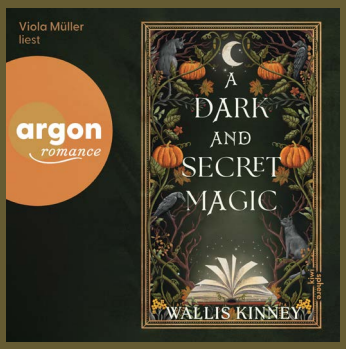
Wallis Kinney
A Dark and Secret Magic

Aus dem Englischen von Jasmin Humburg

Gelesen von Viola Müller



AUSZÜGE AUS HECATE GOODWINS HERBARIUM

Die Pflichten einer Heckenhexe

Wenngleich sie am Rande der Gesellschaft und des Zirkels lebt, spielt die Heckenhexe für beide eine maßgebliche Rolle. Als Quelle der Heilung, Zuflucht und Hoffnung gehört es zu ihren Pflichten, anderen Schutz zu gewähren, Hilfe zu leisten und stets ein offenes Ohr zu haben.

Die heiligste ihrer Pflichten besteht jedoch darin, die Grenze zwischen den Welten zu bewahren. Und wenn der Tod eine Seele zu sich ruft, soll es der Heckenhexe obliegen, diese sicher durch den Schleier und in die ewige Ruhe zu geleiten.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

TEESORTEN

Somnia

3 Teile Pfefferminze, 2 Teile Eisenkraut, 2 Teile Lavendel, 1 Teil Katzenminze und
1 Teil Passionsblume miteinander vermischen.
Dann 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Achtung: Nicht mit Tranquilum kombinieren. Zu wirkmächtig.
Kann zu unfreiwilligem Schattenwandeln führen.

Halsschmeichler

Schwarzteeblätter, Blutorangenschale, Nelken und Zimt (Menge je nach Intensität der Halsschmerzen)
miteinander vermischen.
Dann 6 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen und die gewünschte Menge Salbeihonig hinzufügen.
Visualisierungsritual während des Trinkens durchführen.
Linderung sollte zügig eintreten.

Ipswich Fog

Eine Portion des bevorzugten Earl Greys in einen Topf mit heißer Hafermilch geben
und 6 Minuten ziehen lassen.
Die gewünschte Menge Vanillesirup und Zimtsirup hinzugeben.
Mit einer Zimtstange garnieren.
Kann auch auf Eis getrunken werden.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG
behalten wir uns explizit vor.

CHILLIGES CHILI

Hast du mit schwierigen Menschen zu tun? Möchtest du deine Gäste beruhigen und ihnen andere Blickwinkel näherbringen?
Statt den eigenen Ärger innerlich brodeln zu lassen, bietet es sich an,
einen Kessel dieses köstlichen Gerichts zu zaubern und das chillige Beisammensein zu genießen.

Zutaten

1,5 kg Rinder- oder vegetarisches Hack
1 fein gehackte Gemüsezwiebel
5 gepresste Knoblauchzehen
2 TL Salz
1,5 TL Kreuzkümmel
* * 7 TL mit Bestreben angereichertes Chilipulver
(je mehr man nutzt, desto ruhiger werden die Gäste)
3 große Dosen Tomatensauce und eine Dose Wasser
200 g Tomatenmark
2 TL Zucker
Grob gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Schmortopf erhitzen.
2 TL Olivenöl in den heißen Topf geben, gehackte Zwiebel kurz anschwitzen.
Hack hinzufügen und anbraten.
Überschüssiges Fett mit der Schöpfkelle entfernen.
Tomatensauce und Wasser hinzufügen.
Knoblauch und Gewürze hinzufügen, aufkochen lassen.
Tomatenmark hinzufügen, erneut aufkochen lassen.
Hitze reduzieren und für etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

TANTE SOPHIAS ZIMTKEKSE

Hast du ein Familienmitglied aus den Augen verloren? Gibt es einen geliebten Menschen,
den du schon länger nicht gesehen hast? Wenn du diese Kekse backst,
kannst du in den nächsten Tagen mit einem Anruf oder einem Brief rechnen!
(**Achtung:** Funktioniert nicht, wenn besagte Person verflucht wurde oder in einem Spiegel gefangen ist.
Die Kekse schmecken aber trotzdem fabelhaft!)

Zutaten

1 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse weißer Zucker
1/2 Tasse weiche, gesalzene Butter
1/2 Tasse weiche, ungesalzene Butter (diese Portion Butter ist entscheidend. Nicht weglassen!)
2 Eier
2 1/2 Tassen Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Vanille
1 1/4 TL mit Bestreben angereicherter Zimt
(zur Stärkung warmherziger Verbindungen; in dringenden Fällen Menge um 1/4 TL erhöhen)

Zubereitung

Mehl, Zimt und Backpulver vermischen.
In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen.
Eier unterrühren, eins nach dem anderen.
Vanille hinzufügen.
Die trockenen Zutaten mit den feuchten vermengen, bis ein Teig entsteht.
Über Nacht kalt stellen.
Teig zu Kügelchen formen und in Zimtzucker wälzen.
10 Minuten bei 180 Grad backen.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG
behalten wir uns explizit vor.

