

Glerner Spitzbuben

Dezember 2020



Teig

400 g	Mehl
125 g	Zucker
1,5	Ei
200 g	Butter
2	Prisen Salz
1 TL	Vanillezucker

Füllung

50 g	Dörrpflaumen
50 g	Dörraprikosen
1 EL	Rum

50 g	Rohrzucker
40 g	geriebene Mandeln
¼	Zitronenschale
1	kleiner Apfel, geraffelt
½	Ei

in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. ½ bis 1 Stunde kühlstellen.

Früchte zerkleinern und in ein separates Schüsselchen geben, mit dem Rum beträufeln, 30 Minuten ziehen lassen

Früchte mit den übrigen Zutaten mischen und mit dem Stabmixer solange zerkleinern, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Den Teig 2 mm dick auswallen, rund Plätzchen (3-4 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die eine Hälfte ca. ½ Teelöffel Füllung geben, Ränder mit Eiweiss oder Wasser bepinseln. Die andere Hälfte übers Kreuz einschneiden oder ein kleines Loch ausstechen, über die Füllung legen, Rand gut andrücken und mit Ei bestreichen.

15-20 Minuten backen bei 200° in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

DER ADVENTTELLER – DIE ETWAS ANDERE WEIHNACHTSGESCHICHTE (NACH BARBARA PRONNET)

Als ich zusammen mit meinen gleichaussehenden Kollegen in den bunten Weihnachtsteller gelegt wurde, war mir schnell klar, jetzt heisst es warten und reifen bis zum Fest.

Ich roch herrlich nach Butter und Rum und meine Zuckerglasur stand mir besonders gut. «He» rief ein dicker Marzipankartoffel neben mir «mach dich nicht so breit».

«Du musst reden», beschwerte sich eine herrlich aussehende Kokosmakrone rechts von mir, «du machst dich doch breit wie ein fetter Christstollen». Sie lächelte mir freundlich zu und ich strahlte zurück. Was wäre wohl, träumte ich, wenn wir unsere Zutaten zusammenmischten? Es käme bestimmt etwas besonders Süsses heraus. Ich sah mich um. Ein bisschen eng war's schon auf diesem bunten Teller, aber die Farbenpracht und der Geruch waren einmalig.

Ich freute mich schon auf den grossen Tag. Wenn eine kleine Kinderhand nach mir greift und mich genussvoll verschlingt- Das ist eben für uns Weihnachtsgüezis die Krönung.

Meine nette Kokosmakrone neben mir war eingeschlafen. Ihr zarter Duft machte mich ganz schwindelig.

«Bist du neu hier»? Ich äugte nach links oben von wo diese tiefe Stimme kam und schaute auf den wohl bestgelungensten Gewürzlebkuchen aller Zeiten.

Er trotzte nur so vor Korinthen, Rosinen und Schokostückchen.

«Ja, ich bin noch ganz warm» sagte ich.

«Du siehst sehr appetitlich aus, so rund und saftig» lobte er mich.

«Danke, aber nichts gegen dich. Du bist fantastisch». Der Lebkuchen räkelte sich richtig unter meinem Kompliment. «Stimmt, ich bin wirklich gut gelungen.

Die Hausherrin probierte ein neues Rezept. Sie hat sich sehr viel Mühe gegeben».

«Ach Papperlapapp» schimpfte die dicke Marzipankartoffel auf ein Neues, «Ihr mit eurem Geschwätz. Spätestens bis zum 2. Weihnachtsfeiertag werdet ihr einfach in volle Bäuche gestopft und keiner wird sich mehr an euer Aussehen erinnern, oder an euren Geruch. Ihr seid eingebilddete Narren».

«Vielleicht hast Du recht», pflichtete ich ihm bei, «aber unsere Aufgabe ist es nun mal gut auszusehen und zu schmecken».

«Wenn du so weiter meckerst», lachte ein Buttergüezi schräg oben von uns, «wird dich keiner mehr vernaschen, weil du nämlich bis dahin sauer geworden bist».

Wir lachten alle schallend und der Marzipankartoffel wurde ganz dunkelbraun vor Wut. Meine süsse Kokosmakrone war aufgewacht und hatte uns eine Weile wortlos zugehört.

«Versteht Ihr denn den Sinn dieses Festes überhaupt nicht? Es geht doch nicht darum, wer am besten gelungen ist, die schönste Farbe hat und am leckersten schmeckt. Oder wer den besten Platz im runden Teller hat. Wichtig ist nur, dass wir alle, wie wir hier liegen, Freude bereiten und dazu beitragen, dass es ein gelungenes und frohes Fest wird. Und wenn wir uns bis dahin alle vertragen, werden sich unsere Aromen vermischen und wir alle werden unvergesslich schmecken».

Es wurde sehr still im buntgemischten Weihnachtsteller. Der Marzipankartoffel rutschte noch ein bisschen weiter nach unten, sagte aber nichts mehr. Die anderen nickten zustimmend.

Ich schaute stolz auf meine kleine Kokosmakrone, denn was sie gerade sagte, ist das beste Rezept, das je geschrieben wurde.