

RÜCKBLICK: Weihnachtsbäckerei

Am 21. und 22. November fand in der Küche der ev. Kirche zum zweiten Mal unsere „Weihnachtsbäckerei“ unter der Leitung von unserem Mitglied Ernst Brzuske statt. Der Bäcker im Ruhestand ist dafür bekannt, uns gerne bei verschiedenen Veranstaltungen mit Spezialitäten wie süßem Hefeteiggebäck oder deftigem Zwiebelkuchen zu versorgen. Für sein privates Umfeld bäckt er jedes Jahr eine sehr große Anzahl an unterschiedlichen Weihnachtsplätzchen.

Bereits am Freitagabend trafen sich die Teilnehmenden in der Küche um verschiedene Teige vorzubereiten. Es wurde abgewogen, abgemessen, geknetet und gerührt. Die verschiedenen Teige wurden eingewickelt und zum Ruhen über Nacht in die Kühlung gelegt. Die Springerle wurden bereits mit den traditionellen Holzmodellen vorbereitet und die Vanillebrötchen wurden zum Antrocknen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche gespritzt.

Elf verschiedene Rezepte mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden wurden von zehn Teilnehmenden unter der Anleitung vom Ernst Brzuske in kleinen, immer wieder wechselnden Gruppenzubereitet. Diese Großbackaktion blieb, -was vorherzusehen war- von ein paar kleineren Pannen nicht verschont. So dauerte es gleich zu Beginn am Samstagmittag rund eine Stunde, bis die Backöfen liefen. In der Zwischenzeit stauten sich rundherum schon die ersten Bleche mit den fertigen Plätzchen die bereit zum Backen waren. Ein leckerer Duft breitete sich in der Küche und den angrenzenden Räumen aus, nachdem die ersten Bleche mit Vanillebrötchen und Springerle im Ofen waren.

An verschiedenen Arbeitsstationen wurde emsig gewerkelt. Der (unfreiwillig abgewandelte) Teig für die Walnuss-Nougat-Busserl wurde mit kleinen Löffelchen auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche portioniert. Mit dem Wellholz wurde der Teig für Zimtsterne und Spitzbuben ausgewellt und mit Förmchen ausgestochen. Zuvor wurde der Teig für die Zimtsterne erst noch mit einer Palette mit süßem Eischnee bestrichen. Engelsaugen, Allgäuer Butter-S und Vanillekipferl wurden mit den Händen zu Kugeln, Strängen bzw. Kipferln geformt, wobei die Butter-S vor dem Backen noch in Hagelzucker getunkt wurden. Der Teig für die Bärentatzen wurde mit den Händen zu kleinen Kugeln geformt, welche in Zucker gewälzt und abschließend in eine Holzform, welche ihm das typische Aussehen einer Bärentatze gab, gedrückt. Der Teig für die Schokoladenlebkuchen wurde in Stempelformen gefüllt und auf Oblaten gedrückt. Die Haselnussmakronen wurden, aufgrund einer Verwechslung, kurzerhand zu Mandelmakronen. Der schaumige Teig wurde mit Löffeln auf das Backpapier gehäuft.

Zur Stärkung wurden auch Hefeteig-Nikoläuse gebacken, welche die Bäckerinnen und Bäcker mit einer Tasse Kaffee zwischendurch verzehrten.

Die verantwortungsvolle Aufgabe der Überwachung der Ofentemperatur und des Backgrads der unterschiedlichen Gutsle übernahm unter anderem Achim Schäfer.

Die Springerle wurden noch lauwarm in Blechdosen gefüllt, damit sie nicht hart werden. Fertig gebackene Spitzbuben und Engelsaugen wurden mit Konfitüre gefüllt. Die Vanillekipferl wurden abschließend in Puderzucker gewälzt und die Lebkuchen mit Schokolade überzogen.

Im Nebenzimmer wurden die fertigen Gebäcke von den Blechen auf Tabletts umgeschichtet. Bald schon glich der Anblick der Gebäckauswahl einer Konditoreiauslage. Am Samstagabend konnten die fleißigen Teilnehmenden aus dem Vollen schöpfen und ihre mitgebrachten Behälter mit den unterschiedlichen Plätzchen füllen.

Autor: Birgit Masur