

Arbeitsanweisungen und Rezepte

- für Flechtgebäck

Man formt die Stränge aus Teig, wenn die Flechttechnik beherrscht wird. Zum Erlernen des Flechtens empfiehlt sich das Üben mit Plastilin. Die aus diesem Material geformten Stränge lassen sich leicht durch Einritzen von Zahlen nummerieren, so dass beim Flechten die Übereinstimmung mit der Vorlage überprüft werden kann. Zum praktischen Arbeiten mit den Arbeitsanleitungen ist es zweckmäßig, diese zur Schonung in eine Klarsichthülle zu geben oder zu laminieren.

Rezept für Zoofgebäck:

1000 g Mehl; ca. 350 ml Milch; 80 g Hefe; 120 g Butter; 2 Eier; 100 g Zucker; 10 g Salz; und eventuell 200 g Rosinen, etwas Mohn, Sesam, Mandelstifte.....

Die Menge der Schütflüssigkeit (Wasser oder Milch) ist von der Mehqualität abhängig. Es soll ein mittelfeinster Hefeteig bereitet werden. Der gut ausgearbeitete Teig wird abgewogen und geteilt. Dann werden die Teigstücke rundgewirkt und nach einer kurzen Ruhezeit zu Strängen geformt und geflochten. Ein Hohllaufen der Stränge vermeidet man, wenn der Teig bald nach dem „Gehen“ verarbeitet wird. Nach entsprechender Gare bestreicht man die Zöpfe mit verdünntem Eigelb. Das Ausbacken erfolgt bei mittlerer Hitze.

- für figurliches Gebäck, Symbolgebäck und Schrift

Für figurliches Gebäck ist mehr Hefe nötig als für Symbolgebäck und Backschrift. Die Gärfähigkeit der Hefe im Teig muss berücksichtigt werden, dafür sind eigene Versuche und Erfahrung nötig.

Rezept:

1000 g Mehl; ca. 420 ml Flüssigkeit; 10 – 30 g Hefe; 80 g Fett; 50 g Zucker; 12 g Salz

Der Teig muss gut ausgearbeitet werden und soll eine glatte Oberfläche aufweisen. Er erhält eine kurze Teigruhe und wird 10 - 15 Minuten kühl gestellt (Gärverzögerung).

Das Ausrollen des Teiges auf die gewünschte Stärke erfolgt in Etappen, damit der Teig nicht schwindet und eine glatte Oberfläche behält. Er wird auf Backtrennpapier gegeben und die entsprechende Schablone aufgelegt.

Zum Ausschneiden von großen Formen verwendet man ein kleines, scharfes Messer, das man zuvor in Mehl taucht. Bei kleineren Formen und Rundungen sind ein paar Schnitzseisen mit entsprechender Stichform zu empfehlen. Der Teig ist richtig entspannt, wenn er sich konturenstark schneiden lässt und nicht mehr schwindet. Das Ausgeschnittene wird mit Hilfe des Backtrennpapiers auf ein Backblech umgesetzt und mit Folie abgedeckt, um eine Hautbildung zu vermeiden.

Beim Symbolgebäck wird zum Beispiel auf die ausgeschnittene Grundform meist ein Zopf als Umrandung aufgelegt und angedrückt. Die Auflagefläche wird vorher mit Eiweiß bestrichen, ebenso verfährt man mit der Symbolschrift. Nach entsprechender Gare erfolgt das Bestreichen der Stücke mit verdünntem Eigelb.

Auch durch Bestreuen von Teilen mit Sesam und Mohn, durch Auflegen von Mandeln oder kandierten Früchten können reizvolle Farbwirkungen erzielt werden.

Backen

Das Backen erfolgt bei einer Temperatur von etwa 200° C. In der Anfangsphase des Backvorgangs können notwendig werdende kleinere Korrekturen vorgenommen werden, wenn sich durch die Ofengare zum Beispiel der Umrandungszopf etwas verschoben hat. Teile des Gebäcks, die nicht so bräunen sollen, werden durch Abdecken mit Alufolie geschützt. Schaustücke lassen sich durch Verzicht auf Fettzugabe und sehr gutes Ausbacken für lange Zeit haltbar machen.

Zopfring aus Dreistrangzopf, gerippter Vierstrangzopf, zusammengesetzter Zopf

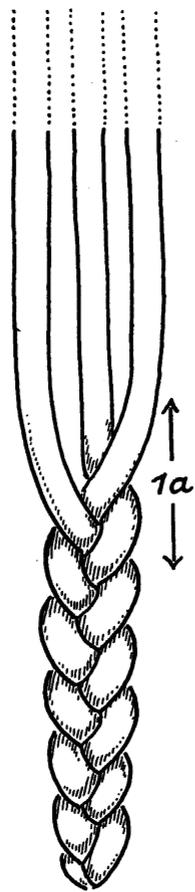


Abb. 1b

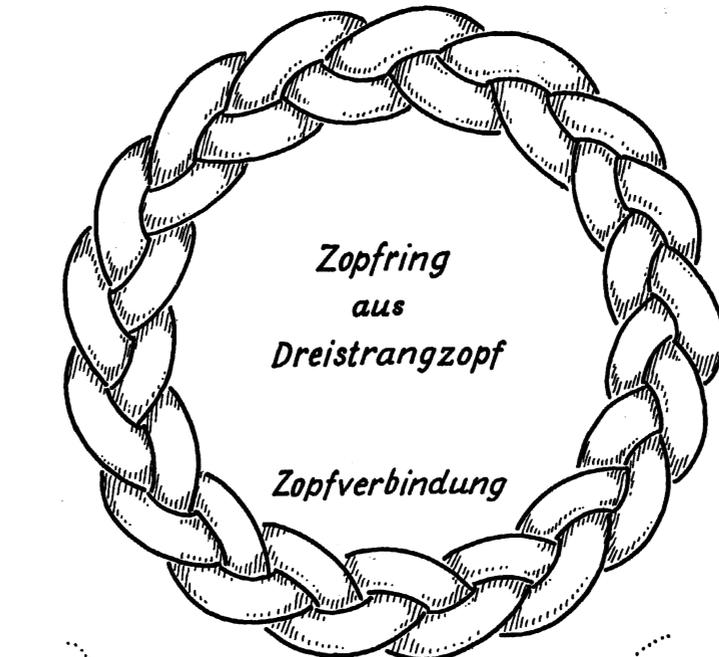


Abb. 2a

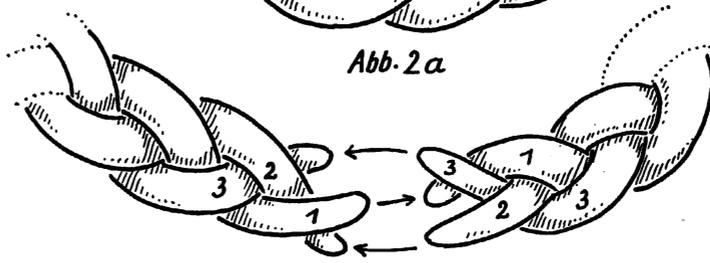


Abb. 2b

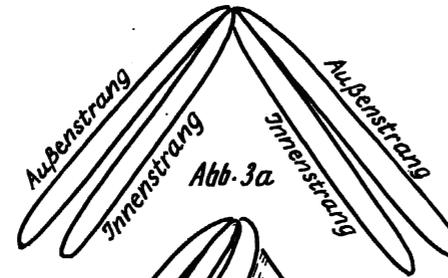


Abb. 3a

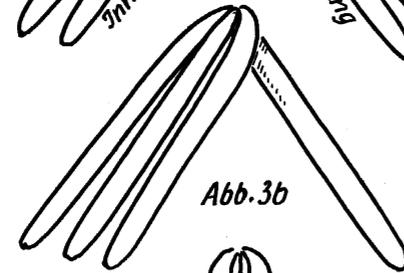


Abb. 3b

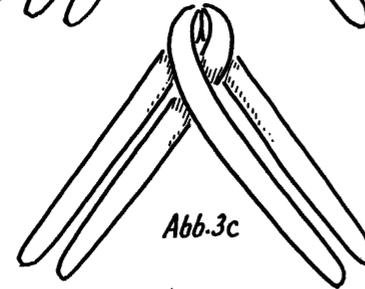


Abb. 3c

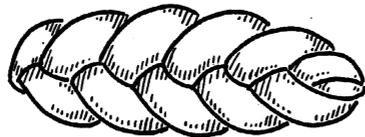


Abb. 3d



Abb. 4c



Abb. 4b

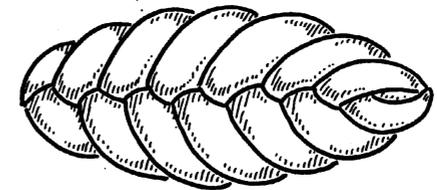


Abb. 4a

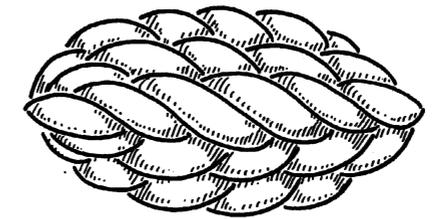


Abb. 4d

Dreistrangzopf: Wird ein langer Dreistrangzopf für eine Umrandung oder einen Zopfring benötigt, so beginnt man mit dem Einflechten der Stränge vom Mittelteil (Abb. 1a) aus. Abb. 1b zeigt den halbgeflochtenen Dreistrangzopf, der nun gewendet (Unterseite nach oben) und in gleicher Flechtbewegung von der anderen Seite aus zu Ende geflochten wird.

Zopfverbindung bei Ringzopf: Zur Bildung eines Zopfringes mit nicht sichtbarer Verbindungsstelle (Abb. 2a) müssen Anfang und Ende des Dreistrangzopfes aneinandergeschoben und die freien Strangteile entsprechend Abb. 2 gelegt werden. Die Strangteile 1, 2 und 3 werden jeweils so miteinander verbunden, daß die Verbindungsstelle unter dem darüberliegenden Strangteil liegt und so verdeckt ist.

Gerippter Vierstrangzopf: Vier Stränge werden entsprechend Abb. 3a gelegt. Bei der ersten Flechtung wird der rechte Außenstrang linker Innenstrang (Abb. 3b) und der linke Außenstrang rechter Innenstrang (Abb. 3c). Die Flechtung wird so lange wiederholt, bis die Stränge eingeflochten sind (Abb. 3d).

Zusammengesetzter Zopf: Man kann auch einen Zopf aus Einzelzöpfen aufbauen. Auf einen gerippten Fünfstrangzopf (Abb. 4a) kommt ein Dreistrangzopf (Abb. 4b) zu liegen und eine Zopfkorde (Abb. 4c) bildet den Abschluß. Abb. 4d zeigt den zusammengesetzten Zopf in Draufsicht. Als Grundlage kann z. B. auch ein gerippter Vierstrangzopf oder ein Vierstrangzopf mit Wechselstrang dienen.

