

Spitzbuben

Zutaten:

125 g Butter, weich
625 g Zucker bzw. Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1/2 Prise Salz
1/2 Eiweiß
175 g Mehl
ca. 100 g Marmelade
(z.B. Johannisbeere, Quitte
oder Aprikose)



Foto: Weber Verlag

Zubereitung:

Butter in einer Schüssel verrühren. (Puder-)Zucker, Vanillezucker und Salz beigegeben, rühren, bis die Masse heller ist. Eiweiß steif schlagen, darunter rühren. Mehl beigegeben, zu einem Teig verarbeiten, etwas flachdrücken. Zugedeckt mindestens zwei Stunden kühlstellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionsweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel zwei Millimeter dick ausrollen. Rondellen von ca. vier Zentimetern Durchmesser (Mini-Spitzbuben ca. zwei Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen. Die Spitzbuben auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 15 Minuten kühlstellen. Je etwa sechs Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Plätzchen herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Marmelade in einer kleinen Pfanne erwärmen, glattrühren und auf die flache Seite der Plätzchenböden verteilen. Zusammenklappen und den Deckel mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen.

Dieses Rezept ist mit freundlicher Genehmigung dem Buch „Weihnachten im Vatikan“ (siehe rechts) entnommen.

Das Sonntagsrezept

Energieeffizienter Backen

Mit kleinen Änderungen lassen sich Strom und Geld sparen

Es sind manchmal nur Cent-Beträge, die sich täglich durch Stromsparen erwirtschaften lassen. Aber übers Jahr summieren sie sich auf. Ein gutes Beispiel dafür ist die Nutzung des Backofens.

Wer weiß schon, wie hoch seine Stromkosten fürs Kochen und Backen sind? Die Kampagne „80 Millionen gemeinsam für Energiewechsel“ klärt auf: Das Backen eines Kuchens kostet circa 40 Cent, das Garen eines Auflaufs etwa 26 Cent, die Zubereitung einer Fertiggpizza rund 17 Cent.

Das sind alles Minibeträge, die aber, übers Jahr gesehen, eine hübsche Summe ergeben. Deswegen kann man bei jeder Zubereitung etwas sparen – zum Beispiel indem man die Restwärme des Ofens nutzt.

Denn Gerichte werden auch fertig, wenn man das Gerät vor Ende der Backzeit abschaltet und die Lebensmittel im weiterhin warmen Ofenraum belässt. Bei der Gelegenheit bieten sich auch Synergien an: Wer einen Kuchen backen will, kann ihn direkt vor dem Mittagessen in den Ofen schieben. Das spart einmal Aufheizen.

Vorheizen oft unnötig

Auch das Vorheizen des Ofens ist oft nicht nötig. Auflauf, Pizza und Kuchen können direkt reinkommen, es verlängern sich nur Gar- und Backzeiten etwas. Beim Zubereiten mit Umluft statt Ober- und Unterhitze wird zudem eine geringere Temperatur benötigt – das spart etwa 20 Prozent Energie. *dpa*



▲ Nicht fehlen in einem Rezeptbuch der Schweizergarde darf ein Klassiker der Schweizer Küche: „Zürcher Geschnetzeltes“. Foto: V. Fels

Weihnachten im Vatikan

Adventsrezepte der Schweizergarde entdecken

Es gibt wohl nur wenige Orte, an denen das Weihnachtsfest noch traditioneller und festlicher begangen wird als im Vatikan. Und wer könnte da besser hinter die Kulissen (und den hohen Geistlichen auf die Teller) schauen als ein Schweizergardist? David Geisser hat es getan – und mit Thomas Kelly „Weihnachten im Vatikan“ verfasst.

Geisser, emeritierter Schweizergardist, hat mit Kelly und anderen Autoren vor einigen Jahren bereits ein Kochbuch der Schweizergarde erstellt. Nun liegt quasi die weihnachtliche Fortsetzung dieses Werks vor. In edlem, ästhetischen Layout werden sowohl Gourmetgerichte als auch ganz einfache „Schmankerl“ präsentiert, die die Vatikan-Bewohner zur Advents- und Weihnachtszeit besonders schätzen.

Großen Wert legt David Geisser auf die „Gemeinschaftsmahl“, wie er sie im Vorwort nennt, also die Rezepte von Fondues, Fajitas und ähnlichem, die am Tisch mit den Gästen und Familienangehörigen geteilt werden: „Dies sind die besten Mahlzeiten, denn sie fördern und betonen die menschliche Note“, unterstreicht der Ex-Gardist.

Doch „Weihnachten im Vatikan“ ist kein bloßes Rezeptbuch. Es enthält zudem prachtvoll illustrierte Hintergrundinformationen zu den Wurzeln des Advents im Alten Testament, der Ankunft der Schweizergarde im Jahr 1505, zum Nikolaustag, zu Weihnachtstraditionen aus aller Welt (nebst internationaler Rezepte) und der Adventszeit in Rom sowie natürlich das Weihnachtsevangelium (Lk 2,1–19). Außerdem erfährt man, wie Papst Franziskus

üblicherweise die Weihnachtstage begeht und wie es einige seiner Vorgänger getan haben. Komplettiert wird das Werk durch Weihnachts- und Tischgebete. Auch die Traditionen des Dreikönigstags werden nicht vergessen. Ein rundum gelungener Band, der einen schon beim Durchblättern in weihnachtliche Stimmung versetzt! *Victoria Fels*

Information

Weihnachten im Vatikan: Rezepte, Geschichten und prominente Porträts, David Geisser/Thomas Kelly, Weber Verlag, ISBN 978-3-03818-414-0, 49 Euro, bestellbar unter www.weberverlag.ch.

Verlosung

Wir verlosen zwei Exemplare des Buchs „Weihnachten im Vatikan“. Wenn Sie gewinnen möchten, schicken Sie bis zum 7. Dezember eine Postkarte oder E-Mail mit dem Stichwort „Vatikan“, Ihrem Namen und Ihrer Adresse an: Katholische Sonntagszeitung bzw. Neue Bildpost, Henisiusstraße 1, 86152 Augsburg; nachrichten@suv.de. Viel Glück!

