

Am zweiten Sonntag im Mai ist Muttertag – ein schöner Anlass, Mama „Danke“ zu sagen. Mit diesen herzigen Rezepten klappt das garantiert!



## Ein Herz für meine Mami

Eigentlich ist jeder Tag Muttertag, aber einer ist es ganz besonders: Am 11. Mai 2014 wird er gefeiert und da hat Mama Küchenpause – das weiß Jule und hat sich schon mal Kochlöffel und Teigrolle gesichert. Sie will ihre Mami mit einem ganz besonderen Herz überraschen: mit einem, das sie ganz alleine und extra für sie gemacht hat. Mit ihm möchte sie sagen: „Ich hab dich lieb!“ Denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen.

### Woher kommt der Muttertag?

Muttertag gibt es bereits seit dem Zeitalter der Griechen. Dort wurde die Göttin Rhea bei einem prächtigen Frühlingsfest verehrt.

Weiter entwickelte sich der Ehrentag dann im 13. Jahrhundert in England unter König Heinrich III. Er führte den „Mothering Sunday“ ein, um der Kirche als religiöse Mutter zu gedenken. Alle Kinder sollten der Mutter Dankbarkeit erweisen und schenkten Fruchtkuchen oder mit Obst gefüllte Pasteten. An diesem Tag durften sogar Lehrlinge und Diener nach Hause gehen. In Amerika verteilte dann Anna Jarvis am zweiten Sonntag im Mai 1907 vor der Kirche 500 weiße Nelken – anlässlich des Todestages ihrer geliebten Mutter. Im Jahr darauf gab es bereits eine kirchliche Andacht zu Ehren aller Mütter. Der Gedenktag fand viele Anhänger und 1914 wurde der Muttertag

Text: Sabine von Kienlin; Rezepttext: Jan Wischniewski (1) • Fotos: Flonline; Stockfood - Sparrer-Skaunonek; photocuisine (3) - Fleurent, Cultura Creative (2)



## Feine Herzchenwaffeln

### Zutaten für 4 Personen

4 Eier (Größe M), 250 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 250 g Mehl, 6 g Backpulver, 250 ml Sahne, Butter für das Waffeleisen, Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen und beiseitestellen, Eigelbe aufheben. Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eigelbe zugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Den Teig in kleinen Mengen in ein gut erhitztes und gefettetes Waffeleisen füllen, sofort verstreichen und portionsweise zu goldbraunen Waffeln backen. In Herzstücke teilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Ein Herz mit Schokostückchen

### Zutaten für 1 mittelgroße Herzform

125 g Zucker, 150 g Mehl, 2 TL Milch, 150 g Butter, 3 Eier (Größe M), 4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Backpulver, 100 g Schokolade, Fett für die Form

### Zubereitung

Zucker, Mehl und Milch in einer Schüssel mischen. Butter und die Eier dazugeben. Zum Schluss Aroma, Vanillezucker und Backpulver unterrühren. Die Schokolade grob hacken und dem Teig zufügen. Den Teig in eine gefettete Herzform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit einem Band umwickeln und verschenken.





Jule hilft sehr gerne in der Küche – zusammen mit ihrer Mama hat sie immer großen Spaß. Jetzt möchte sie Mami mal verwöhnen.

zum nationalen Feiertag erklärt. Es folgten England, die Schweiz, Norwegen und im Jahre 1922 auch Deutschland. Dort ist er kein gesetzlicher Feiertag. Aber es waren hier tatsächlich die Blumenhändler, die den Muttertag in die Medien brachten: Mit einer groß angelegten Werbekampagne machten sie auf ihn aufmerksam. Mittlerweile gibt es den Ehrentag auf der ganzen Welt, in knapp 70 Ländern feiert man ihn, allerdings variiert er im Datum ebenso wie in der Art, ihn zu zelebrieren. Am Wichtigsten ist aber die Botschaft von Liebe und Dankbarkeit an die Mütter.