Knopfsemmel

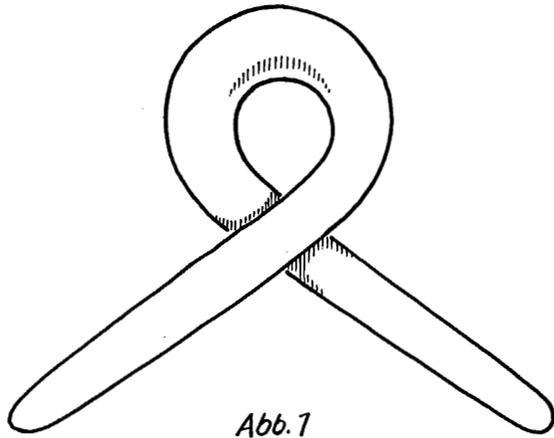


Abb. 1

Man formt einen gleichmäßigen Strang und bildet damit eine kleine Schlaufe. Der rechte Strangteil wird dabei über den linken gelegt.

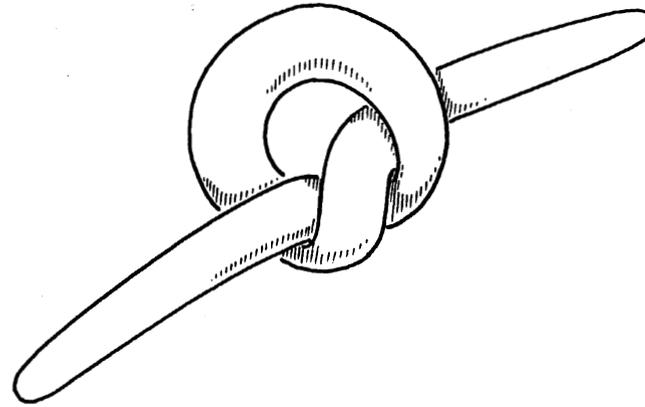


Abb. 2

Der rechte Strangteil wird von oben durch die Schlaufe nach rechts geführt.

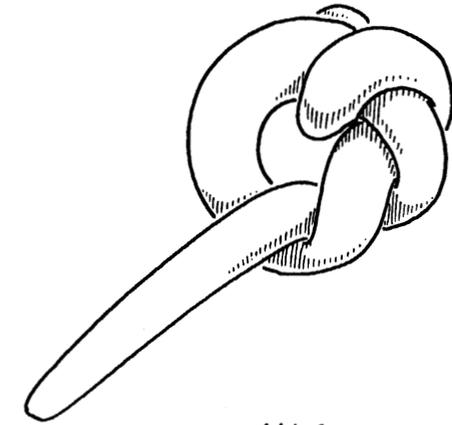


Abb. 3

Der verbliebene rechte Strangteil wird nochmals von oben durch die Schlaufe gezogen und dann angedrückt.

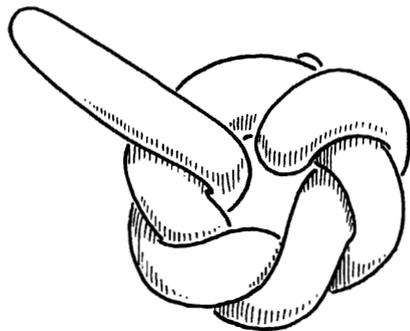


Abb. 4

Die linke Hand führt nun den linken Strangteil von unten durch die Schlaufe.

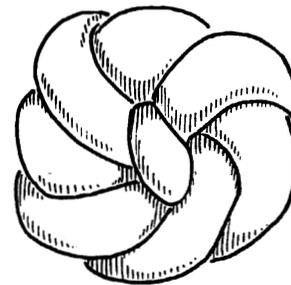


Abb. 5

Der verbliebene linke Strangteil wird nochmals von unten durch die Schlaufe gesteckt.

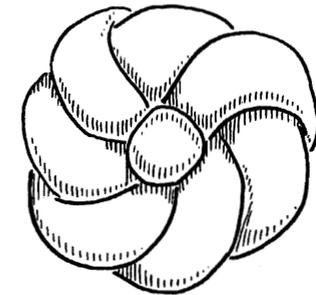


Abb. 6

Das aus der Mitte hervorstehende linke Strangende wird etwas breitgedrückt, so daß es die Form eines Knopfes erhält.

Merke: Der rechte Strangteil wird zweimal von oben durch die Schlaufe gezogen und das Ende unten festgedrückt. Der linke Strangteil wird zweimal von unten durch die Schlaufe geführt und das aus der Mitte hervorstehende Ende breitgedrückt.

Wiener Knopf

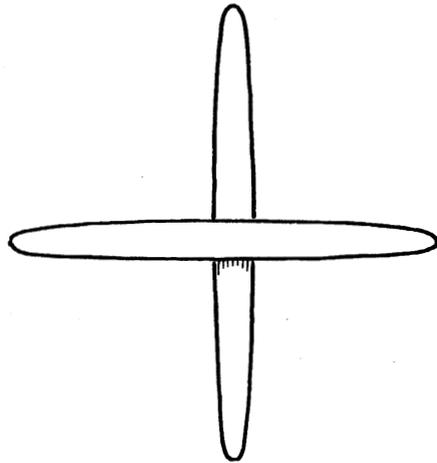


Abb. 1

Aus einem Teigstück werden zwei kurze Stränge geformt und gemäß Abb. 1 gelegt. Die rechte Hand erfäßt den oberen, die linke Hand den unteren Teil des Längsstranges.

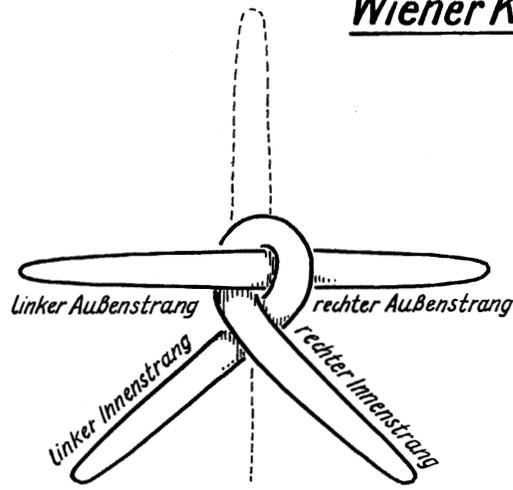


Abb. 2

Diese beiden Teile werden nun so nach unten gekreuzt, daß der rechte Teil unter den linken zu liegen kommt. Damit ist die Ausgangsstellung für die Flechtung erreicht.

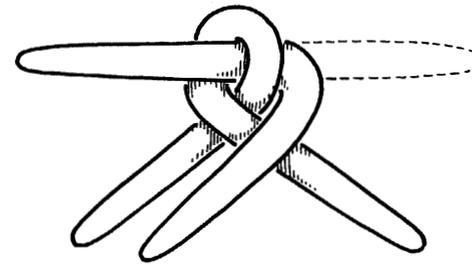


Abb. 3

Der rechte Außenstrang wird über den benachbarten Strang geführt und als linker Innenstrang abgelegt.

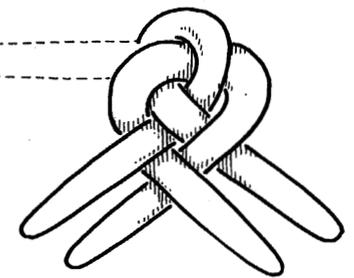


Abb. 4

Der linke Außenstrang wird unter den benachbarten Strang und über den folgenden geführt und als rechter Innenstrang abgelegt.

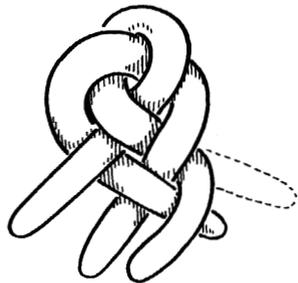


Abb. 5

Wiederholung: Der rechte Außenstrang wird über den benachbarten Strang geführt und als linker Innenstrang abgelegt.

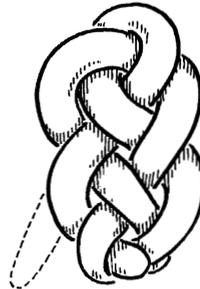


Abb. 6

Der linke Außenstrang wird unter den benachbarten Strang und über den folgenden geführt und als rechter Innenstrang abgelegt. Die Strängen werden nun zusammengedrückt.

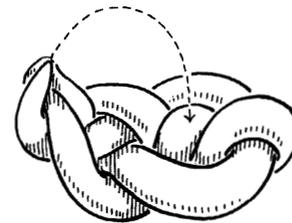


Abb. 7

Das Flechtwerk wird nach oben gebogen und auf die erste Kreuzung des Längsstranges gedrückt. Hierauf wird das Geflecht umgedreht und der Wiener Knopf ist fertig.

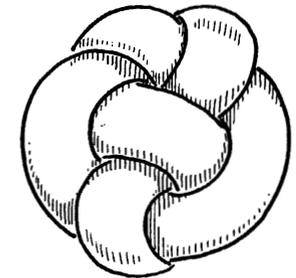


Abb. 8

Wiener Knopf von oben gesehen.

Entgegengesetzter Flechtgang: Von der Ausgangsstellung an (Abb. 2) kann die Flechtung ebenso entgegengesetzt durchgeführt werden. Hierbei wird der linke Außenstrang zuerst unter den benachbarten Strang hindurchgeführt und als rechter Innenstrang abgelegt. Der rechte Außenstrang wird mit den zwei benachbarten Strängen verflochten und als linker Innenstrang abgelegt. - Wiederholung.

Merke: 1. Zwei Stränge werden kreuzweise gelegt - Längsstrang unten.
2. Die Längsstrangteile werden nach unten gekreuzt, rechter Teil unter linken - Ausgangsstellung für die Flechtung.

3. Flechtung: Der rechte Außenstrang wird zum linken Innenstrang. Der linke Außenstrang wird mit den benachbarten zwei Strängen verflochten und zum rechten Innenstrang.

4. Wiederholung der Flechtung.
5. Das Flechtende wird auf die erste Kreuzung des Längsstranges gedrückt und das Geflecht umgedreht.

