

Informationen zur Sendung vom 22.12.2023

Italienisches Honiggebäck mit Olivenöl

Von Ulla Scholz

Zutaten (1200 g Ausstechfiguren)

500 g Blütenhonig	Außerdem
150 ml Olivenöl	Nüsse, Mandeln, Rosinen
Einige Tropfen Bio-Orangenöl-Aroma	oder Puderzucker und eine Zitrone
650 g Weizenmehl Typo 00 oder Type 405	sowie Lebensmittelfarbe zum Verzieren
½ TL Hirschhornsalz	
4 EL Wasser	

Zubereitung

Den Honig in einen Topf füllen und mit dem Olivenöl langsam erwärmen. Wenn die Masse leicht aufkocht und nach einigen Minuten Blasen wirft, alles gut umrühren, in eine größere Schüssel füllen und fast vollständig abkühlen lassen.

Das Hirschhornsalz in etwas Wasser auflösen und zusammen mit einigen Tropfen Orangenöl und dem gesiebten Mehl unter das Öl-Honiggemisch kneten. Den Teig in zwei Stücke teilen, abdecken und über Nacht oder mindestens sechs Stunden kaltstellen.

Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Einen Teil des Teiges auf bemehlter Fläche ausrollen und weihnachtliche Motive ausstechen. Wenn das Gebäck natürlich bleiben soll, kann man hier mit Nüssen, Mandeln oder Rosinen Augen oder Nasen darstellen. Die Figuren bei 180 Grad Umluft ca. 7 Minuten hellgolden backen und zunächst auskühlen lassen. Erst vom Backblech lösen, wenn die Honigkuchen fest geworden sind. Will man sie aufhängen, kann man in das noch weiche Gebäck mit einem Spickholz ein Löchlein anritzen.

Je nach Gusto etwas Puderzucker mit einigen Tropfen Zitronensaft verrühren und mit einer Farbe nach Wahl colorieren. Die Figuren mit Guss verzieren und trocknen lassen. In die vorgesehenen Löcher Bänder einfädeln, wenn die Plätzchen als Weihnachtsbaumschmuck gedacht sind. Wer die Plätzchen verschenken möchte, kann sie – je nach Größe in ein Glas füllen – oder einzeln in durchsichtigen Kekstüten verpacken. Immer ein Etikett anhängen, wo genau aufgelistet ist, welche Zutaten enthalten sind.

Informationen zur Sendung vom 22.12.2023

Italienisches Honiggebäck mit Olivenöl

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Honig, Olivenöl, Mehl, ein Fläschchen Bio-Orangen-Aroma-Backöl und Hirschhornsalz kosten zusammen circa 12 Euro. Beim Honig kommt es auf die Qualität an. Von daher kann der Preis etwas nach oben oder unten variieren.

1 kg Honig-Olivenöl-Gebäck: Circa 10 Euro

Pupazza Frascatana

Das Rezept kommt ursprünglich aus Italien aus der Stadt Frascati. Dort formt man aus dem Honig-Öl-Teig eine Frauenfigur mit drei Brüsten, die Pupazza Frascatana oder Miss Frascati heißt. Der Legende nach nähren zwei Brüste des traditionellen Gebilde-Gebäcks den Nachwuchs mit Milch und aus der dritten Brust fließt Frascati-Wein, um unruhige Babys zu besänftigen, wenn deren Mütter bei der Weinernte mithelfen mussten.

Das interessante an diesem Teig ist, dass er aus hochwertigen Zutaten wie Olivenöl und Honig besteht. Durch das Orangenöl wirkt das Gebäck leicht fruchtig und schmeckt insgesamt nicht sehr süß. Es ist im Grunde ein Honig-Plätzchen, dass nicht nach Lebkuchengewürz schmeckt, sich aber bestens zu „Lebkuchenfiguren“ formen lässt.

Hirschhornsalz sparsam dosieren

Hirschhornsalz hat die Aufgabe Lebkuchenteig zu lockern. Es sorgt dafür, dass die ausgestochenen Figuren nicht verlaufen. Da Hirschhornsalz beim Backen neben Kohlendioxyd auch Ammoniak erzeugt, sollte das Gebäck immer flach ausgerollt sein, damit die entstehenden Gase beim Erhitzen schnell entweichen können. Zu viel Ammoniak hinterlässt einen unangenehmen Salmiakgeschmack und ist ungesund. Hirschhornsalz immer nach Packungs- oder Rezeptangabe dosieren.

Das Triebmittel wurde früher aus ausgekochten Klauen, Hörnern und Hufen von Hirschen, Ziegen und Kühen gewonnen. Heute ist es ein Produkt der Lebensmittelchemie. Hirschhornsalz wird in Flüssigkeit aufgelöst, damit es sich im Teig gleichmäßig verteilt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!