### Familien-Tipp

Ob Teig anrühren, Waffeln auseinanderbrechen oder Herzchen aufmalen – zu tun gibt es heute genug. Ganz besonders freut sich Mami, wenn die Kleinen den Frühstückstisch mit Blümchen und ausgeschnittenen Herzen dekorieren. Ebenso gut kommen selbst gemalte und gebastelte Kärtchen und Bilder an. Und ein dicker Kuss zaubert der lieben Mutti ein ganz spezielles Leuchten in die Augen.



Was am Muttertag vor allem zählt, ist die Geste. Es muss nicht ein vollständiges Menü sein, vielmehr erwärmen kleine Köstlichkeiten oder ein selbst gebackener Kuchen in Herzform das Mutterherz. Egal was es ist – Mami freut sich garantiert!

### Ein Tag voller Glück

Für Jules Mama beginnt in diesem Jahr der Tag mit einem liebevoll angerichteten Frühstück im Bett. Natürlich dürfen auch Blumen nicht fehlen. Jule ist früh aufgestanden und hat an alles gedacht: Orangensaft, Kaffee und Waffeln – die besitzen von Natur aus schon die obligatorische Herzform. Das Herz mit Schokostückchen hat sie am Vortag mit Papas Hilfe noch verpackt. Denn heute ist das Wichtigste, dass Mama keinen Finger rühren muss und sich verwöhnen lässt. Einen frohen Muttertag! ♦

## Muttertagskekse

mit extra großem Herz

### Zutaten

240 g Mehl, 150 g weiche Butter, 2 Eigelb (Größe M), 70 g Puderzucker, 2 TL Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, Himbeermarmelade

### Zubereitung

Mehl, Butter, Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zu einem Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Taler stechen, aufs Backblech setzen. Mit einem Herzausstecher kleine Ausbuchtungen eindrücken. Dabei darauf achten, dass nicht durch die Taler gedrückt wird. Die Marmelade glatt rühren, in einen Spritzbeutel füllen und in die Herzform des Mürbeteigs geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Dazu passt auch heiße Schokolade mit Marshmallows.



## Tomatensuppe

### Zutaten für 4 Personen

600 g reife Tomaten, z. B. Kirschtomaten, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 TL Zucker, 2 EL Tomatenmark, ca. 800 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, weißer Balsamico, 4 EL Crème fraîche, Basilikum zum Garnieren

### Zubereitung

Tomaten waschen und vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in einem Topf in heißem Öl glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark kurz mitschwitzen, die Tomaten untermengen und Brühe angießen. Aufkochen lassen und zugedeckt etwa 15 Minuten gar köcheln lassen. Die Suppe grob pürieren, mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken, auf Schälchen verteilen und mit Crème fraîche ein Herz aufzeichnen. Mit Basilikum garniert servieren.



## Calzone in Herzchenform

### Zutaten für 4 Personen

Teig: 400 g Mehl, 1 TL Zucker, 1/2 Würfel Hefe (21 g), 3 EL Olivenöl, 1–2 TL Salz, Mehl zum Arbeiten  
Füllung: 1/2 Handvoll Oregano, 1 Handvoll Sprossen (z. B. Radieschensprossen), 125 g Mozzarella, 60 g Crème fraîche, 1/2 TL Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer, 350 g Räucherlachs

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker einstreuen, Hefe daraufbröckeln und 2–3 EL lauwarmes Wasser zugeben. Mit einer Gabel verrühren. Abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Dann Öl, Salz und ca. 170 ml lauwarmes Wasser zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich

vom Schüsselrand löst. Evtl. ein wenig Wasser oder Mehl ergänzen. Erneut abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.  
Für die Füllung Oregano abrausen, trocken schütteln und Blätter abstreifen. Sprossen abrausen und gut abtropfen lassen. Mozzarella abgießen und klein würfeln. Mit Crème fraîche, Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern. Teig erneut durchkneten, zu einem Strang rollen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke auf bemehlter Fläche je zu Herzen ausrollen (12 cm Höhe) und die Hälfte auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Darauf je 2 EL der Käsecreme verstreichen (dabei 2 cm Rand frei lassen) und Oregano und Sprossen ebenfalls verteilen. Lachs in Streifen schneiden und hinzugeben.  
Jeweils ein Teigherz ohne Füllung auflegen, Ränder umschlagen und zusammendrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