Einstrangzopf, Einstrangkno

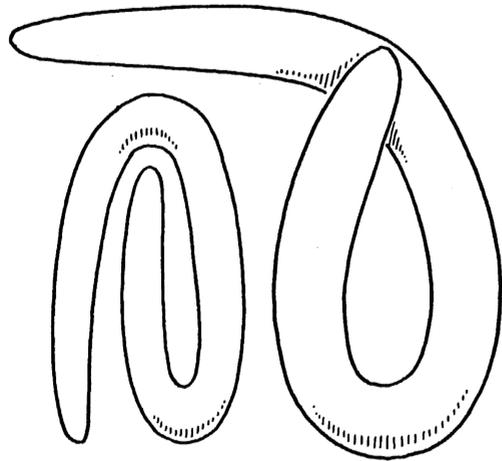


Abb. 1a

Abb. 1b

Man formt einen nicht zu langen Strang. Mit $\frac{2}{3}$ des Stranges (leicht durch Zusammenlegen zu finden - Abb. 1a.) wird eine Schlaufe gebildet und das Ende fest angedrückt (Abb. 1b).

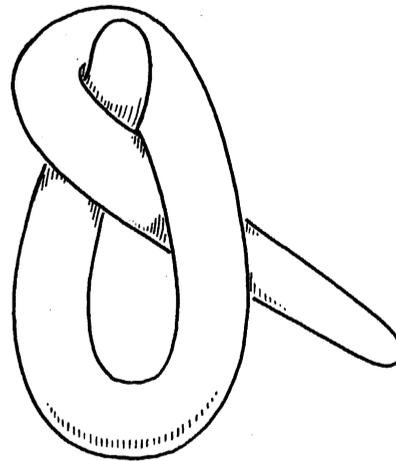


Abb. 2

Das freie Strangdrittel wird durch die Schlaufe gezogen.

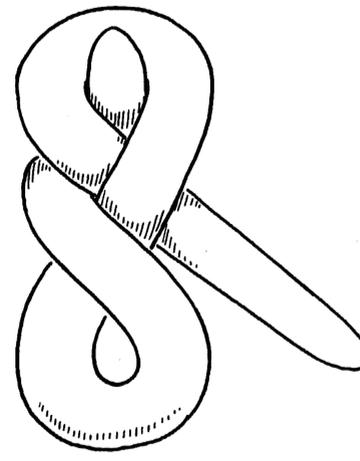


Abb. 3

Der untere Teil der Schlaufe wird von links nach rechts umgedreht.

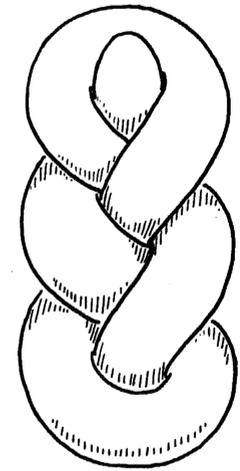


Abb. 4

Das freie Strangende wird nun von oben durch die kleine Schlaufe gezogen und unten angedrückt.

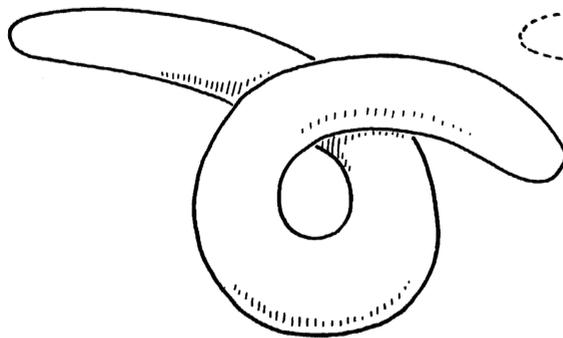


Abb. 1

Zur Herstellung des Einstrangknoepfes legt man einen nicht zu langen Strang in Schlaufenform.

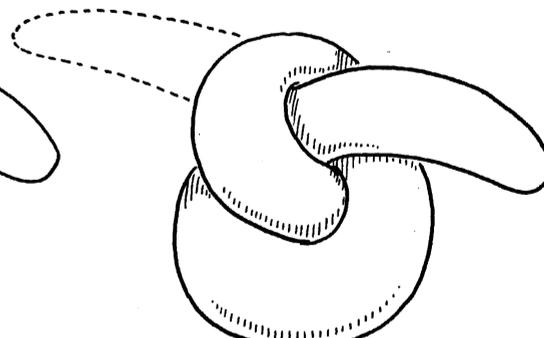


Abb. 2

Der längere, linke Strangteil wird von oben durch die Schlaufe geführt.

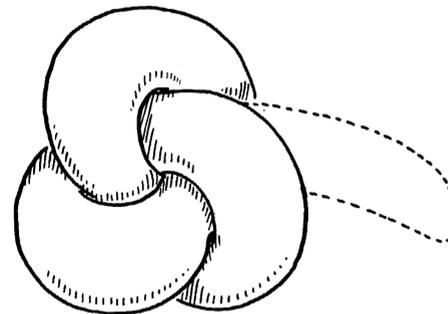


Abb. 3

Nun wird das rechte Strangende nach unten geführt und mit dem linken Strangende unten verbunden.

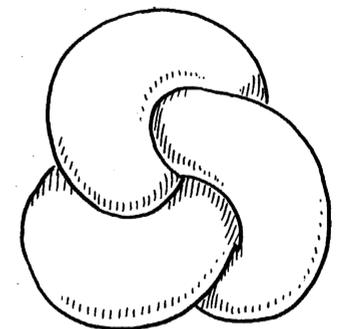


Abb. 4

Abb. 4 zeigt den fertigen Einstrangknoepf.

Dreistrangzopf, Allerseelengeige, Hochzeitsbreze

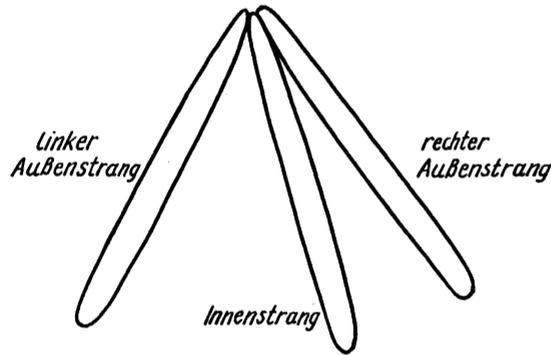


Abb. 1

Drei gleichmäßig geformte Stränge werden an ihren oberen Enden zusammengedrückt und in Ausgangsstellung gelegt.

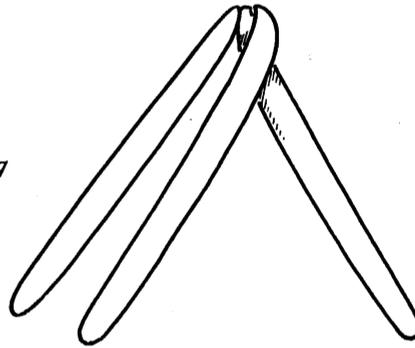


Abb. 2

Der rechte Außenstrang wird nach links geführt und zum Innenstrang gedrückt.

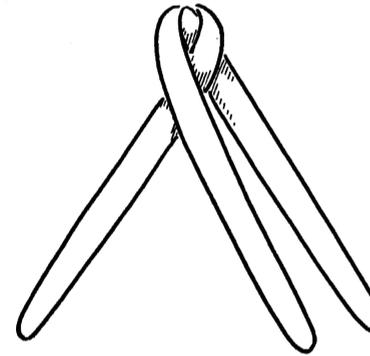


Abb. 3

Der linke Außenstrang wird nach rechts geführt und nun zum Innenstrang gedrückt.

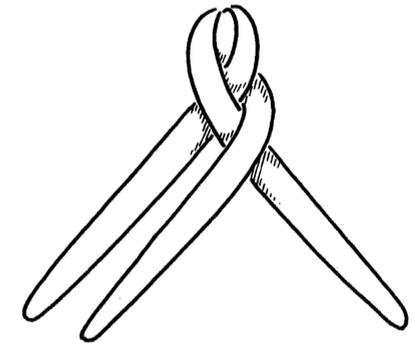


Abb. 4

Wiederholung: Der rechte Außenstrang wird Innenstrang.

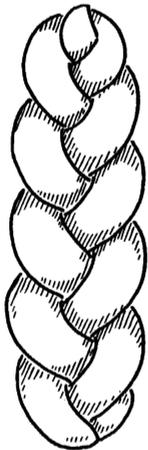


Abb. 5

Wiederholung: Der linke Außenstrang wird Innenstrang usw. Abb. 5 zeigt den fertig geflochtenen Dreistrangzopf.

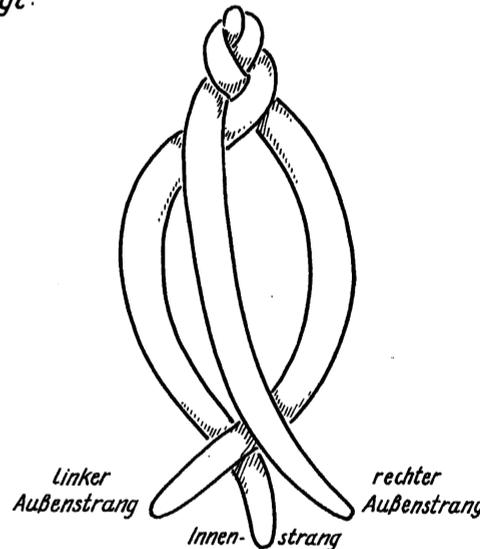


Abb. 6

Allerseelengeige: Die Stränge eines Dreistrangzopfes werden nach vier Teilflechtungen entsprechend Abb. 6 gelegt. Die Strangenden werden mit gleich viel Flechtungen nach unten eingeflochten. Der rechte Außenstrang wird unter den Innenstrang hindurchgeführt und zum neuen Innenstrang. Dann wird der linke Außenstrang unter den jetzigen Innenstrang hindurchgeführt und zum neuen Innenstrang. Wiederholung. Abb. 7 zeigt die Allerseelengeige nach beendeter Flechtung.

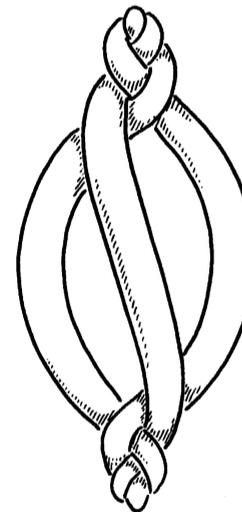


Abb. 7

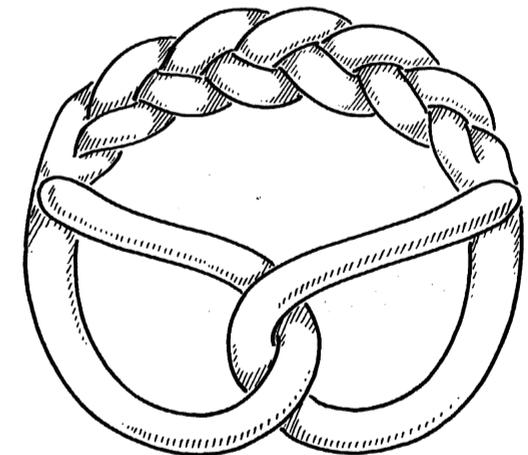


Abb. 8

Hochzeitsbreze: Ein Dreistrangzopf wird an seinen Enden langgerollt und in Brezenform gebracht.