BANN-BANN-BANANENBROT

Auch wenn dieses Brot dazu dient, jemanden von dir zu stoßen, ist es alles andere als abstoßend!
Wen auch immer du aus deinem Leben verbannen willst: Die Person wird dir wahrscheinlich danken,
dass du es auf so köstliche Weise tust. Die Reichweite des Banns in Meilen hängt davon ab,
mit wie vielen Bananenchips du dein Brot garnierst.
Dabei geht man von dem Ort aus, an dem das Bananenbrot gebacken wurde.
Du benötigst ein Haar deiner Zielperson. Alle anderen können das Bananenbrot bedenkenlos verspeisen.

Zutaten

3 überreife Bananen
1/2 Tasse geschmolzene, gesalzene Butter
1 Tasse Zucker (brauner oder weißer – nach Belieben)
2 Eier
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Vanilleschote
1 1/4 Tassen Mehl
1/2 Tasse Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
1/4 TL Zimt
1/4 Tasse Karamellstückchen
Mit Bestreben angereicherte Schokostückchen (um Abneigung entstehen zu lassen)
Bananenchips und Schlagsahne (zum Garnieren und Konkretisieren des Zaubers)

Optional (um Negativität zu vertreiben; wenn das Bananenbrot nicht mit einem Zauber belegt werden soll, sind diese Zutaten wegzulassen):
Je 1/4 TL
Salzwasser, von einer Meerhexe verflucht
schwarzer Pfeffer
Blüten der Chrysantheme

Zubereitung

Geschmolzene Butter, Zucker, Eier, Vanilleextrakt und das Innere der Vanilleschote hinzufügen.
In einer weiteren Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Zimt vermengen.
In drei Schritten die trockenen Zutaten zu den feuchten geben und alles miteinander verrühren.
Schoko- und Karamellstückchen hinzufügen.
Teig in eine gefettete Backform geben und etwa 1 Stunde bei 180 Grad backen. (Wenn das Bananenbrot mit einem Bannzauber belegt werden soll, muss ein Haar der Zielperson über der Flamme einer dunkelblauen Kerze verbrannt werden, während es im Ofen ist. Dabei visualisiert man die Orte, von denen die Person ferngehalten werden soll. Ansonsten wird dieser Schritt ausgelassen.)
Zum Schluss mit Schlagsahne und der entsprechenden Anzahl an Bananenchips garnieren.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

SIMMER POT

Jede gute Hexe sollte stets einen Simmer Pot in petto haben. So lassen sich die eigenen vier Wände auf kinderleichte Weise mit Magie und Bestreben füllen. Simmer Pots können eingesetzt werden, um störende Emotionen zu entfernen oder um sich zu schützen, und ganz nebenbei sorgen sie dafür, dass dein Zuhause himmlisch duftet! Bist du erst einmal mit den Grundlagen vertraut, kannst du die Zutatenlisten nach Lust und Bestreben variieren!

Zutaten

Die folgende Liste erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Allerdings ist Vorsicht geboten, denn bei gewissen Kombinationen kann es trotz der besten Absichten zu unerwarteten Reaktionen zwischen den Zutaten kommen. Eine gute Faustregel lautet: Nie mehr als fünf Zutaten für einen Simmer Pot verwenden.

Blüten: Rosen, Veilchen, Ringelblume, Sonnenblume, Pfingstrose, Edelwicke
Kräuter: Lavendel, Rosmarin, Salbei, Thymian, Basilikum, Lorbeer
Früchte: Schale von Zitrusfrüchten, Äpfel, Cranberries
Sonstige: Kiefernnadeln, Mandelextrakt, Schwarzteeblätter

Zubereitung

Einen Kupfertopf mit Wasser füllen und aufkochen lassen.
Gewünschte Zutaten hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
Hitze reduzieren und nur noch simmern lassen.
Jede Stunde eine Tasse Wasser nachgießen, um zu verhindern, dass die Zutaten am Topfboden anbrennen.
So lange simmern lassen, wie gewünscht.
Danach den Topf vom Feuer nehmen und die Zutaten kompostieren.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

GEMÜTLICH-WARME-SALZKARAMELL-SCHOKOLADE

Diese heiße Schokolade hält dich an einem kalten Regentag warm und trocken. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten (Whisky und Blattgold) bringen eine Wärme in dein Zuhause und in dein Herz, die von keiner Außentemperatur gedämpft werden kann. Ein Becher hat eine Wirkzeit von 8 Stunden. Für süße Träume und warme Bettdecken direkt vor dem Schlafengehen trinken.
Für noch mehr Geschmack mit zimtiger Karamellschlagsahne garnieren.

Zutaten

4 Tassen Vollmilch
1/2 Tasse Schlagsahne
1/4 Tasse und 2 TL Kakaopulver
1 TL Zimt
1 Zimtstange
200 g Vollmilchschokostückchen
1/2 Tasse Salzkaramellsauce
1 TL Vanilleextrakt

Optional:
mit Bestreben angereicherter Whisky (für die Wärme)
mit Bestreben angereichertes Blattgold (für die emotionale Ruhe)

Zum Garnieren: Zimtige Karamellschlagsahne

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und langsam erwärmen. Nicht aufkochen lassen, aber die Milch sollte dampfen und schäumen. Regelmäßig umrühren. Die Zimtstange vor dem Servieren entfernen, und jeden Becher mit Schlagsahne, zusätzlichem Blattgold und einer frischen Zimtstange garnieren, wenn gewünscht.

