

So duftet der *Advent!*

Was wäre die Weihnachtszeit ohne den typisch warmen Geruch von Zimt, Nelken, Kardamom & Co.? Denn mit diesen Gewürzen kommt die ganze Familie so richtig in Feststimmung ...

Es liegt was in der Luft – ein ganz bestimmter Duft ...
Hmm, überall riecht es nach winterlichen und weihnachtlichen Aromen – und schon macht sich die gemütliche Stimmung breit. Denn bereits seit der Kindheit kennen wir all diese Gewürze, die es hauptsächlich zur Adventszeit gibt, und verbinden sie angenehm mit Plätzchenbacken, brennenden Kerzen und Weihnachtsbaumschmücken im Kreis von Familie und Freunden. Aber der feine Duft, der jetzt wieder durch die Küchen zieht, erzählt auch so manche Abenteuergeschichte:
Fast kein anderes Lebensmittel hat den Lauf der Geschichte derart beeinflusst wie die Gewürze. Die Aromen aus dem Orient waren so begehrt, dass Europas Seefahrernationen im Fernen Osten Kriege um die Herrschaft über Gewürzhandel ausstrugen. Und das hatte seinen Grund: Schon damals wusste man, dass sie mit ihrem kräftigen Geschmack unser Wohlbefinden beeinflussen. Vor allem die in den ätherischen Ölen vorhandenen Bestandteile sind für diese Wirkung verantwortlich. Die römische Kultur und das europäische Mittelalter waren verrückt nach den Schätzen des Orients: Man zahlte Unsummen. Heute sind die Gewürze für jedermann im Supermarkt erhältlich – an ihrer Wirkung für Leib und Seele hat sich allerdings nichts geändert.

Kleine Helfer und ihre Heimat

Anis beispielsweise ist in Vorderasien heimisch und wird heute in Mittel- und Südeuropa, Südostasien und Südamerika kultiviert. Sein lakritzähnliches Aroma polarisiert, entweder man mag es oder nicht. Aber seine wohltuende Wirkung bei Husten macht Anis beliebt. Zimt darf in der Adventszeit ebenso wenig fehlen. Der immergrüne Zimt-Lorbeerbaum ist in China, Sri Lanka und



Die Adventszeit ist doch die schönste des Jahres. Da wird fleißig Teig geknetet, ausgerollt und genascht. Kinder lieben Backen und wollen schon von klein auf unbedingt mitmachen.

Südin Indien zu Hause. In Form von Zimtstangen, die übrigens aus der trockenen Rinde des Zimtbaumes gewonnen werden, kommt das Gewürz auch in der Weihnachtsdekoration zum Einsatz. Adventstypisch sind auch Gewürznelken. Sie werden als getrocknete Blütenknospen vom Gewürznelkenbaum verwendet. Ur-



sprünglich sind sie auf den tropischen Molukken (Gewürzinseln) beheimatet. Sie sind sehr aromaintensiv und sollten deswegen sparsam verwendet werden. Ebenfalls beliebt ist die Vanille. Die Orchideenart stammt ursprünglich aus Mexiko. Als Gewürz werden nur die Fruchtkapseln, die Schoten, verwendet. Aber egal ob geschmacksintensive Nelke, aromatische Vanille oder gesunde Ingwerwurzel – Gewürze verlieren mit der Zeit ihr ätherisches Öl und so auch an Geschmack. Deshalb sollten sie nur in kleinen Mengen gekauft werden. Bewahren Sie Gewürze am besten in fest verschließbaren Behältnissen auf. Wenn sie dann stets kühl und trocken gelagert werden, halten sie bis zu 12 Monate.

Wo versteckt sich was?

Die Gewürze verleihen vor allem weihnachtlichen Plätzchen ihr Aroma und wenn es jetzt zu Hause wieder typisch winterlich nach Advent riecht, wissen wir, dass sich die Geschmacksgeber wie folgt verstecken: Anis in Omas Springerle, Piment im weltbesten Lebkuchen von Tante Lena. Gewürznelke gibt Onkel Erwins Fruchtbrot den Pepp. Und Mamas Kinderpunsch betört vor allem dank Zimt. Ingwer findet sich in Papas Honigkuchen und Vanille ist so beliebt, dass sie in den meisten Plätzchen Verwendung findet. In diesem Sinne – eine feine und duftige Adventszeit! ♦



Diese bezaubernde Tischdeko bringt Aroma in den Raum und hält bis zu 2 Wochen: Mit einem Zahnstocher Löcher in 3 Orangen piksen und mit Nelken bespicken. Orangen abwechselnd mit 4 roten Weihnachtsäpfeln auf einer länglichen Platte anordnen. 5 Walnüsse, 4 Zimtstangen und 5–6 Sternanise in die Zwischenräume setzen.