Vierstrangzopf mit Wechselstrang (flache Form)

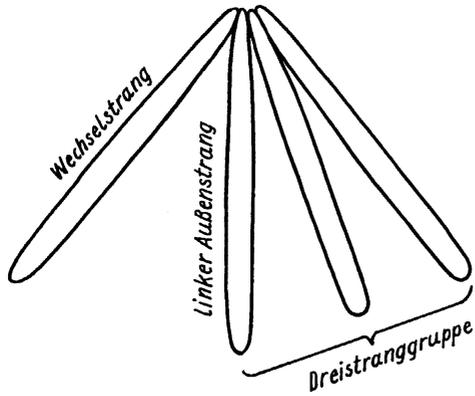


Abb. 1

Vier Stränge werden an ihren oberen Enden zusammengedrückt und in Ausgangsstellung gelegt. Die drei rechten Stränge bilden die Dreistranggruppe, während der linke Strang Wechselstrang ist.

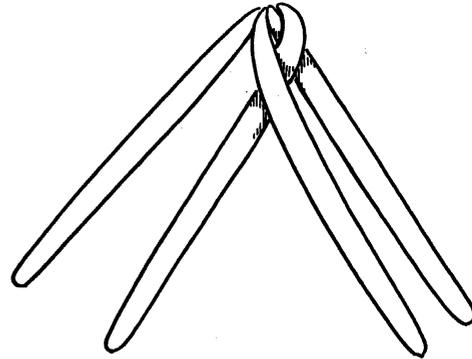


Abb. 2

Dreistrangflechtung: Mit den drei rechten Strängen wird eine Flechtung wie beim Dreistrangzopf ausgeführt. Abb. 2 zeigt die Stränge nach dem ersten Flechtgang.

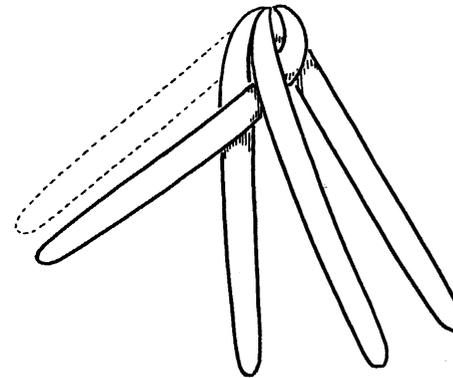


Abb. 3

Wechsel: Der Wechselstrang wird nach unten hergeführt und mit dem linken Außenstrang ausgewechselt.

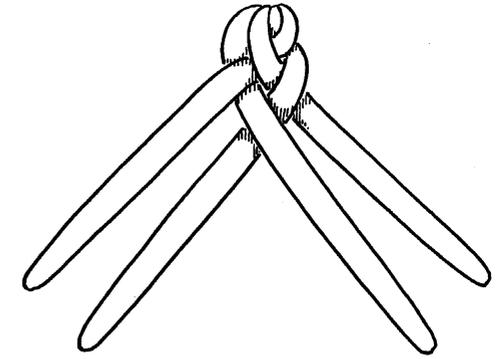


Abb. 4

Dreistrangflechtung: Mit den drei rechten Strängen wird wiederum eine Flechtung wie beim Dreistrangzopf ausgeführt. Abb. 4 zeigt die Stränge nach dem 2. Flechtgang.

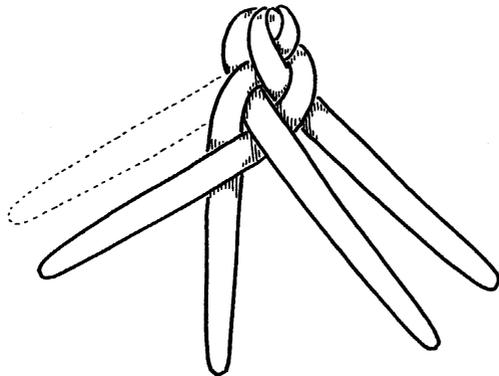


Abb. 5

Nun wird der Wechselstrang wieder nach unten hergenommen und mit dem linken Außenstrang ausgewechselt.

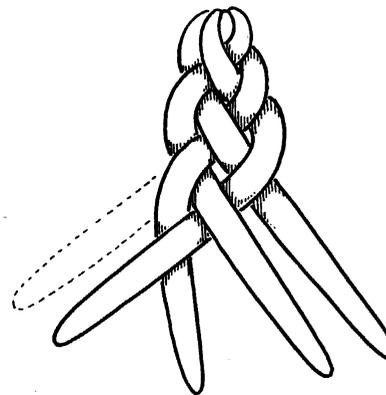


Abb. 6

Nach einer weiteren Dreistrangflechtung folgt abermals der Wechsel zwischen linkem Außenstrang und Wechselstrang usw.

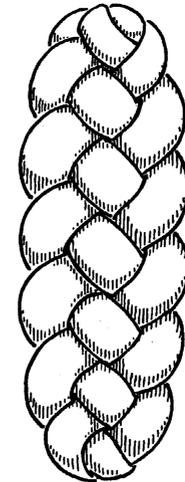


Abb. 7

Flacher Vierstrangzopf von oben gesehen.

Merke: Der flache Vierstrangzopf wird wie der Dreistrangzopf geflochten, nur mit dem Unterschied, daß nach jedem abgeschlossenen Flechtgang ein Wechsel zwischen dem jeweiligen linken Außenstrang und dem Wechselstrang erfolgt. Dreistrangflechtung-Wechsel-Dreistrangflechtung-Wechsel usw.

Fünfstrangzopf mit Wechselstrang

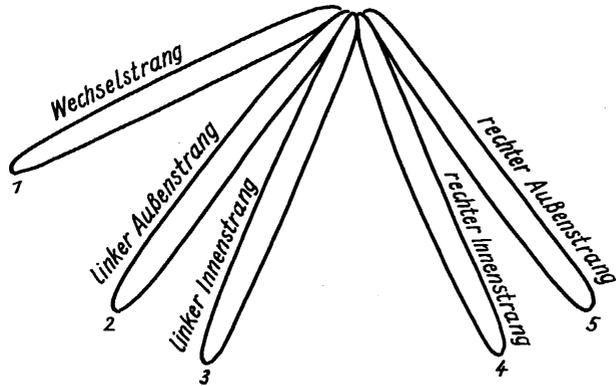


Abb. 1

Ausgangsstellung für die Flechtung: Fünf Stränge werden an ihren oberen Enden zusammengedrückt, zwei davon nach rechts, zwei nach links und einer nach links außen gelegt, den wir als Wechselstrang bezeichnen.

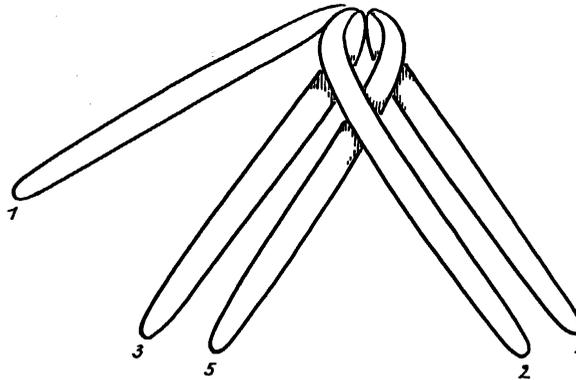


Abb. 2

Flechtung: Die rechte Hand erfährt den rechten Außenstrang, die linke Hand den linken Außenstrang. Beide Stränge werden nach unten geführt und gekreuzt (rechter Strang unter links) und als Innenstränge abgelegt.

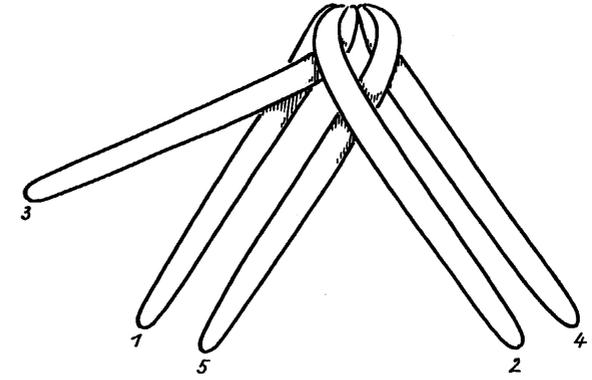


Abb. 3

Wechsel: Die rechte Hand legt den linken Außenstrang über den Wechselstrang hinweg als neuen Wechselstrang nach außen, während gleichzeitig die linke Hand den alten Wechselstrang unten hereinführt und als neuen linken Außenstrang ablegt.

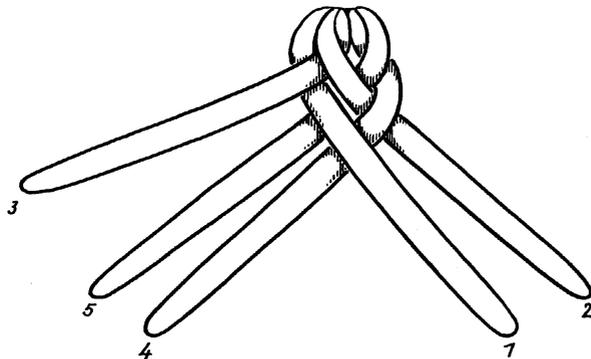


Abb. 4

Wiederholung der Flechtung: Die beiden Außenstränge werden nach unten gekreuzt (rechter Strang unter links) und als Innenstränge abgelegt.

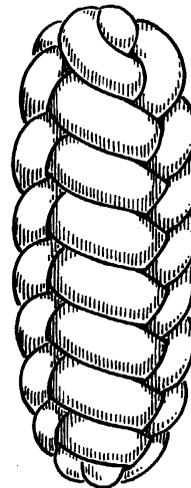


Abb. 6

Zum Schluß wird das Geflecht umgedreht, so daß die Unterseite nach oben liegt. Abb. 6 zeigt den fertigen Zopf.

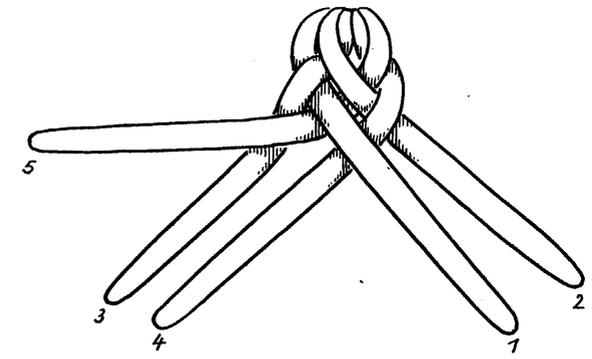


Abb. 5

Wiederholung des Wechsels: Der linke Außenstrang wird mit dem Wechselstrang ausgewechselt. Flechtung und Wechsel werden wiederholt, bis die Stränge eingeflochten sind.

