

Früchtebrot, Hutzelbrot

Das Früchtebrot wird traditionell am Andreastag, dem 30. November, gebacken und erst zu Weihnachten angeschnitten. Früher hatte man meist nur Hutzeln, also gedörrte Birnen, dafür verwendet; erst später wurden dann auch andere Trockenfrüchte verbacken.

Boules de Noël Noisette Cannelle ✱

Zutaten

140g Haselnüsse
30g Mandeln
50g Zucker
1TL Zimt
2 Eiweiß

etwas über 100g gehackte Haselnüsse extra

Zubereitung

Die Haselnüsse und Mandeln entweder schon gerieben kaufen oder selbst sehr klein hacken (im Mixer). Dann die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Spatel oder Rührlöffel unter die anderen Zutaten heben.

In der Hand kleine Kugeln formen, die etwa 18g wiegen sollten

und in den gehackten Haselnüssen rollen.

Die Kugeln dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C und Umluft rund 10-12 Minuten backen. Abgekühlt in einer Dose aufbewahren, wo sind rund zwei Wochen haltbar sein sollten.

Tomatenmark selber machen

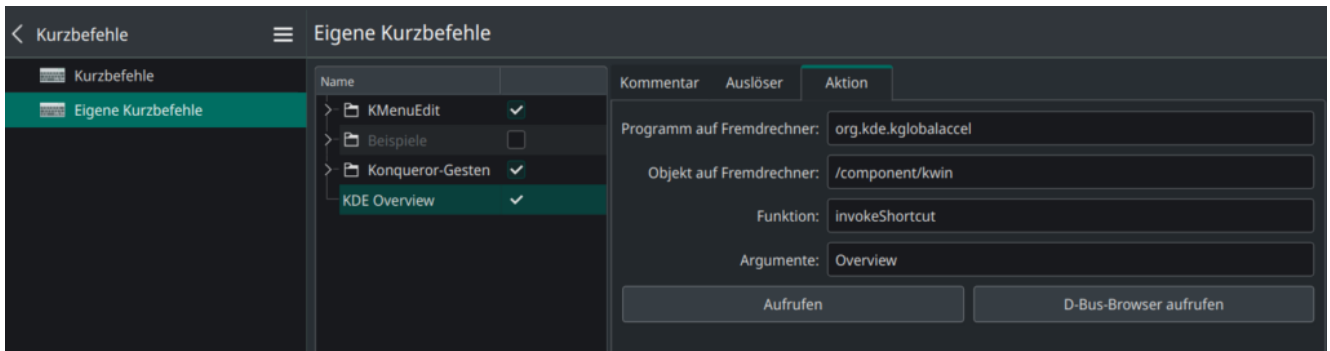
Tomatenmark selbst aus frischen Tomaten herzustellen ist denkbar einfach, schmeckt besser als das industriell hergestellte Mark und vermeidet den Müll der leeren Aluminiumtuben.

Paprika-Brotaufstrich

Ein Brotaufstrich mit Paprika und Tomaten ist einfach und schnell zubereitet. Eingelegt hält er viele Monate.

KDE ,Overview' über Tastatur aufrufen

Um KDEs ,Overview' Funktion über einen Kurzbefehl mit der Tastatur aufzurufen, braucht es nur die folgende Einstellung (unter ,Systemeinstellungen'):



Schokoaufstrich

Wer liebt ihn nicht, den Schokoaufstrich auf dem Frühstücksbrötchen? Nutella ist bestimmt die bekannteste Marke davon. Man kann den Schokoaufstrich aber auch ganz einfach selbst herstellen. Und das beste dabei – es ist billiger, schmeckt besser und kommt dabei ohne Palmöl oder andere Zusatzstoffe aus!

