



Mit einem Sternstempel verpasst Maren von der Ehe den Schoko-Plätzchen ein weihnachtliches Aussehen. Aus demselben Teig macht sie gleich vier verschiedene Sorten.

FOTO: VALERIE SCHAUB

Vier mit einem Teig

MEINE LIEBLINGSPLÄTZCHEN Landfrau verrät schnelles Rezept

Vorweihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Deshalb stellen wir Lieblingsrezepte zum Nachbacken vor. Maren von der Ehe von den Landfrauen Rothwesten macht aus einem Teig gleich vier Sorten.

VON VALERIE SCHAUB

Fuldatal/Baunatal – Ohne den Duft von Orangen und Plätzchen ist die Vorweihnachtszeit für Maren von der Ehe aus Baunatal unvorstellbar. Schon als kleines Mädchen hat sie ihrer Oma beim Backen geholfen, heute sorgt sie regelmäßig Ende November mit Mutter, Schwester und ihren Nichten selbst für den unverwechselbaren Plätzchen-Duft.

Weil die 44-Jährige beruflich und ehrenamtlich ziemlich eingespannt ist, aufs Backen aber nicht verzichten will, greift sie auf ein 4-in-1-Rezept zurück. „Butter, Zucker, Mehl und Eier hat jeder zuhause.“ Das Rezept ist einfach und „die vier Sorten sehen am Ende alle ganz anders aus“, sagt die Hobby-Bäckerin. Gebürtig aus Rothwesten ist sie die Chefin der dortigen Landfrauen. Beruflich ist sie

an der Hardwaldklinik II in Bad Zwesten als kaufmännische Leiterin für 200 Mitarbeiter verantwortlich. Da wird es mit aufwendigen Zimtsternen nach Feierabend schwierig.

Ihr Rezept lässt sich deshalb gut nach Feierabend vorbereiten. Über Nacht werden die Teigrollen im Kühlschrank schön fest. Den Rollen verpasst sie gleich unterschiedliche Formen: Mal wer-

den Rechtecke daraus, mal Dreiecke, mal Taler. „Man kann sich darin verkünsteln, die Rezepte abzuwandeln.“

Geschmacklich arbeitet sie für die Varianten mit salzigen Erdnüssen, Schokotropfchen, Orangenabrieb, Pistazien und Müsli. „Man kann auch ein Loch in die Taler stechen und später Marmelade reinfüllen.“ Vor allem ließen sich die Taler mit Kindern nach Herzenslust verzieren. Manchmal kommen dabei sogar Rentiergesichter heraus.

Die Liebe zu Plätzchen hat Maren von der Ehe mit ihrer Großmutter übrigens bis zuletzt geteilt. „Sie hat am liebsten Vanillekipferl gegessen.“ Und die habe sie auch bis ins hohe Alter im Pflegeheim immer wiedererkannt. „Plätzchen können so viel mehr als nur schmecken.“

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Vanillekipferl, Lebkuchen, Zimtsterne: Was ist Ihr Lieblingsrezept? Schicken Sie es uns und verraten Sie uns, was Sie damit verbinden: Eine Erinnerung an die Kindheit? Ein Geheimtipp der Großmutter? Eine Backaktion mit der ganzen Familie? Was es auch ist, wir stellen Ihre Rezepte und persönlichen Geschichten in loser Reihenfolge vor. Schreiben Sie uns an kreiskassel@hna.de oder melden Sie sich: 0561/ 203-15 26.

REZEPT

Müsli, Schoko, Erdnuss und Kokos-Orange

Zutaten Grundteig: 700 Gramm Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 200 Gramm Zucker, 400 Gramm weiche Butter in Würfeln, 2 Eier. (Ergibt 4 Bleche)

Zubereitung Grundteig: Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten und in vier gleich große Portionen teilen.

■ Für die **Müsli-Taler** 120 Gramm Müsli, zum Beispiel Knusper-Müsli, zerbröseln und in den Teig einarbeiten.

■ Für die **Schoko-Taler** 100 Gramm Kuvertüre hacken, eine Teigportion und-

zwei Päckchen Vanillezucker hinzugeben und verkneten.

■ Für die **Erdnuss-Taler** 60 Gramm gesalzene Erdnüsse hacken, eine Teigportion und 50 Gramm Schokotropfen hinzugeben und verkneten.

■ Für die **Kokos-Orangen-Taler** 10 Esslöffel Kokosraspeln, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Orangenlikör (oder Orangensaft oder Orangenaroma), geriebene Orangenschale einer Orange und 50 Gramm gehackte Pistazien mit dem Teig verkneten.

Alle Teigteile zu je 20 Zentimeter langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kalt oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in rund ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander 10 bis 12 Minuten backen.

vsa