

Auf die Plätzchen

Weihnachten gibt's Plätzchen - als Spritzgebäck, Ausgestochene oder als Kokos-Mandeltraum. Immer drin: Butter. Gute Butter. War bei Oma schon so - und gilt heute noch.



Leckere Plätzchen müssen gut versteckt werden, damit sie den Weihnachtstag noch erleben.

FOTO: ISTOCK/GETTY

VON CORINNA KUHS

An Weihnachten gab es im Hause Kuhs jedes Jahr eine Art Wettkampf: Oma Hanna holte blecheweise ziemlich hell gebackenes und extrem süßes Spritzgebäck aus dem Ofen, während Oma Berta leicht salziges und eher knusprig-dunkles Spritzgebäck zu den Enkeln trug. Die Kekse, obwohl beide Varianten mühevoll durch die später vom Ur-Enkel so genannte „Plätzchenorgel“ gedreht, unterschieden sich in Aussehen, Konsistenz und Geschmack. Und dennoch schmeckten beide wahnsinnig gut. Nach Heimat und Weihnachten. Und vor allem: nach sehr viel Butter. Ohne „gute Butter“ lasse sich keinesfalls backen, hieß es damals empört aus beiden Küchen, und selbst wenn mal etwas aus den großmütterlichen Backöfen nicht so gut ankam bei den Enkeln, war die verwunderte Antwort: „Aber da ist doch viel gute Butter drin!“ Und wenn Butter drin ist, muss es schließlich schmecken.

Das sieht Markus Busch, Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei-Konditorei Busch GmbH aus Monheim, ähnlich. „Butter wird zwar oft verteufelt, ist aber in Maßen gesund.“ Ins Weihnachtsgebäck gehöre einfach Butter rein, sagt Busch und zählt beispielhaft Butterstollen, Spekulatius und Spritzgebäck auf. Butter sei ein hochwertiges Produkt – und „ein absoluter Geschmacksträger“. Der hohe Fettgehalt von Butter – bei normaler Butter liegt er zwischen 80 und 90 Prozent – sorgt für Geschmack im Plätzchen. Margarine hat zwar einen ebenso hohen Fettgehalt, schmeckt aber ölig und weniger buttrig.

„Dazwischen liegen einfach Welten“, sagt Annemarie Heiligers aus völliger Überzeugung. Sie ist für die Backwaren im Bauerncafé Hellenhof in Wesel-Bislich zuständig und sorgt mit ihrem Mann Josef seit Jahren dafür, dass Plätzchen und Kuchen wie bei Großmutter schmecken. Auf die Frage, ob man nicht mit

Margarine oder Öl nachhelfen könne, erklärt sie resolut: „Öl in Weihnachtsplätzchen? Oh je, das geht gar nicht.“ Butter habe einen ganz anderen Geschmack, und es sei auch ein Unterschied, ob man zerlassene oder kalte Butter verarbeite – oft teile sie die Buttermenge für ihr Spritzgebäck entsprechend. Einen Teil davon mit Margarine zu ersetzen, komme für sie nicht infrage: „Wenn man zwei Plätzchen nebeneinanderlegt und probiert, würde jeder herausfinden, welches mit Margarine und welches mit Butter gebacken wurde.“

Den Begriff der „guten Butter“ kennt sie von zuhause – und „so verkaufen wir die heute noch“, sagt Heiligers. Sie stellt – anders als ihre eigene Großmutter – die Butter aber nicht mehr selbst her. „Da wurde dann damals die Milch abgerahmt, danach durch ein Tuch und ein Sieb gedrückt“, erinnert sie sich. „Aber irgendwie schmeckte das manchmal für uns Kinder schnell ein bisschen ranzig – das wollten wir dann nicht gerne essen.“

Im Plätzchen allerdings sei die hausgemachte Butter sehr lecker ge-

wesen, erinnert sie sich. Butter kann man auch zu Hause selbst herstellen. Dafür Sahne in ein leeres, sauberes Marmeladenglas füllen. Glas mit dem Deckel verschließen, dann sehr lange schütteln. Wer lange genug schüttelt, sieht einen gelblichen Klumpen im Glas – die selbst hergestellte Butter.