- Merke:** 1. Die beiden Außenstränge werden nach unten gekreuzt (rechter Strang unter links) und zu Innensträngen.
2. Der Wechselstrang wird nach jeder Flechtung nach unten hereingeführt und mit dem linken Außenstrang ausgewechselt.
Flechtung – Wechsel – Flechtung usw.

Österliches Symbolgebäck



Abb. 1

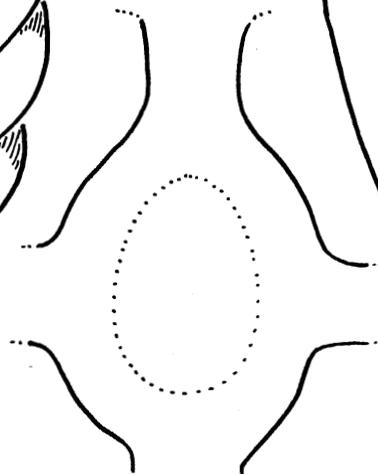


Abb. 2

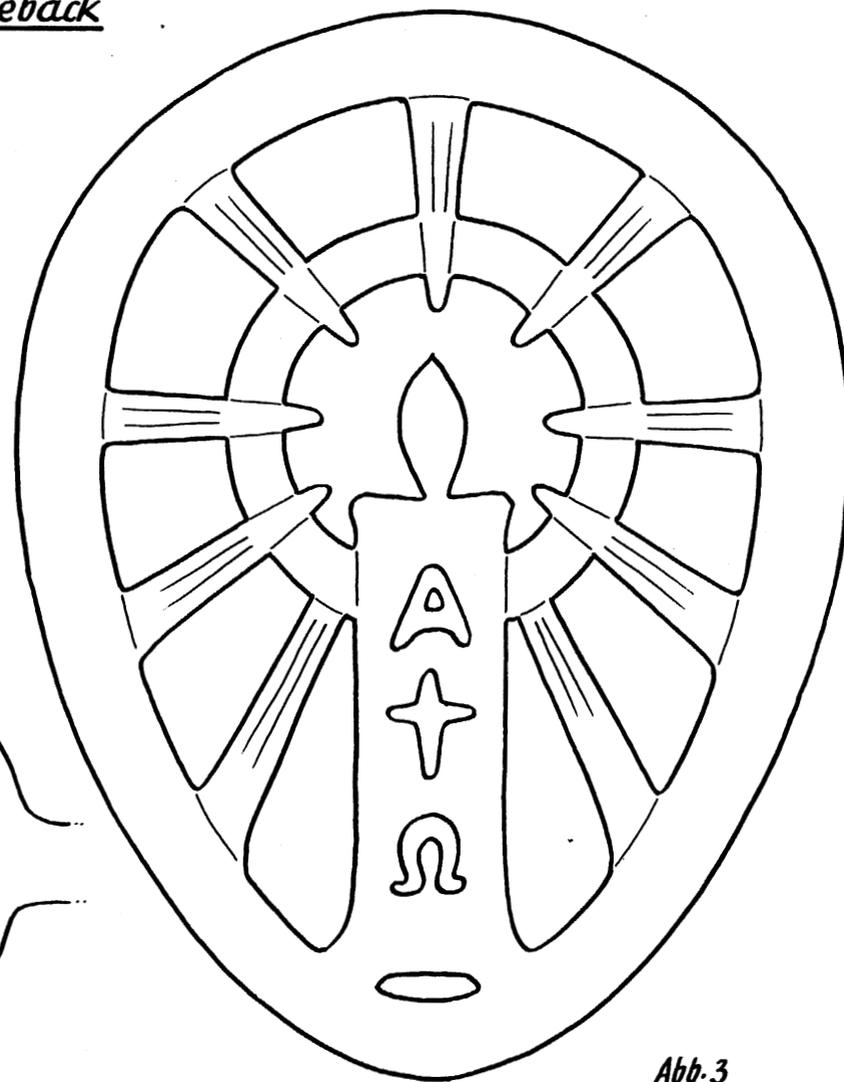


Abb. 3

Zur Herstellung des österl. Symbolgebäcks rollt man den Hefeteig je nach Größe des herzustellenden Stücks entsprechend dick aus. Der gut entspannte Teig wird auf Backtrennpapier gelegt u. die Grundform nach einer Schablone ausgeschnitten oder ausgestochen. Die Umrandung bestreicht man mit Eiweiß und legt darauf einen gedrehten Zweistrang, den man gut andrückt. In Abb. 3 ist die Umrandung ohne Auflage u. in Abb. 1 mit aufgelegtem Zweistrang zu sehen. Auf das Symbolgebäck mit Kreuz u. den gr. Buchstaben Alpha u. Omega (Abb. 1) legt man ein gefärbtes Ei auf (Abb. 2 Ausschnitt) u. umrandet es mit einem Zweistrang. Bei Verwendung eines ausgeblasenen Eies, das nach dem Ausbacken noch bemalt u. mit Kunstharzlack überzogen wird, ist das Symbolgebäck als Schaustück für längere Zeit haltbar. Abb. 3 zeigt die Osterkerze mit Strahlenring. Das Kreuz u. die Buchstaben werden aus einem dünnen Teigleck und die Flamme aus einer roten, kandierten Frucht geschnitten, auf die Kerze entsprechend aufgelegt u. angedrückt. Beim Bestreichen mit Eigelb kann man gewünschte Farbkontraste erzielen. Nach dem Umsetzen auf ein Blech erfolgt das Ausbacken nach entsprechender Gare bei mittlerer Hitze.

Dom-Brezel, Osterbrot

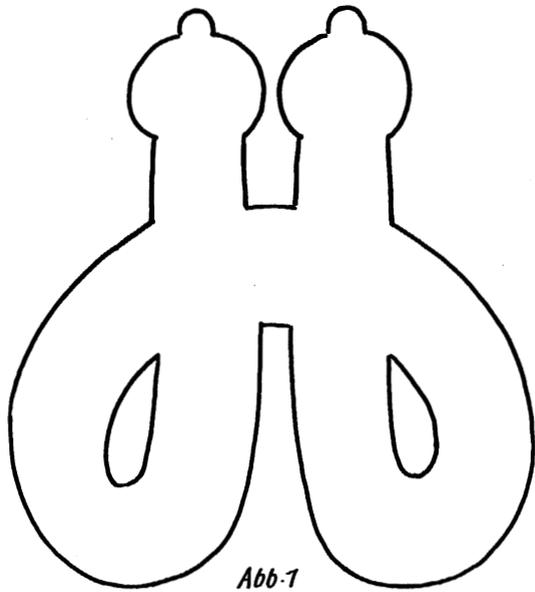


Abb. 1

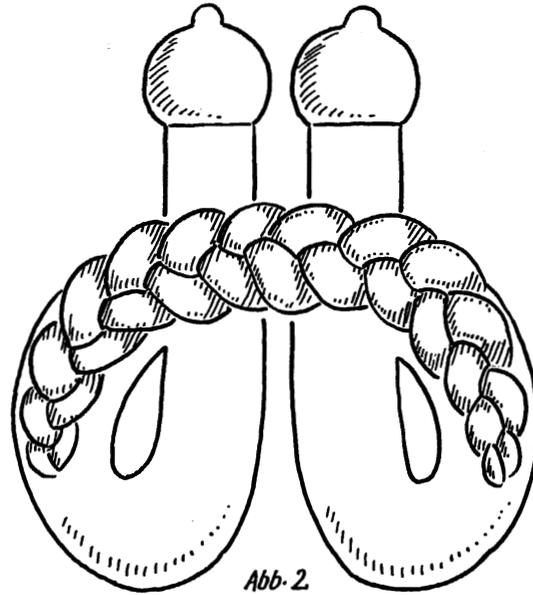


Abb. 2

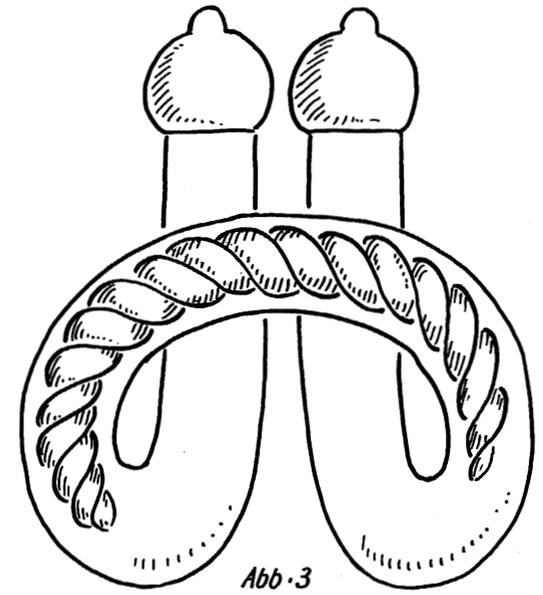


Abb. 3

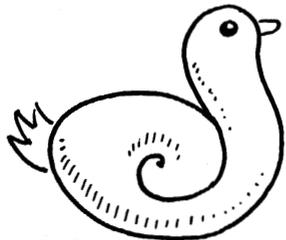


Abb. 6

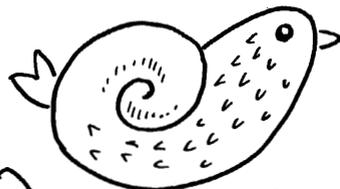


Abb. 7

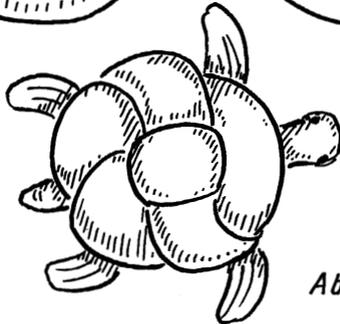


Abb. 8

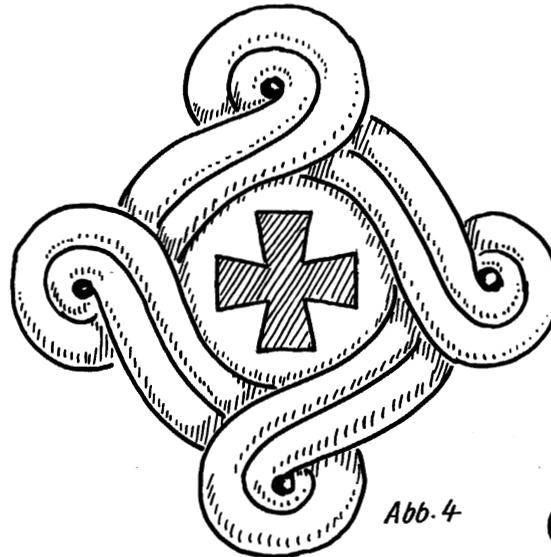


Abb. 4

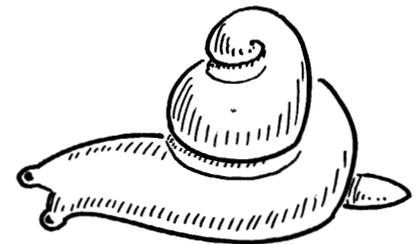
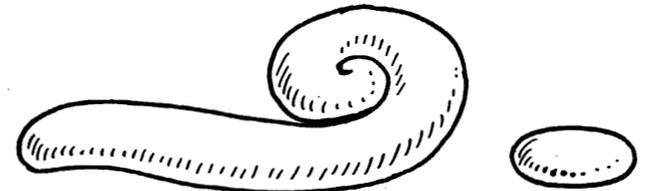