Klassische Bratäpfel

Zutaten für 4 Personen

4 gelbe Äpfel, 40 g gehackte Mandeln, 60 g Marzipanrohmasse, 20 g Butter, 20 g Rosinen, 1 Pck. Vanillezucker, 4 Stück Würfelzucker, 4 TL Puderzucker, 400 ml Apfelsaft, 1 Zimtstange, 1/2 Vanilleschote, 2 EL Butter, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Äpfel waschen, Deckel abschneiden und Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Marzipan, Butter, Rosinen und Vanillezucker verkneten und zu 4 Rollen formen. Je 1 Stück Würfelzucker und 1 Marzipanrolle unten in die Äpfel legen und den Deckel aufsetzen. Puderzucker in einer ofenfesten Pfanne karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen. Zimtstange und aufgeschnittene Vanilleschote zufügen, kurz köcheln lassen. Äpfel einsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Dann Äpfel aus dem Sud nehmen und warm halten. Kalte Butter in die Soße rühren. Soße als Spiegel auf Dessertteller verteilen, Äpfel daraufsetzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Text: Sabine von Kientlin • Fotos: Fotolia; Stockfood (6) • Friedrich Strauß, Eising Studio, Martina Schindler, Michael Holz, Tomasz Jakusz



Anisplätzchen

Zutaten für 30 Stück

2 Eier (Größe M), 160 g Puderzucker, ca. 100 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 1 TL gemahlener Anis, weiche Butter und Mehl für das Blech

Zubereitung

Eier verquirlen, Puderzucker nach und nach zugeben und ca. 10 Minuten kräftig schlagen. Portionsweise das Mehl mit den Mandeln und Anis dazurühren. Der Teig sollte weißlich und zähflüssig aussehen und etwa die Konsistenz von Sirup haben. Falls er zu flüssig ist, eventuell noch etwas Mehl unterschlagen, da die Plätzchen sonst zerfließen und keine „Füßchen“ bekommen. Ein Backblech ausbuttern und gut mit Mehl bestäuben. Teig in eine Spritztüle mit großer runder Öffnung füllen und kleine Tupfen aufs Blech spritzen. Über Nacht bei Raumtemperatur antrocknen lassen. Am nächsten Tag den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.

Ingwer-Herzen

Zutaten für 40 bis 50 Stück

40 g kandierter Ingwer, 200 g Zartbitterkuvertüre, 200 g Mehl, 1 Ei (Größe M), 200 g weiche Butter, 50 g Zucker, 50 g gemahlene Haselnüsse, Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Ingwer fein hacken, etwas für die Deko beiseitelegen. 50 g Kuvertüre fein reiben und mit Mehl, Ei, Butter, Zucker, Nüssen und Ingwer glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen, dann auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (5 mm dick) und Herzchen (5 cm groß) ausstechen. Diese auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Übrige Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen und Herzen damit bepinseln. Übrigen Ingwer in Stückchen schneiden und auf die noch flüssige Zartbitterkuvertüre legen.



Vanillekipferl

Zutaten für ca. 60 Stück

2 Vanilleschoten, 280 g Mehl, 100 g geschälte gemahlene Mandeln, 70 g Zucker, 210 g kalte Butter, 80 g Puderzucker und 20 g Zucker zum Bestäuben, Mehl zum Arbeiten



Zubereitung

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark heraus-scha-ben. Mehl mit Mandeln, Zucker, Butter in Flöckchen und Vanillemark rasch glatt verkneten. Teig in 4 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (2–3 cm Ø) for-men. In Frischhaltefolie gewickelt 12 Stunden kühlen. Rollen in 15 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, daraus Kipferl for-men und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vor-geheizten Backofen bei 160 °C ca. 12 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und noch warm dick mit Puderzucker-Zucker-Gemisch bestäuben, abkühlen lassen.

Zimtsterne

Zutaten für ca. 45 Stück

4 Eiweiß (Größe M), 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 2 TL Zimtpulver, 350 g ungeschälte gemahlene Mandeln, 50 g gehackte Mandeln, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Zubereitung

Eiweiße steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und zu glattem Eischnee schlagen. Mit Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für

die Glasur 3–4 EL der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter restlichen Eischnee Zimt und Mandeln (gemahlen und gehackt) glatt verkneten. Zum leichteren Ausrollen gemahlene Nüsse auf die Arbeitsfläche streuen. Teig 6–8 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Sterne mit übriger Glasur bestreichen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Sterne im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Anzeige