

Hallo Zusammen!

Hier ist Martina Eickhoff aus der Werkstatt Im Heidkamp und das hier ist der neueste wertkreis-podcast.

(kurze Pause)

Spekulatius und Lebkuchen liegen ja schon seit Monaten in den Läden und der Eine oder Andere wartet mittlerweile vielleicht schon wieder darauf, dass die Sachen endlich verschwinden.

Ich greife kaum vorher zu, ich finde es sogar eher lästig, dass die Sachen schon so lange vor der Zeit überall herumstehen. Aber wenn dann der Advent naht, backe ich gerne selbst, auch Lebkuchen und Printen.

Ich nehme dafür gar nicht mal so viele verschiedene Rezepte, sondern habe für einen Großteil der Plätzchen ein Grundrezept, welches ich ohne Ende abwandle. Ich nenne es das eins-zwei-drei-und-ein-Ei-Rezept, damit hat man eigentlich schon alles gesagt. Naja, fast. Aber es macht es leicht, sich das Rezept zu merken.

Man benötigt eins, also 100g Zucker, dann

zwei, also 200g Butter oder Margarine, und

drei, also 300g Mehl.

Ich denke, „und ein Ei“ erklärt sich etwas von selbst: dazu kommt ein Ei. Was man sich nun noch ohne diese Eselsbrücke merken muss, ist ein halber Teelöffel Backpulver und eine Prise Salz. Dieses Grundrezept verknetet man nun schnell zu einem glatten Teig und stellt ihn für mindestens eine Stunde kalt. Dann kann man ihn etwa 5mm dünn ausrollen und ausstechen oder einfach zu einer Rolle formen und dünne Scheiben abschneiden. Ich bin eher der Scheibenschneider, weil das schneller geht, aber das ist natürlich jedem selbst überlassen. Dann noch bei 175°C Heißluft ca 10 Minuten backen, bis sie so gerade anfangen, goldgelb zu werden und schon hat man herrliche Butterplätzchen.

Aber ich habe ja Abwechslung versprochen und so ersetze ich z.B. 100g von dem Mehl durch 100g gemahlene Mandeln oder andere Nüsse und schon habe ich Nussplätzchen. Auch gehackte Nüsse kann man nehmen, die werden dann in den Teig eingearbeitet.

Oder ich gebe je eine Messerspitze Muskat, Nelke, Zimt und Anis (oder je nach Geschmack auch mehr) in den Teig und habe Gewürzplätzchen, für Vanilleplätzchen kommt etwas Vanille in den Teig.

Wenn ich den Teig halbiere und in eine Hälfte einen Esslöffel Backkakao einknete, kann ich beide Teige je zu einer Rolle formen, die ich dann fest aufeinander drücke und noch etwas rolle und schon habe ich Schwarz-Weiß-Gebäck. Wem das zu wenig Kakao ist, der verknetet gleich den ganzen Teig damit. Auch Schoko-Tröpfchen können eingearbeitet werden.

Man kann den Abrieb einer Orange mit einarbeiten oder aber einen Zuckerguss darauf träufeln.

Wenn ich mich nicht verzählt habe, hat man so schon zehn unterschiedliche Plätzchensorten!

Bis auf die Variante mit den gemahlene Nüssen kann ich eine größere Menge Teig vorbereiten, den dann aufteilen und die unterschiedlichen Varianten herstellen. Das ist besonders vorteilhaft, wenn man nicht so viel Gebäck braucht, aber gerne unterschiedliche Sorten haben möchte. So kann ich z. B. aus der einfachen Menge Teig gleich zwei oder drei unterschiedliche Plätzchensorten machen. Oder sogar noch mehr!

Wenn man Lebkuchen oder auch Printen selber backen möchte, sollte man allerdings eher mit dem Backen anfangen. Denn Lebkuchen sollte mindestens zwei Wochen durchziehen und Printen werden so richtig zart, wenn sie ein oder zwei Monate liegen. Das ist allerdings nicht ungefährlich, gerade Lebkuchen wird schnell immer weniger. Denn auch, wenn er nach zwei Wochen besonders gut ist, heißt das ja nicht, dass er nicht schon vorher unendlich lecker ist...

Also: An die Bleche, fertig, los!

Ich verabschiede mich für heute mit den besten Grüßen aus dem Wertkreis und hoffe, dass wir uns bald wiederhören!

Mein Name ist Martina Eickhoff, das war unser Wertkreis-Podcast, in der Technik unterstützte uns Markus Wittek, Redaktion Steffen Gerz.