

Irene Rüter

Weihnachts- gebäck

Leckereien für die
schönste Jahreszeit



urania



© Verlag Herder GmbH, Freiburg im Breisgau 2017

Alle Rechte vorbehalten

www.herder.de

www.urania-verlag.de

Umschlaggestaltung: Designbüro Gestaltungssaal

Umschlagmotiv: © Greenart-shutterstock_533741758

Innengestaltung und Satz: Sabine Ufer

Herstellung: Graspö CZ, Zlín

Printed in the Czech Republic

ISBN 978-3-451-66068-9

Inhalt

<i>Einleitung</i>	<i>4</i>
<i>Würzige Leb- und Pfefferkuchen</i>	<i>9</i>
<i>Feine Mürbekekse</i>	<i>39</i>
<i>Köstliches Nuss- und Mandelgebäck</i>	<i>57</i>
<i>Zarte Makronen & Co.</i>	<i>77</i>
<i>Beliebte Stollen und Kuchen</i>	<i>93</i>
<i>Register</i>	<i>121</i>

Einleitung

Zu keiner Zeit des Jahres wird so viel gebacken wie in der Vorweihnachtszeit – eine Tradition, die auch heute noch in zahlreichen Familien gepflegt wird.

Da gibt es etliche alte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben und gelegentlich auch etwas abgewandelt werden. Die beliebtesten Klassiker stellen wir Ihnen in diesem Buch vor.

Damals ...

Auf das große Weihnachtsbacken habe ich mich als Kind schon Wochen im Voraus gefreut. Mindestens sechs Plätzchensorten gehörten zum Standardprogramm meiner Mutter, schließlich musste der Vorrat über die gesamte Adventszeit und die Weihnachtstage reichen. Ab und zu wurde dann auch noch ein neues Rezept ausprobiert. Zuerst kam immer der Gewürzspekulatius in den Backofen. Das war das Lieblingsgebäck meines Vaters, von dem er sich morgens schon mal eine Handvoll aus der Keksdose stibitzte, um sich im Büro die Kaffeepause zu versüßen.

Beim Backen fürs Christkind durfte ich überall nach Lust und Laune mitmischen: Auf dem großen Esstisch in unserer Wohnküche habe ich den Spekulatiusteig ausgerollt und die Figuren ausgestochen. Vom Teig zu naschen war erlaubt, selbstverständlich nur in verträglichen Mengen. Außerdem durfte ich die Plätzchen mit Zuckerguss und Zuckerzeug verzieren.

Zum Schluss wurde das Gebäck in all die schönen, alten Blechdosen geschichtet, die heute bei mir zu Hause im Esszimmer stehen und jedes Jahr im Advent mit Selbstgebackenem gefüllt werden.

Die Tradition des Weihnachtsbackens habe ich auch mit meinen Kindern fortgeführt. Mittlerweile haben sie ihren eigenen Haushalt und backen selbst. Bei Mutters Weihnachtsplätzchen greifen sie aber immer noch gerne zu.

Krene Rüter

Von der heidnischen Opfergabe zum christlichen Weihnachtsgebäck

Was wären Adventszeit und Weihnachten ohne all die köstlichen Plätzchen, Früchtebrote und Kuchen? Viele dieser Leckereien gehen jedoch nicht auf christliche Bräuche zurück.

Das Fest zur Geburt Christi wurde 354 vom römischen Bischof Liberius offiziell auf den 25. Dezember festgelegt, der nach dem damaligen Kalender auch der Tag der Wintersonnenwende war, an dem die Völker rund ums Mittelmeer ein Fest zu Ehren ihres jeweiligen Sonnengottes feierten. Auch im nördlichen Europa fanden Festlichkeiten rund um die Wintersonnenwende statt. Die dort lebenden Kelten und Germanen verehrten das Brot als Symbol des Lebens. Um ihre Götter milde zu stimmen und sie für das kommende Jahr um Schutz vor Dämonen zu bitten, brachten sie ihnen Gebäck in Form von Zöpfen und Tieren als Opfer dar. Das aufkommende Christentum versuchte nicht, alle alten, heidnischen Riten abzuschaffen, sondern deutete sie christlich um.