Bärlauchpesto

Zutaten

100g Bärlauch
100g Olivenöl (oder Rapsöl)
50g Parmesan
50g Pinienkerne (oder Cashewnüsse)
6g Salz

Zubereitung

Zuerst die Bärlauchblätter waschen und sehr gut trocknen (z. Bsp. mit der Salatschleuder, dann noch 1-2h an der Luft); sollte doch Feuchtigkeit an den Blättern sein, verdirbt das Pesto später dann umso schneller. Die Pinienkerne (bzw. Nüsse) in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten; das ist nicht nur gut fürs Aroma sondern tötet auch einige Mikroorganismen ab. Den Bärlauch und Nüsse kleinschneiden und den Parmesan raspeln.

Alles miteinander vermischen und evtl. mit dem Pürierstab noch weiter zerkleinern. Anfangs scheint das Öl etwas knapp bemessen zu sein, aber das gibt sich schnell. Das Pesto in Gläser abfüllen und mit einem Löffel evtl. vorhandene Luftbläschen ausdrücken. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl obendrauf dazugeben.

Im Kühlschrank sollte das Pesto mehrere Wochen halten; tiefgefroren auch mehrere Monate.

Varianten

Generell kann man die Zutaten (nahezu) beliebig variieren, also etwas mehr oder weniger von einer Zutat nehmen. Man kann auch sehr gut ein sehr schlichtes Bärlauchpesto ganz ohne Parmesan und Nüsse machen.

Pilz-Rahm-Sauce

Zutaten

500g gemischte Pilze

400ml Schlagsahne

20g Butter

1 Zwiebel

5 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Thymian abwaschen, abtrocknen und die Blätter abzupfen. Den Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze dazugeben. Nach ein paar Minuten, die Zwiebel und den Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne darübergießen. Dann so lange einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Holzleim (Glutin- und Kaseinleim)

Glutinleime

Unter dem Begriff Glutinleime werden natürliche Klebstoffe aus tierischen Abfällen bezeichnet, die seit altersher im Möbelbau benutzt wurden. Das besondere an den Glutinleimen ist, dass sie durch Wässern und Erwärmen immer wieder gelöst werden können, die Klebeverbindungen sind also reversibel. Außerdem geht die Klebekraft nie verloren und der Glutinleim kann immer

wieder weiterverwendet werden.

Knochenleim

Am besten ist der Knochenleim handzuhaben, der in Form kleiner Perlen angeboten wird. Um den Leim herzustellen, muss er auf etwa 50-60°C erhitzt werden. Dafür eignet sich bestens ein Flaschenwärmer für Milch. Zu den Leimperlen gibt man rund die doppelte Menge an Wasser, erwärmt diesen Leimansatz und wartet rund 1-3 h.

Zum Leimen ist sehr wichtig, dass auch das Holz möglichst warm ist – man kann das Holz (genauer eigentlich nur die Leimstellen) beispielsweise mit einem Föhn oder Bügeleisen vorwärmen.

Alternativ kann man übrigens einfach Gelatine nehmen (das entspricht schlicht einem gereinigten Haut- und Knochenleim), wie er in jedem Supermarkt zu finden ist.

Hat man etwas vom Knochenleim übrig, lässt man ihn einfach eintrocknen und kann ihn dann wieder unbegrenzt trocken lagern.

Hautleim

Doppelte Klebekraft wie Knochenleim.

Hasenleim

Rund vierfach stärkere Klebekraft wie Knochenleim.

Fischleim

Muss nicht erhitzt werden, enthält aber oft Phenole als Konservierungsmittel.

Kaseinleim

Bemerkungen vorab

Vieles von dem Wissen, auf das Handwerker in früheren Jahrhunderten zurückgreifen konnten, ist heute leider in Vergessenheit geraten und die wenigsten wissen noch, wie früher Farben oder Leim hergestellt wurde sondern vertrauen ganz auf die industriell hergestellten, chemischen Produkte aus dem Baumarkt. Dabei ist gar nicht so schwer, sich diese alten Fähigkeiten wieder (zumindest ansatzweise) anzueignen.