Abb. 5



Zur Herstellung der Dom-Brezel rollt man den Hefeteig etwa $\frac{3}{4}$ cm dick aus und schneidet aus dem entspannten Teig die Grundform (Abb. 1). Als Auflage kann man einen kleinen Dreistrangzopf oder eine Zopfkordel verwenden (Abb. 2 u. 3). Für das Osterbrot (Abb. 4) wird ein entsprechend großes Teigstück ausgerollt. In die Mitte kommt das aus Teig geschnittene Kreuz, das von einem Wellenzopf umrandet wird. Durch Bestreichen mit Eigelb unterschiedlicher Verdünnung lassen sich Farbkontraste erzielen. Schnecke, Vögel und Ente (Abb. 5, 6, 7) werden durch Einrollen von entsprechend geformten Teigsträngen hergestellt. Zur Erhöhung eines Schneckenhauses kann man ein kleines Teigstück unter den gerollten Strang geben. Der Körper der Schildkröte (Abb. 8) ist aus einem Wiener Knopf geflochten.

Figürliches Ostergebäck I

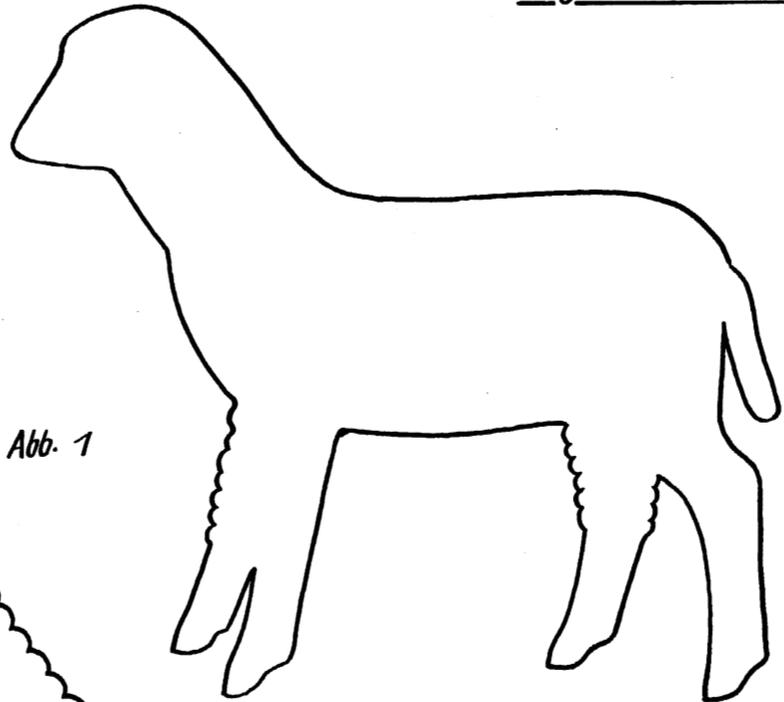


Abb. 1

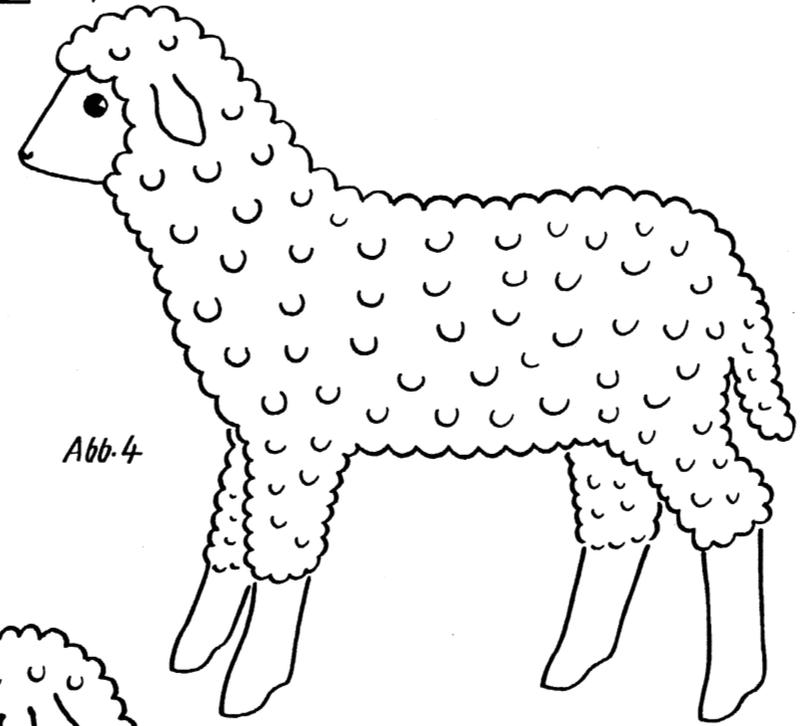


Abb. 4

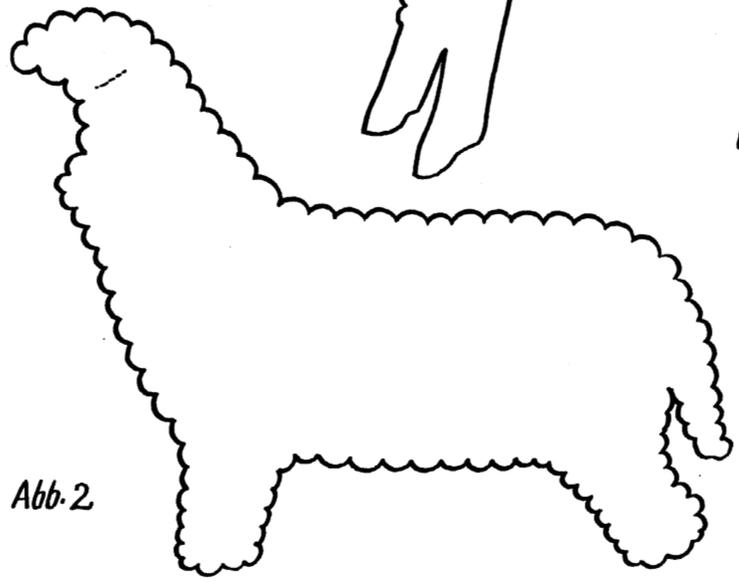


Abb. 2



Abb. 3

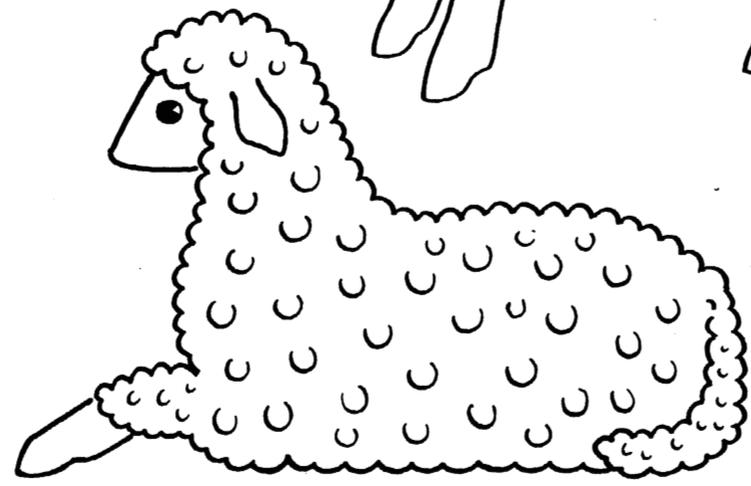


Abb. 5

Das Lamm ist ein österliches Gebäck mit christlichem Symbolcharakter. Zu seiner Herstellung schneidet oder sticht man (Schablone bzw. Form) aus einem ausgerollten Hefeteig die Grundform in etwa 3/4cm Stärke aus (Abb. 1). Aus einem etwas dünner ausgerollten Hefeteig entsteht in gleicher Weise das „Fell“ (Abb. 2). Es muß etwas größer als der entsprechende Teil der Grundform sein. Zum Anbringen des Ohres (Abb. 3) kann man einen kleinen Einschnitt am Kopfteil machen. Nun bestreicht man den Teil der Grundform mit Eiweiß, der von der Auflage überdeckt werden soll. Das „Fell“ wird aufgelegt und vor allem an den Rändern fest angedrückt. Als Auge dient eine Wacholderbeere. Mit einem Hohlisen werden auf dem „Fell“ halbkreisförmige Einschnitte angebracht (Abb. 4) und das Lamm wird mit Eigelb bestrichen. Nach entsprechender Gare erfolgt das Ausbacken bei mittlerer Hitze. – Das liegende Lamm (Abb. 5) kann in ähnlicher Weise hergestellt werden. Auch hier wird auf die Grundform das „Fell“ aufgelegt. Der Schwanzteil kann gesondert angebracht werden. Wenn Grundform und Auflage am unteren Rand eben abschließen, entsteht eine kleine Standfläche, so daß man das Lamm aufstellen kann.