Einige Traditionsgebäcke wie Lebkuchen und Springerle sind älter als der geschmückte Weihnachtsbaum. Süßes Feingebäck war zunächst jedoch Mönchen und Adel vorbehalten. Die einfache Bevölkerung konnte sich allenfalls Brot leisten, das mit Trockenfrüchten aus dem heimischen Garten angereichert wurde. Später kam der Lebkuchen dazu. Feingebäck, für das man orientalische Gewürze und Rohrzucker brauchte – beides wurde anfangs in Gold aufgewogen – konnten sich nur die Reichen leisten.

Erst die industrielle Produktion von Zucker aus Runkelrüben Mitte des 19. Jahrhunderts führte dazu, dass sich breitere Bevölkerungsschichten süße Leckereien erlauben konnten. In den Familien wurde das Plätzchenbacken zur Adventszeit jedoch erst populär, nachdem das offene Feuer in den Küchen durch Herde mit Backöfen ersetzt worden war. Schließlich brachte die industrielle Fertigung des Backpulvers durch August Oetker (1893) dem Backen in der Weihnachtszeit neue Impulse.

Bevor es losgeht

Als Backfett wird in den Rezepten in der Regel Butter angegeben. Sie können aber auch eine gute Margarine verwenden, jedoch keine halbfetten Produkte, denn bei diesen wird Fett durch Wasser und andere Zusatzstoffe ersetzt. Wird traditionelles Gebäck damit zubereitet, ergeben sich möglicherweise Unterschiede in Geschmack, Volumen und Konsistenz.

Rezepte, bei denen Sie übrig gebliebenes Eiweiß oder Eigelb verarbeiten können, sind besonders gekennzeichnet.

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte, da jeder Backofen anders ist. Beachten Sie deshalb unbedingt die Herstellerhinweise.

Beim Backen mit Ober-/Unterhitze sind Plätzchen am besten auf der mittleren Einschubleiste aufgehoben, es sei denn, im Rezept ist etwas anderes angegeben. Bei Umluft-Backöfen empfiehlt es sich, auf die Herstellerangaben zu achten. Bei einigen ist das Backen auf zwei, bei anderen auf drei Ebenen möglich.

Backpapier können Sie durchaus mehrmals benutzen. Als Alternative bietet sich Dauerbackfolie an.



Backen und verpacken

Der richtige Zeitpunkt, mit dem Backen zu beginnen, hängt zum einen davon ab, wann Sie das erste Gebäck genießen möchten – schon im Advent oder erst zu Weihnachten. Auch Zutaten und Verarbeitung spielen eine Rolle. Manche Leckereien müssen einige Zeit durchziehen, andere sollten frisch verzehrt werden.

November: Traditionell beginnt man mit den schweren Christstollen und Früchtekuchen, weil diese noch einige Wochen durchziehen sollten, mindestens aber 1 Woche. Auch Honigkuchen, Printen, Pfeffernüsse und Braune Kuchen halten sich lange und schmecken mit der Zeit sogar noch besser. Mitte November ist es Zeit für braune Lebkuchen, Gewürzspekulatius und Berliner Brot.

Dezember: Los geht's mit Springerle und saftigen Lebkuchen, beispielsweise Elisenlebkuchen, sowie allem, was Sie noch in der Adventszeit vernaschen möchten. Beachten Sie dabei, dass es einige Gebäcke gibt, die nicht allzu lange haltbar sind: Zarte Eiweißgebäcke wie Baiser, Makronen und Zimtsterne halten sich etwa 2 Wochen, Butter- und Mürbeteigplätzchen wie Vanillekipfel, Heidesand und Schmalznüsse einige Tage. Kuchen und Torten, wenn im Rezept nichts anderes angegeben ist, erst kurz vor dem Fest backen.

Am besten bewahrt man die gut ausgekühlten Plätzchen nach Sorten getrennt in fest schließenden Dosen auf. Glasuren und Verzierungen sollten vor dem Einschichten fest sein. Makronen und knusprige Plätzchen lieben einen kühlen, trockenen Ort. Gebäck mit Schokoguss sollten Sie allerdings nicht in den Kühl- oder Gefrierschrank legen, da die Schokolade dadurch grau werden kann. Lebkuchen können vor dem Verpacken gerne noch einige Tage offen stehen, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Lebzelten und Berliner Brot bleiben saftig, wenn Sie einen Apfelspalt mit in die Dose legen (es empfiehlt sich, diesen einige Mal auszutauschen!).