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

SCHLUMMER-SCHLEMMER-PIE

Suchst du eine Einschlafhilfe? Dieser Blutorangen-Pie ist ein Traum und in der Schlagsahne steckt jede Menge Kamille. Gönn dir den halben Pie und du wirst in Nullkommanichts vor dich hin schnarchen. Für mögliche Schlafnotfälle lohnt es sich, einen vorbereiteten Pie zur Hand zu haben, da es eine Weile dauert, ihn zuzubereiten.

Zutaten

Für den Pie:

Mürbeteig für eine Pie-Form mit 20 cm Durchmesser
4 Blutorangen
1 Zitrone
4 Eigelb
400 ml gezuckerte Kondensmilch
1 TL Vanille

Für die Schlagsahne:

1/4 TL Puderzucker
1 TL Honig (wenn möglich Orangenblütenhonig)
1 Tasse flüssige Schlagsahne
2 Beutel Kamillentee

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Eier trennen.
Die Zeste von 3 Blutorangen abreiben.
In einer kleinen Schüssel die Zeste mit dem Eigelb verquirlen, dann für 10 Minuten beiseitestellen.
Die Blutorangen entsaften (man benötigt etwa 1/2 Tasse Saft).
Den Saft einer halben Zitrone, Vanille, Blutorangensaft und Kondensmilch mit dem Eigelb verrühren. Die Mischung eine halbe Stunde ruhen lassen, damit sie andicken kann. Wenn man möchte, kann man die halbe Stunde nutzen, um sich auszumalen, wovon man wohl träumen wird, wenn man später schlummert.
Die Füllung in die mit Teig ausgelegte Pie-Form gießen.
Für 20 Minuten backen. Die Füllung sollte fest sein, nur in der Mitte sollte sie noch ein wenig wabbeln.
Abkühlen lassen und dann für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Währenddessen die Schlagsahne herstellen.
Die flüssige Sahne und den Honig in einem Saucentopf erwärmen. (Nicht aufkochen!)
Wenn die Flüssigkeit dampft, den Topf vom Herd nehmen und zwei Beutel Kamillentee hineingeben (bei akutem Schlafmangel entsprechend mehr). Den Tee 20–30 Minuten ziehen lassen.
Für 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.
Danach die Sahne steif schlagen.
Sahnekleckse auf dem gekühlten Pie verteilen und mit Blutorangenscheiben garnieren.
Pyjama anziehen und genießen!

Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

KARAMELLÄPFEL DER WACHSAMKEIT

Eine altehrwürdige Tradition der Familie Goodwin. Diese Karamelläpfel helfen den Kleinen am Abend von All Hallows. Greife zu deinen besten Kristallen und verstärke die Wirkung des Kochvorgangs durch neue Kerzen. Bleibe wachsam! Die Herstellung von Karamell ist nicht ganz einfach und der Zauber ist knifflig. Wenn du einen Fehler machst, ist es ratsam, von vorn zu beginnen.

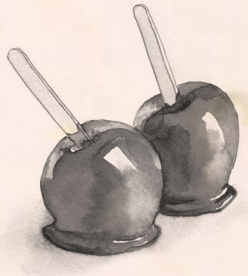
Zutaten

5 Tassen weißer Zucker
1 1/4 Tassen Wasser
2 1/2 Tassen erwärmte, flüssige Sahne
10 TL ungesalzene Butter
Salz nach Belieben
Äpfel (zum Eintauchen)

Zubereitung

Zucker und Wasser in einen Kupferkessel geben.
14-mal umrühren (Stichwort Energiearbeit; wenn eine mächtigere Wirkung gewünscht ist, im Uhrzeigersinn rühren).
Mittlere Hitze (nicht mehr umrühren), bis die Farbe zum Kessel passt.
Langsam warme Sahne angießen. Durchgängig rühren, um zu verhindern, dass das Karamell zu große Blasen wirft.
Erhitzen, bis das Zuckerthermometer 120 Grad anzeigt (kritischer Moment der Energiearbeit; Bestreben sollte auf Sicherheit und gesunden Menschenverstand abzielen).
Etwas abkühlen lassen und dann die Äpfel eintauchen. 15 Minuten ruhen lassen.

Achtung: Die Wirkung dieses Zaubers entspringt der Energiearbeit während der Zubereitung, nicht den Zutaten. Konzentriertes Arbeiten ist bei diesem Rezept von entscheidender Bedeutung. Kerzen und Kristalle können hilfreich sein und die Erfolgschancen steigern.



Copyright © 2024 by Wallis Kinney | Aus dem Englischen übersetzt von Jasmin Humburg
© 2025, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG | © und ℗ 2025 Argon Verlag AVE GmbH
Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.