Figürliches Ostergebäck II

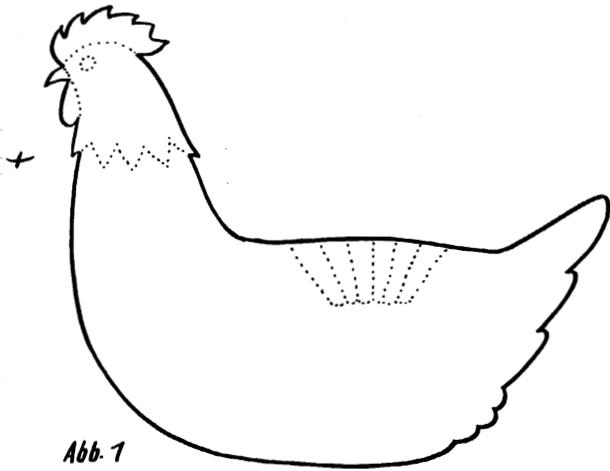


Abb. 1

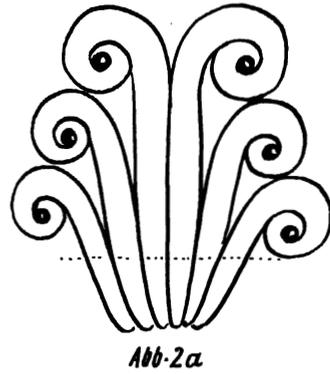


Abb. 2a



Abb. 2b



Abb. 1

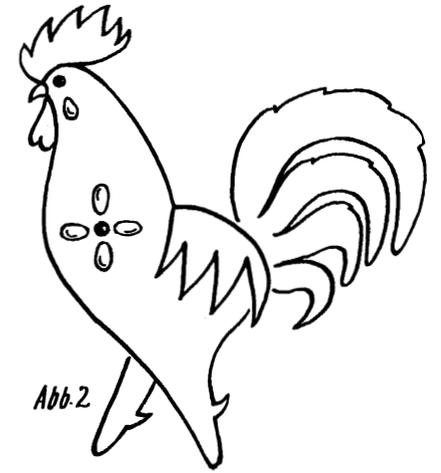


Abb. 2



Abb. 3



Abb. 3a

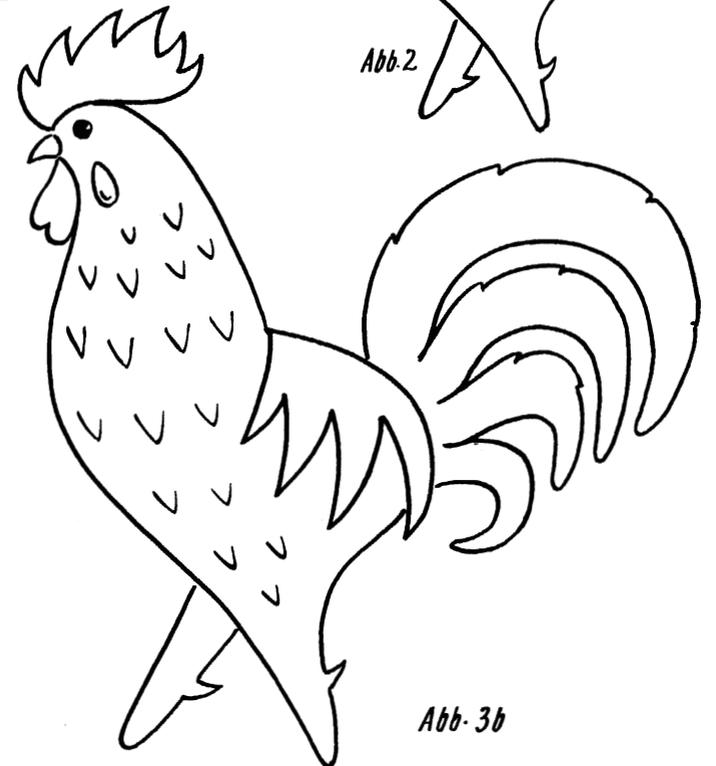


Abb. 3b

Die Henne mit farbigem Ei ist ein althergebrachtes österliches Gebäck. Man schneidet oder sticht aus einem ausgewalkten Stück Hefeteig die Grundform aus (Abb. 1). Die Verzierung wird aus 6 Teigsträngen gefertigt (Abb. 2a) und mit den Strangenden an der Unterseite der Form angedrückt. Die roten Teile (Kamm, Kehllappen) können aus einer geeigneten kandierten Frucht geschnitten und aufgelegt werden (Abb. 2b). Nun wird das Ei eingesetzt und mit einem Teigstrang umrandet. Nach dem Bestreichen mit Eigelb wird die Henne mit Mandeln und Korinthen garniert (Abb. 3). — Auch beim Hahn wird zuerst die Grundform gebildet (Abb. 1). Dann werden die Rückenfedern ausgeschnitten, aufgelegt und angedrückt. Die Schwanzfedern können etwas eingeschnitten werden. Nach dem Bestreichen mit Eigelb erfolgt die Garnierung mit Korinthen und Mandeln (Abb. 2). Die Abb. 3a zeigt die ausgeschnittenen Rückenfedern und die roten Teile (Kamm, Kehllappen), die aus einer entsprechenden kandierten Frucht geschnitten und aufgesetzt werden können. Das Federkleid wird durch winkelförmige Einschnitte mit der Schere angedeutet (Abb. 3b). Das Ausbacken erfolgt nach entsprechender Gare bei mittlerer Hitze.

Figürliches Ostergebäck III.