Wer keine Lust hat, Butter für Weihnachtsplätzchen selbst herzustellen, findet die hausgemachte Variante vor allem in ländlichen Regionen. In Kranenburg betreibt Familie Derksen den Speetenhof und verkauft Butter von den rund 70 Kühen, die dort leben. Anne van de Sand ist Molkereimeisterin und im Familienbetrieb für die Butter zuständig.

„Wir stellen unsere Butter ganz anders her als ein großes Unternehmen, das Butter produziert“, erklärt die Expertin. „Unsere Butter wird nicht am Strang, sondern im Butterfertiger hergestellt. Das ist eine sehr handwerkliche Arbeit.“ Einmal in der Woche wird auf dem Speetenhof Butter gemacht und von Hand in kleine Dosen gespachtelt. „Die Butter wird zunächst für 24 Stunden angesäuert – so wird aus Süßrahmbutter unsere Sauerrahmbutter.“

Auch für Weihnachtsplätzchen empfiehlt Anne van de Sand Sauerrahmbutter. Denn: „Süßrahmbutter hat sehr wenig Eigengeschmack. Und auch bei Süßspeisen sollte immer jede Geschmacksrichtung vorhanden sein, um einen wirklich runden Geschmack zu erreichen. Also bei Plätzchen auch eine gewisse Säure.“ Die Butter des Speetenhofs hat etwa 82 Prozent Fett – für 100 Gramm Butter werden rund drei Liter Milch benötigt. Die Nachfrage nach hausgemachter Butter sei groß. So groß, dass die Familie weniger herstellt als sie verkaufen könnte. Denn: „Bei uns wird nichts weggeworfen, wir werten jeden Tropfen Milch, den unsere Kühe produzieren.“ Weil aber Buttermilch, die bei der Butterherstellung entsteht, nicht so gefragt sei wie Butter, richtet sich die Produktion danach.

Pauline Neumann, Diplom-Ökotrophologin aus Mönchengladbach, gibt Grünes Licht für den Plätzchenverzehr an Weihnachten: „Ich sage auch meinen Patienten immer: An Weihnachten steht Weihnachten im Vordergrund. Da sollte man sich nicht so stark einschränken, sondern lieber versuchen, achtsam zu sein und bewusster zu schlemmen.“ Viel wichtiger sei es, sich nicht zu überessen und sich zusätzlich mehr zu bewegen. „Zum Beispiel mit der ganzen Familie einen Spaziergang machen, anstatt nur am Tisch zu verweilen“, rät sie. Und das Beste: „Butter grundsätzlich ist nicht ungesund. Es kommt eher darauf an, wie der Fettkonsum und die Fettsäurezusammensetzung insgesamt ist.“

Also nichts wie ran an die Plätzchenorgel – die Weihnachtsbäckerei ist eröffnet.

Spritzgebäck vom Hellenhof

Zutaten 500 g Weizenmehl Typ 405, 250 g Zucker, 250 g Butter, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Eigelb, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Esslöffel Milch (3,5 Prozent Fettgehalt)

Zubereitung Alles in eine Schüssel geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Anschließend den Teig für acht bis zehn Stunden kühl stellen und ruhen lassen. Danach durch den Teigwolf drehen (oder ausrollen und mit Förmchen ausstechen) und dann bei 180 Grad im Umluft-Ofen für zehn Minuten backen.

Paranuss-Schokoladen-Kekse

Zutaten 250 g weiche Butter, 250 g Mehl, 175 g Zucker, 1 Eigelb, 2 Vanilleschoten, 150 g Schokotropfchen oder geraspelte Schokolade, 75 g Paranusskerne, Puderzucker

Zubereitung Butter und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren. Dann Mehl, Eigelb, Inhalt der ausgeschabten Vanilleschoten, Schokolade einrühren. Danach die Paranüsse grob hacken und ebenfalls in die Masse geben. Das Ganze als Teighäufchen auf ein Backblech formen und etwa zwölf bis 15 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Mit Puderzucker bestäuben.