Einen sehr haltbaren, wärme- und wasserfesten Leim, der ganz ohne moderne chemische Produkte auskommt, lässt sich beispielsweise aus Quark und Kalk herstellen. Etwas genauer aus dem Milcheiweiß (Kasein) und gelöschtem Kalk. Diese beiden Zutaten reagieren miteinander und härten zu einer stabilen Klebeverbindung aus.

Das Kasein kann man im Fachhandel in reiner Form kaufen, aber es genügt auch einfach Magerquark mit möglichst wenig Fett zu nehmen. Quark besteht zum größten Teil (neben Wasser) genau aus genau dem Milcheiweiß, dass man für den Leim braucht. Wichtig ist, dass der Quark traditionell mit Säure hergestellt wurde (auf der Verpackung steht evtl. etwas von Sauerquark oder ähnlichem). Ganz grob hat Magerquark etwa das achtfache Gewicht wie das reine Kasein.

Den gelöschten Kalk kann man entweder in Pulverform kaufen (meistens Kiloware, dafür aber sehr günstig) und wird meistens unter der Bezeichnung *Weißkalkhydrat* vertrieben. Dieses Pulver löst man einfach in Wasser auf und hat damit gleich den verbrauchsfertigen *Sumpfkalk*.

Traditioneller ist das Ansetzen des Sumpfkalkes in Tonnen oder (so wie früher) Erdgruben aus gebranntem Kalk (Weißkalkoxid) und Wasser. Diesen Ansatz muss man dann für Jahre ruhen lassen, damit ist seine feinkörnige, teigige Konsistenz

erreicht. Den Aufwand scheuen natürlich die meisten (außer vielleicht jemand der ein altes Haus sein eigen nennt und viel zu restaurieren und renovierent hat). Aber auch diesen Sumpfkalk kann man gut über den Fachhandel beziehen.

Herstellung

Der verwendete Sumpfkalk ist stark alkalisch und greift die Haut an; besonders die Augen sind stark gefährdet, deswegen Schutzbrille und Handschuhe tragen!

Man gibt etwas Sumpfkalk in die Mitte eines Mörsers und rund die fünffache Menge (nach Gewicht) an Magerquark an den Rand (oder ein Teil Kalkhydrat und zwei Teile Magerquark). Am besten bei Zimmertemperatur arbeiten; jedenfalls nicht zu kalt (nicht unter 12 °C).

Oder alternativ auch 75g Weißkalkhydrat (+200g Wasser) und 200g Kasein (+600g Wasser; mehrere Stunden quellen lassen).

Nun verreibt man einen Teil des Quarks mit dem Sumpfkalk, wobei sich ein leichter Geruch nach Ammoniak entwickeln sollte. Die Masse selbst sollte zähflüssig werden und es sollten sich Blasen entwickeln, die knallen oder schmatzende Geräusche erzeugen. Riecht es nach faulen Eiern wurde der Quark nicht mit Säure gewonnen und sollte es nach Seife riechen ist zuviel Fett im Quark (kein Magerquark). In beiden Fällen den Ansatz am besten gleich verwerfen.

Jetzt immer mehr vom Quark untermischen, wobei die Masse immer zähflüssiger wird und schließlich umkippt zu einer Konsistenz wie sie Grießbrei hat. Dann keinen weiteren Quark hinzumischen sondern einfach so weiterreiben; nach einigen Minuten sollte es wieder eine zähflüssige Masse werden. Dann kann wieder etwas Quark zugemischt werden. Sollte die Griessbrei-Konsistenz nicht weggehen, muss etwas Sumpfkalk dazugegeben werden.

Am Schluss sollte der Leim zähflüssig wie Honig sein; vom

Pistill sollte die Masse in einem dünnen Faden nach unten laufen. Ist der Leim zu fest, etwas Sumpfkalk hinzugeben, ist er zu flüssig, etwas Quark dazugeben. Jedenfalls kein Wasser dazugeben.

