckt sein) verrühren, bis sich das Pulver gelöst hat. Agar-Agar der zu gelierenden Flüssigkeit unter Rühren beigeben. Flüssigkeit aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. unter *ständigem* Rühren köcheln.

Mengenangabe für Agar-Agar (Morga)
*Cremen:* ½ Teelöffel (1 g) auf 5 dl Flüssigkeit
*Gelees* (Köpfli, Sülzli): 1 Teelöffel (2 g) auf 5 dl Flüssigkeit
*Hinweis:* Je nach Säure- oder Fettgehalt der zu gelierenden Flüssigkeit kann die Dosierung von Agar-Agar stark schwanken. Siehe Tellerprobe.

Umrechnung Agar-Agar/Gelatine
1 Teelöffel Agar-Agar (2 g) entspricht ca. 6 Blatt Gelatine.

**Rezept Betty Bossi**
Das grosse Betty Bossi Kochbuch / 2006
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch
Betty Bossi