KOCHZEIT

Heilbutt im Rotkohl-Sud

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:
800-1000 g weißes Heilbuttfilet, 500 g Rotkohl, 300 ml Fischfond, 1 Knolle Ingwer, etwas Olivenöl zum Anbraten, Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig, 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), 300 ml Milch, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Tube Wasabi-Paste (oder frischen Wasabi), 4 Baby-Pak-Choi, 1 Paket Zuckerschoten



FOTOS: HANS-JÜRGEN BALIER

Ein bis zwei Tage vorher wird der Rotkohl-Ingwersud angesetzt. Die Ingwerknolle in Scheiben schneiden, in 1,5 l Wasser mit 100 ml Weißweinessig, 1 Esslöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit circa auf die Hälfte reduzieren, bis ein kräftiger, süßsaurer Ingwersud entstanden ist. Zwischenzeitlich einen halben Kopf frischen Rotkohl in feine, fünf Millimeter breite Streifen schneiden, vorher den Strunk entfernen. Den geschnittenen Rotkohl mit dem kochenden Ingwersud überbrühen, gut durchmengen, luftdicht verschließen und ein bis zwei Tage gut gekühlt ziehen lassen.

Am Tag des eigentlichen Kochens: Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen. Milch erwärmen, Butter darin schmelzen und die Wasabipaste je nach Gusto zufügen. Die Kartoffeln auf ein Sieb schütten, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Wasabi-Mich-Butter-Gemisch zugeben und mit dem Schneebesen glattrühren. Den weißen Heilbutt waschen, trockentupfen und in vier gleich große Stücke portionieren. Den nunmehr gut durchgezogene

„Dies ist ein schönes winterliches Fischgericht. Falls das Heilbutt-Filet schwierig beschaffbar ist, so eignet sich diese Zubereitung auch ganz wunderbar für Kabeljau-Loins.“

nen Rotkohl-Ingwersud passieren, mit Fischfond aufkochen, etwas reduzieren, abschmecken und ggf. mit etwas Speisestärke leicht abbinden. Zwischenzeitlich den Baby Pak Choi halbieren, waschen und die Zuckerschoten in feine Julienne schneiden.

Den Fisch mit Salz/Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten, langsam und schonend garen, gegen Ende einen Stich Butter hinzufügen. Wenn alles soweit bereit zum Anrichten ist, den Pak Choi und die Zuckerschoten kurz und in etwas Olivenöl anbraten und würzen.

Tipp Da wir für den Rotkohlsud nur die Flüssigkeit verwendet haben, können Sie aus dem marinierten Rotkohl, abgeschmeckt mit Salz/Pfeffer, Sesamöl und Sushi-Ingwer einen wunderbaren Wintersalat zaubern. Mit rosa gebratener Entenbrust eine schöne Vorspeise.



Marika Weinhold-Blum

kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.

GUT ZU WISSEN

Grünkohl ohne Frost

Oft heißt es, Grünkohl (Brassica oleracea var. sabellica) müsse vor der Ernte Frost bekommen. Das stimmt so jedoch nicht, erklärt der Bundesverband Deutscher Gartenfreunde (BDG): Entscheidend für einen milden Kohlgeschmack sind niedrige Temperaturen über einen längeren Zeitraum. Denn dann produziert die Pflanze mehr Zucker, als sie zum Wachsen verbraucht. Und wird dementsprechend süßer.

Wer nur kleine Kohlmengen benötigt, kann die Blätter des

Grünkohls einzeln ernten und sollte dabei immer nur die äußeren Blätter pflücken. Von innen wachsen neue nach. Für ein deftiges Grünkohllessen darf natürlich auch die ganze Pflanze geschnitten werden.

Sollten die Pflanzen dieses Jahr etwas mickrig aussehen, mag der trockene Sommer 2018 schuld sein. Der BDG rät schon mit Blick auf das kommende Jahr, den Kohl vor allem in der Hauptwachstumsphase im Hoch- und Spätsommer ordentlich mit Wasser zu versorgen.

Schicken Sie uns Rezepte!

Sind Sie auch der Plätzchenmeister der Familie? Oder kennen ein Rezept, für das Sie immer Komplimente bekommen? Dann verraten Sie es uns! Wir sammeln Plätzchenrezepte und veröffentlichen eine Auswahl in der RP und bei RP Online. Bitte schicken Sie das Rezept mit Ihrem Namen, Wohnort und Telefonnummer (für evtl. Fragen) bis 6. Dezember an: report@rheinische-post.de

GRAFIK: C. SCHNETTLER