Schließlich den Leim einige Minuten stehen lassen und dann zügig verarbeiten (er hält nicht viel länger als eine halbe Stunde). Erschütterungen könnten dazu führen, dass der Leim geliert und fest wird; dann ist er nicht mehr zu gebrauchen.

Verwendung

Der Leim ist stark alkalisch und greift die Haut an. Deswegen *niemals die Finger benutzen* oder sonst Leim auf die Haut bekommen (also Handschuhe und Schutzbrille tragen). Die Klebeflächen sollten relativ eng anliegen (weniger als 1/10mm Abstand). Geklebt werden sollte möglichst bei Zimmertemperatur, keinesfalls bei Frost. Die Leimverbindung sollte einige Stunden gepresst werden, nach einem Tag kann man dann weiterarbeiten und nach wenigen Tagen hat die Leimverbindung auch die endgültige Festigkeit.

Der Pinsel sollte alkalifest sein, d.h. eine Naturhaar-Pinsel geht nicht, aber Weide, Bast oder Plastik; er würde sich ziemlich schnell (wie die Fingerhaut) auflösen.

Die Leimverbindung aus Kaseinleim ist wärme- und wasserbeständig, kann also nur noch mit roher Gewalt gelöst werden.

Die benutzten Gerätschaften unter fließendem Wasser reinigen und die Pinsel am besten gleich auswaschen. Größere Reste einfach auf Papier etc. aushärten lassen. Evtl. kann man ausgehärtete Reste später mit NaOH wieder weich bekommen (noch nicht ausprobiert).

Bezugsquellen

Eine (unvollständige) Auswahl an Händlern, die Produkte rund um Kalkprodukte, Kalkkaseinleim oder Kalkfarben anbieten sind:

<https://www.kalk-laden.de/>

<https://www.kreidezeitshop.de/>

Brezelknödel

Zutaten

4 Brezeln (getrocknet rund 255g)

1/4 l Milch

2 Eier

1 Zwiebel

evtl. 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Brezeln in kleine Würfel schneiden. Das macht man am besten irgendwann, wenn man Zeit hat und alte Brezeln (oder auch Laugenbrötchen; evtl. auch etwas anderes, helles Brot) hat. Dann im Backofen gut trocknen – so halten sie sich monatelang in einer luftdichten Dose.

Die Zwiebel kleinhacken und golden, hellbraun andünsten. Die Milch dazugeben, kurz erwärmen. Dann in einer großen Schüssel über die Brezelwürfel gießen und rund 20-30 Minuten einweichen lassen. Die Eier zu den Brezeln dazugeben (und je nach Geschmack die Petersilie) und mit den Händen alles gut vermengen und leicht durchkneten, aber so, dass noch die

Brezelstücke erhalten bleiben. Der Knödelteig sollte klebrig aber formbar sein (so dass die Knödel erstmal ihre Form behalten. Sollte der Knödelteig zu fest sein, dann noch etwas von der Milch dazugeben; wenn er zu weich ist, hilft etwas Mehl.



Fertig geformte Brezelknödel

Kn
öd
el
fo
rm
en
,
au
f
ei
ne
m
Te
ll
er
sa
mm
el
n
un
d
da
nn
al
le
vo
rs
ic
ht
ig
(z

.
Bs
p.
mi
t
ei
ne
m
Sc
ha
um
lö
ff
el
)
in
he
iß
es
,
nu
r
ga
nz
le
ic
h
kö
ch
el
nd
es
Sa
lz
wa
ss
er

ge
be
n.
Ru
nd
20
Mi
nu
te
n
ko
ch
en
la
ss
en
.

Darüberhinaus

Dazu passt sehr gut Rotkohl oder eine Pilz-Rahm-Sauce. Man kann die Knödel auch gut einfrieren und in Scheiben geschnitten in der Pfanne anbraten.



Lecker Brezelknödel