Sind nicht genügend Dosen vorhanden, können Sie einfach Pergamentpapier oder Alufolie zwischen die einzelnen Sorten legen. Saftige und trockene Gebäcke dabei nicht zusammen lagern. Intensiv würziges Gebäck ist idealerweise immer für sich allein verpackt. Stollen und Früchtebrote sollten fest in Alufolie eingewickelt, dann in einen Gefrierbeutel gelegt und kühl aufbewahrt werden.

Von der Klosterapotheke auf den bunten Teller

Vorläufer des Lebkuchens sind die Honigkuchen, sie zählen zu den ältesten süßen Gebäcken der Welt. Schon die alten Ägypter haben ihren Pharaonen mit Honig gesüßte Brote als Wegzehrung ins Totenreich mit in die Grabkammern gelegt. Und auch im antiken Griechenland und Rom waren solche Gebäcke beliebt. Der Name Lebkuchen leitet sich entweder vom lateinischen „libum“ für „Fladen, Opferkuchen“ oder vom germanischen Wort „Laib“ ab. Die alternative Bezeichnung Pfefferkuchen, die vor allem im Osten Deutschlands gebräuchlich ist, verweist auf die in ihm enthaltenen orientalischen Gewürze, die im Mittelalter allesamt „Pfeffer“ genannt wurden.

Ab dem 11. Jahrhundert wurden in den Klöstern Mitteleuropas mit Kräutersäften angereicherte Honigfladen gebacken, die man Kranken als Heil- und Stärkungsmittel verabreichte oder auch als Fastenspeise aß. Da der einfache Lebkuchen lange haltbar ist, wurde er gelagert und in Notzeiten an die Bevölkerung verteilt. Verglichen mit Produkten von heute waren sie meist eher scharf als süß.

Erste gewerbliche Lebküchner soll es bereits 1296 in Ulm und 1395 in Nürnberg gegeben haben. Auch andere Städte, die wie diese beiden an Knotenpunkten der Handelswege lagen, auf denen orientalische Gewürze ins Land kamen, entwickelten sich zu Zentren der Lebkuchenherstellung, darunter Pulsnitz, Aachen und Basel. Nürnberg hatte bereits um 1300 eine Monopolstellung im Gewürzhandel inne und galt als des „Kaisers und des Reiches Bienenkorb“, da es im Umland viele Wildbienenzüchter gab. Beste Voraussetzungen für die Lebküchner, die 1643 eine eigene Zunft erhielten.

Mit der Zeit fügte man dem Lebkuchenteig auch Nüsse und Eier hinzu. Dadurch entstand eine weichere Masse, die nach einer Unterlage verlangte, damit sie nicht am Backblech anklebte. Da in den Klöstern auch die Hostien für die Heilige Messe gebacken wurden, hatten die Mönche und Nonnen bald das passende Material gefunden. So entstanden im 16. Jahrhundert die Oblatenlebkuchen, die viel feiner waren als die braunen aus Knetteig. Lebkuchen war ursprünglich ein Ganzjahresgebäck, das im Laufe der Zeit mithilfe von Modellen kunstvoll verziert wurde. Mit den passenden Motiven versehen wurden sie zu kirchlichen Feiertagen, Hochzeiten, Taufen oder sonstigen Anlässen gern verschenkt. Das änderte sich mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert, die dazu führte, dass sich mehr Menschen Kuchen, Torten und Feingebäcke leisten konnten. Der einfache Lebkuchen war in der Folge nicht mehr so gefragt. Er wurde zunehmend zum Saisongebäck, das man zur Weihnachtszeit und auf Jahrmärkten verkaufte.



Würzige Leb- und Pfefferkuchen

*Wenn der Duft von Biberle, Pfeffernüssen und
Printen durch das Haus zieht, ist der erste Advent
nicht mehr weit.*

