

RÜCKBLICK: Weihnachtsbäckerei

Am 22. und 23. November fand in der Küche der ev. Kirche erstmalig unsere „Weihnachtsbäckerei“ unter der Leitung von Ernst Brzuske statt. Der Bäcker im Ruhestand konnte den Teilnehmenden dabei einige Tricks und Kniffe bei der Zubereitung von Weihnachtsplätzchen verraten.

Bereits am Freitagabend trafen sich die zehn 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.

Am Samstag wurde als erstes der Backofen eingehitzt. Zehn verschiedene Rezepte mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden wurden in kleinen Grüppchen zubereitet. Zuerst konnten die am Vorabend auf ein Blech gespritzten und über Nacht angetrockneten Vanillebrötchen gebacken werden. Auch die mit den traditionellen Holzmodellen vorbereiteten schwäbischen Springerle konnten bereits in den Ofen. Ein leckerer Duft breitete sich nach kürzester Zeit in der Küche und den angrenzenden Räumen aus.

An verschiedenen Arbeitstischen wurde nun, begleitet von Gesprächen, emsig gearbeitet. Dabei wurde auch viel gelacht. Mit dem Wellholz wurde der Teig für Zimtsterne und Spitzbuben ausgewellt und mit Förmchen ausgestochen. Zuvor musste der Teig für die Zimtsterne erst noch mit einer Palette mit süßem Eischnee bestrichen werden. Nougatbissen, Engelsaugen, Allgäuer Butter-S und Vanillekipferl wurden mit den Händen zu Kugeln, Strängen bzw. Kipferln geformt. Haselnussmakronen wurden mit dem Spritzbeutel auf Bleche gespritzt und mit Nüssen bzw. mit Hagelzucker dekoriert. Der schokoladige Teig für die Bärenatzen wurde mit den Händen zu Strängen gerollt und mit dem Messer in Stücke geschnitten. Nun wurden daraus kleine Kugeln geformt, welche in Zucker gewälzt und abschließend in eine Holzform, welche ihm das typische Aussehen einer Bärenatze gab, gedrückt.

Zwischendurch gab es eine Kaffeepause, bei der Hefeteig-Nikoläuse verzehrt wurden, welche zuvor vor Ort von Ernst Brzuske zubereitet worden waren.

Rund um den Backofen sammelten sich die Backbleche, welche in den Ofen geschoben werden sollten. Ein Teilnehmer überwachte während der ganzen Zeit die Temperatur des Ofens sowie den Backgrad der unterschiedlichen Gutsle und holte die Bleche zum richtigen Zeitpunkt heraus.

Die Springerle wurden noch lauwarm in eine Blechdose gefüllt, damit sie nicht hart werden. Fertig gebackene Spitzbuben und Engelsaugen wurden mit Konfitüre gefüllt. Jeweils zwei Teile des fertig gebackenen Teigs für die Nougatbissen wurden mit Nougat bestrichen und aneinandergesetzt. Die Vanillekipferl wurden abschließend mit Puderzucker bestreut.

Auf Tablett umgeschichtet und nebeneinander aufgereiht, glich der Anblick der Gebäckauswahl einer Konditoreiauslage. Es wurde ein erstes Gruppenbild mit diesem beeindruckenden Ergebnis geschossen, bevor sich die Teilnehmenden ihre mitgebrachten Behälter mit den Plätzchen füllten. Zum Abschluss wurde nochmals ein Gruppenbild mit den gefüllten Dosen gemacht.

Allen hat das gesellige Werkeln in der Weihnachtsbäckerei viel Spaß gemacht. Bürgermeister Martin Funk, dessen Frau auch mit von der Partie war und der zu Beginn und zum Ende das Treiben beobachtete, lobte dieses besondere Kursangebot des OGV.

Autor: Birgit Masur