

Für fünf Pfennig Hefe

Ein Rezept

Von Marliese Heinzmann

„Zeit“ ist ein Geschenk des Himmels, diese Zeit, uns leider manchmal fehlt.

Wenn ich ein Rezept mit dem Zusatz „Hefe“ lese, dann weiß ich was das heißt: Zeit! „Dieser Hefeteig verbraucht nicht nur meine Zeit, sondern auch meine Geduld, und meine Kunst des Könnens“, höre ich mich jammern in der Küche, wenn mal beim Plätzchenbacken nicht alles so genau hinhaut, wie es die Zeit erlauben dürfte.

Oh je, aus is mit dem Rezept von der Oma! Doch weiß ich genau, wie ihre Hefebrezeln schmeckten, nüchtern, einfach und gut. Das war`s, ihre Einfachheit und ihre völlige Konzentration beim Backen in der Küche, war die Voraussetzung ihrer wohlgeformten Kunststücke aus dem Backofen.

Meine Ursprungsfamilie, also die, die mit den Hefebrezeln da aufgewachsen sind, waren immer sehr kritisch beim Begutachten meiner Kunstwerke aus dem Backofen. Meistens werden meine Hefebrezeln bei ihren Besuch in Hochholz, völlig vernichtet mit vielen Worten und dem dazugehörigen Genuss an meinen Plätzchen. Am Ende heißt es meistens:“ Bei der Oma schmeckten die aber ganz anders!“

Da meine Anstrengungen, über viele Jahre ihnen nicht genügten, Großmutter's Hefebrezeln zu imitieren, bin ich zum Schluss gekommen, dass meine Verwandtschaft ihre eigenen Kindheitserinnerungen mit den Brezeln verbindet , und somit ich zwar die Hefebrezeln backen kann, aber nicht die dazugehörige Kindheitserinnerung mit liefern kann. Auch recht!

Somit gebe ich Euch Allen mein Rezept für die Hefebrezeln, die etwas Zeit brauchen, aber die kann man ja mit Gedanken an seine Kindheit verbinden, und somit es Eure Hefebrezeln werden. Amen.

Zutaten: ein Pfund Mehl, 2 Eier, halbes Pfund Butter, für 5 Pfennig Hefe und eine Prise Salz.

Alles verstanden? 500g Mehl, 2 Eier, 250g Butter, ein Würfel Bäckerhefe und eine Prise Salz. Die aus dem Hefeteig geformten Brezeln (4 cm groß) werden in Hagelzucker gewendet, mit etwas Eigelb bestrichen und goldgelb bei 160 Grad gebacken.

Wenn jemand Lust hat dieses einfache Rezept noch zu verfeinern, kann ein doppelgriffiges Mehl benutzen, etwas geriebene Zitronenschale verwenden und etwas Vanille dazugeben.

Wir wünschen Euch eine gute Zeit bis zum Jahresende. Ein großes „Danke“, an all unseren Fleischkunden, die leider dieses mal Hefebrezeln serviert bekamen. Beim nächsten Mal gibt es wieder ein Fleischrezept. Grüße vom Bauern, Eure Marliese von der Wiese.

Rezepte unter www.Hochholz.de