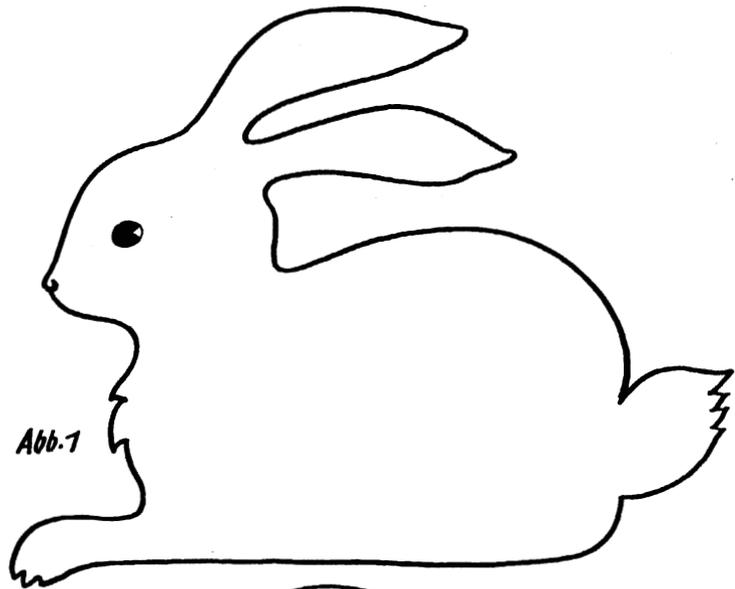


Abb. 1

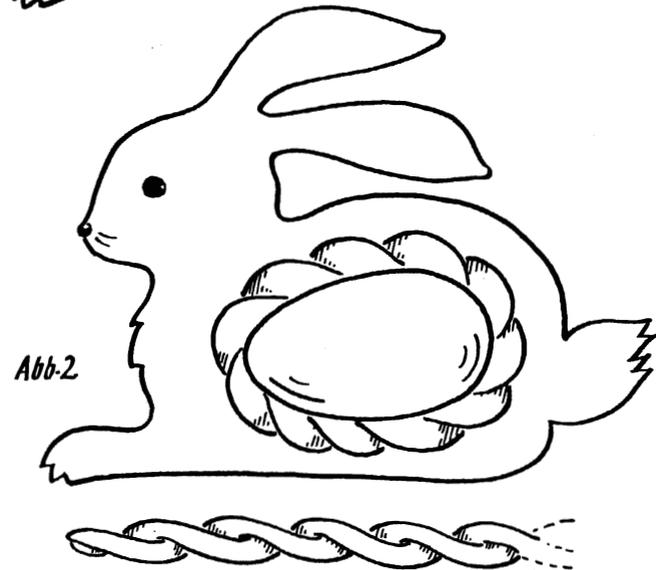


Abb. 2

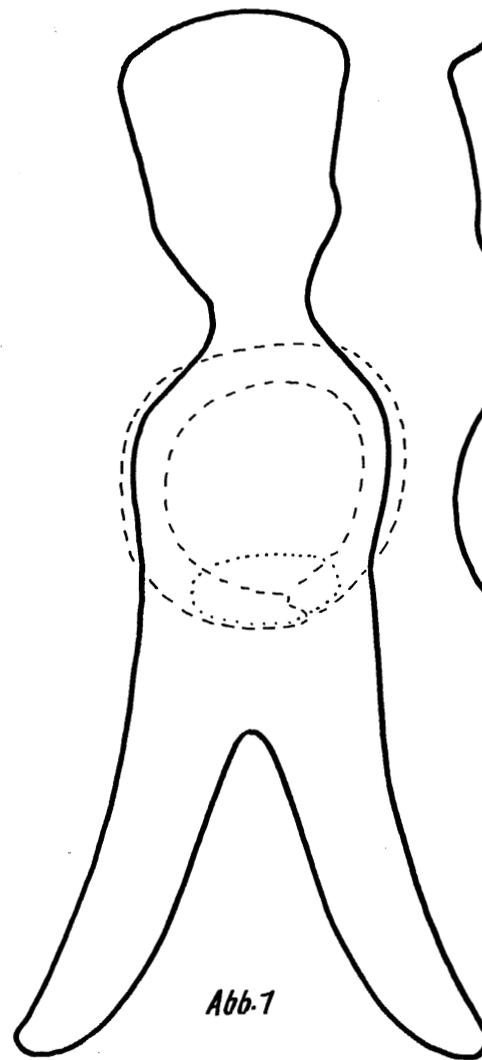


Abb. 1

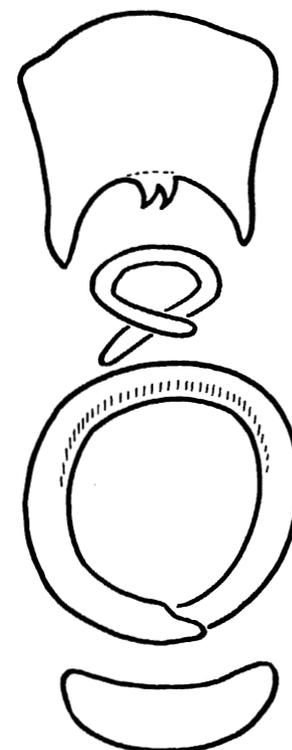


Abb. 2

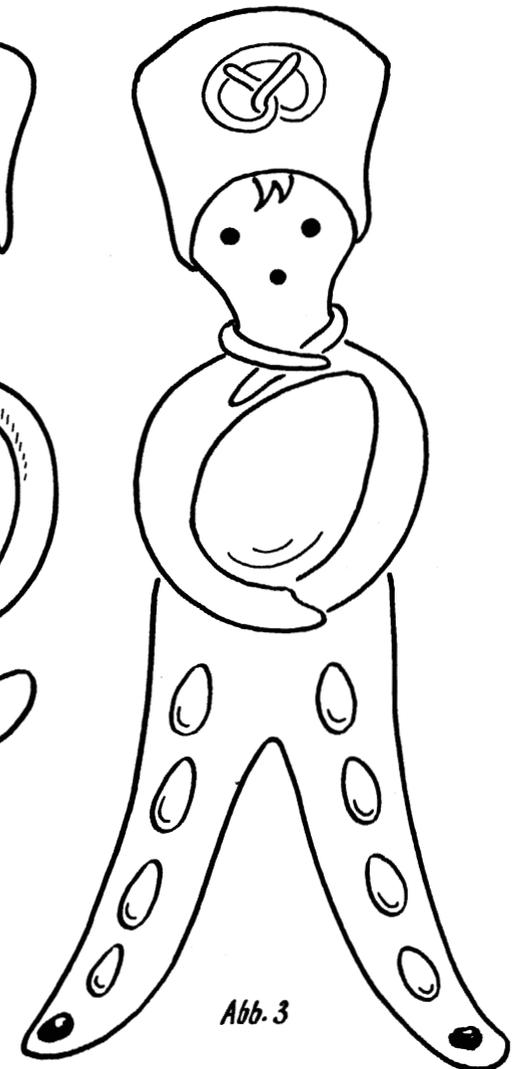


Abb. 3

Der Osterhase mit gefärbtem Ei ist ein beliebtes österliches Gebäck. Zur Herstellung des Hasen rollt man ein entsprechend großes Stück Hefeteig fast 1cm dick aus und schneidet oder sticht (Schablone, Form) den Grundkörper aus (Abb. 1). Nun setzt man ein gefärbtes Ei ein und umrandet es mit einem Doppelstrang, so daß ein kleines Nest entsteht. Hierauf bestreicht man den Hasen mit verdünntem Eigelb. Auge und Näschen können mit Korinthen oder Wacholderbeeren markiert werden. Barthaare lassen sich mit gestiftelten Mandeln andeuten (Abb. 2). Nach entsprechender Gare wird der Hase goldbraun ausgebacken.

Der „Ostermann“ ist ebenfalls ein österliches Gebäck. Man schneidet oder sticht wiederum den Grundkörper aus (Abb. 1). Als Arme formt man einen Strang, den man unterhalb des Halsansatzes fest an die Grundform andrückt. Ein kleiner Teigfleck wird unter die Hände gegeben, so daß diese höher zu liegen kommen und sich so eine kleine Mulde bildet. In diese setzt man das Ei ein. Nun drückt man die Mütze auf, verziert sie und legt die Halsbinde. Abb. 2 zeigt die Teilstücke. Zum Abschluß wird der kleine „Ostermann“ mit Eigelb bestrichen und mit Wacholderbeeren oder Korinthen und mit Mandeln garniert. Er wird bei mittlerer Hitze ausgebacken.

Geflochtenes Körbchen

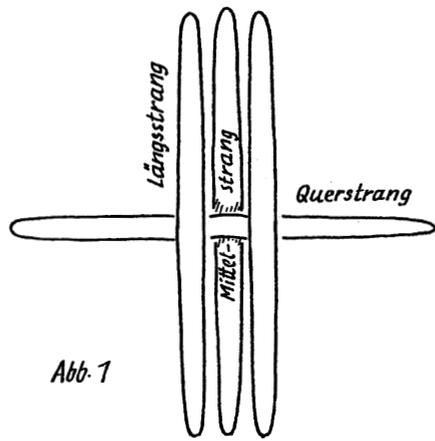


Abb. 1

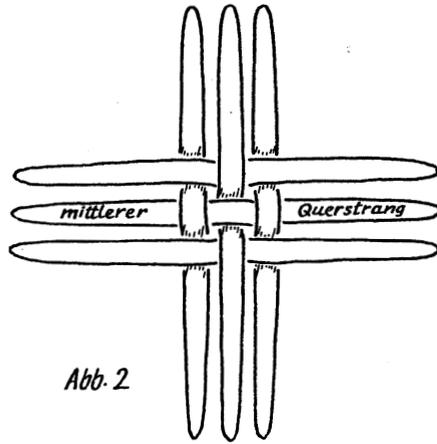


Abb. 2

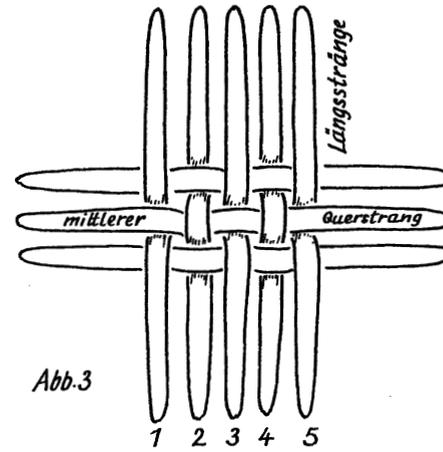


Abb. 3

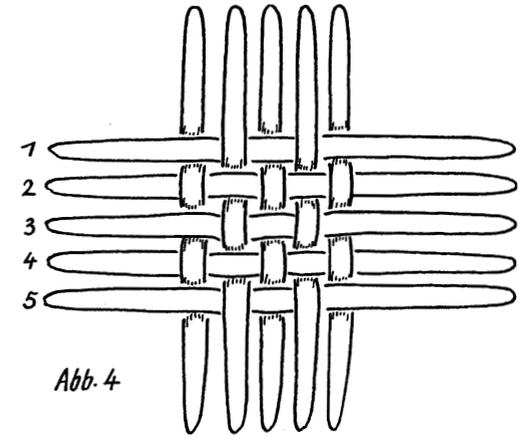


Abb. 4

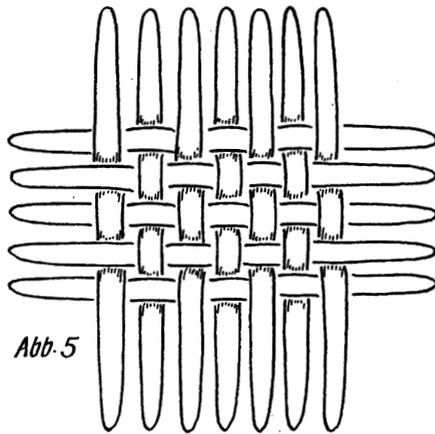


Abb. 5

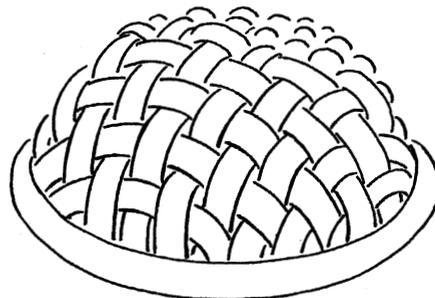


Abb. 6

Korbgeflecht (über die gestürzte Schüssel gebreitet) mit Ringstrang

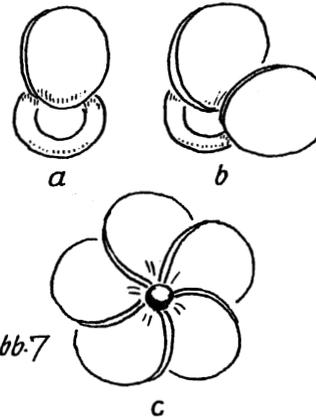


Abb. 7

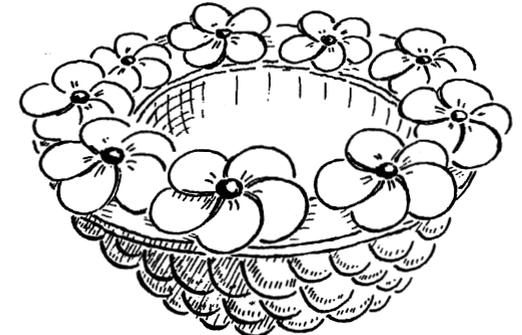


Abb. 8

Gebackenes Körbchen mit Blumen als Auflage

Zur Herstellung des Körbchens kann man vier Stränge entsprechend Abb. 1 legen. Zwei Querstränge werden nun durch Anheben des oberen bzw. unteren Teils des Mittelstranges eingeflochten (Abb. 2). Zwei Längsstränge werden durch Anheben des rechten bzw. linken Teils des mittleren Querstranges eingeflochten (Abb. 3). — Zwei weitere Querstränge werden eingeflochten, indem die oberen bzw. unteren Teile der Längsstränge 2 u. 4 zurückgelegt und nach dem Einlegen der Querstränge wieder in die alte Lage gebracht werden (Abb. 4). — Zwei weitere Längsstränge werden eingeflochten, indem die Querstränge (2 u. 4) zurückgelegt und nach dem Einlegen der Stränge in die Ausgangslage gebracht werden (Abb. 5). — Die Flechtung wird durch Einlegen von zwei Längs- bzw. Quersträngen so lange fortgesetzt, bis das Geflecht die notwendige Größe erreicht hat. — Nun wird eine geeignete Schüssel an der Außenfläche eingefettet u. mit der Öffnung nach unten auf Backtrennpapier gelegt. Aus einem dünn ausgerollten Teigstück schneidet man einen Teigring, dessen innerer Durchmesser mit dem der Schüssel übereinstimmt und legt diesen über die Schüssel auf das Trennpapier. Das Geflecht wird nun gleichmäßig über die Schüssel gelegt. Überstehende Teile werden abgeschnitten. Die Strangenden des Geflechtes werden auf den mit Eiklar bestrichenen Teigring gedrückt. Ein weiterer dünner Teigring oder ein Ringstrang kann zum Abdecken der Enden aufgedrückt werden. Bei der Fertigung eines Körbchens mit einem Zopfring als Auflage genügt es, wenn man nur einen Ringstrang um den unteren Rand des Korbgeflechtes auf die Strangenden legt und fest andrückt (Abb. 6). — Das Körbchen wird mit verdünntem Eigelb bestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken. — Als Körbchenaufgabe eignen sich Teigblumen oder ein Zopfring. — Zur Herstellung einer Blume fertigt man einen kleinen Teigring, sticht aus einem dünn ausgerollten Teigstück Blätter aus und legt diese überlappend ein, wie dies die Abbildungen 7a/b/c zeigen. In die Mitte kann ein Stück einer kandierten Frucht eingesetzt werden. Die Schüssel wird nach dem Erkalten aus dem gebackenen Körbchen vorsichtig herausgelöst. Zur Verzierung mit Teigblumen bestreicht man nun die Teigringe der Blumen mit Eiklar, drückt diese auf dem Korbrand etwas an und bestreicht die Blätter mit verdünntem Eigelb. — Beim Anbringen eines Zopfringes (Dreistrangzopf oder Zweistrang) als Körbchenumrandung geht man in gleicher Weise vor. Das Backen erfolgt bei mittlerer Hitze, wobei das schon einmal gebackene Korbgeflecht zum Schutz vor zu starker Bräunung mit Alu-Folie abgedeckt wird.