

Kreuzzopf

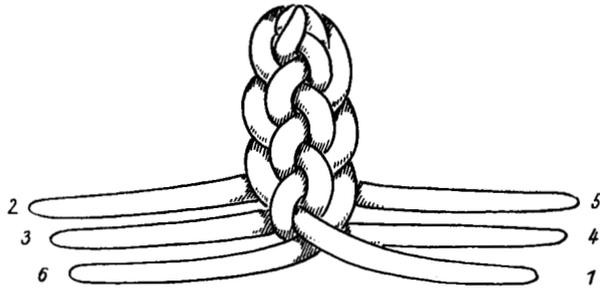
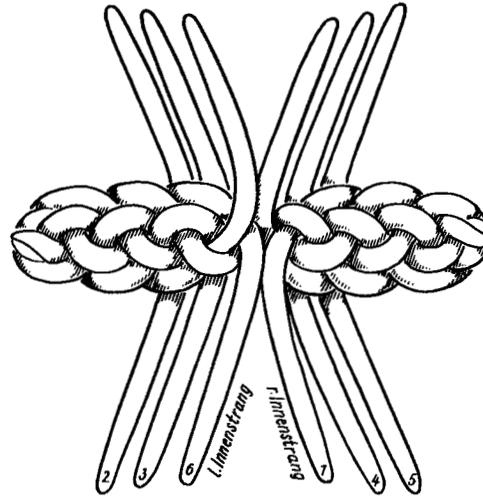


Abb. 1

Zwei Münchner Sechsstrangzöpfe (Münchner Sechsstrangzopf s. Blatt 10) werden je zur Hälfte geflochten. Abb. 1 zeigt einen solchen nach 8 Flechtungen. Bei der 8. Flechtung ist darauf zu achten, daß der rechte Außenstrang als linker Innenstrang und der Oberstrang als rechter Innenstrang abgelegt wird. Das gleiche gilt, wenn nach 6 oder 10 Flechtungen unterbrochen wird.



Linke Stranggruppe Abb. 2 rechte Stranggruppe

Die zwei zur Hälfte geflochtenen Zöpfe werden entsprechend Abb. 2 ganz einandergeschoben und die offenen je 6 Halbstränge sind nun gleichfalls zu Münchner Sechsstrangzöpfen fertigzuflechten. Die Verbindung und Flechtung der beiden nach unten liegenden Stranggruppen zeigen die folgenden Abbildungen. Das gleiche gilt sinngemäß für die oberen Stränge.

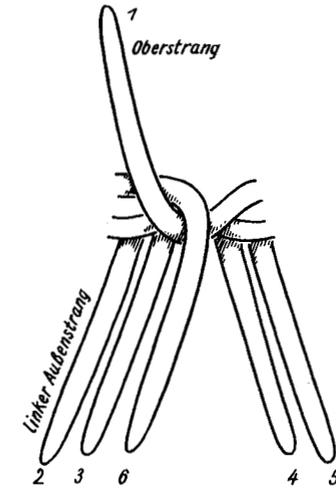


Abb. 3

Zur Verbindung der beiden Stranggruppen wird der rechte Innenstrang unter den linken Innenstrang hindurchgeführt und zum Oberstrang. Damit ist wieder die Ausgangsstellung für die Flechtung des Münchner Sechsstrangzöpfes erreicht. Die linke Hand erfaßt den Oberstrang, die rechte Hand den linken Außenstrang.

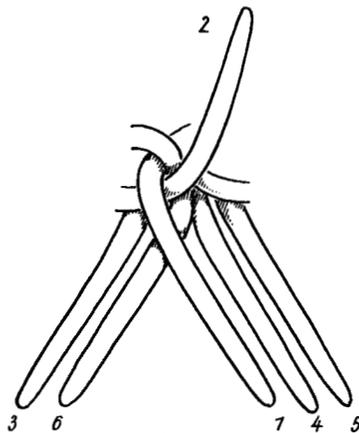


Abb. 4

Erste Flechtung: Der linke Außenstrang wird Oberstrang und verbleibt für die nächste Flechtung in der rechten Hand, während gleichzeitig der Oberstrang als rechter Innenstrang abgelegt wird.

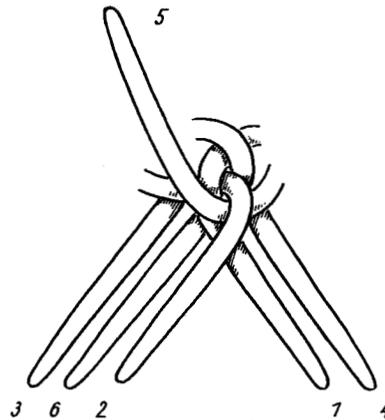


Abb. 5

Zweite Flechtung: Die linke Hand erfaßt den rechten Außenstrang, führt ihn in einer Linksdrehung nach oben und hält ihn als Oberstrang für die nächste Flechtung fest, während gleichzeitig die rechte Hand den Oberstrang als linken Innenstrang ablegt u.s.f.

Merke: 1. Zwei Münchner Sechsstrangzöpfe werden je zur Hälfte geflochten (aufgerade Zahl von Flechtungen achten!) und so nahe wie möglich gegeneinandergeschoben. 2. Zur Verbindung der beiden unteren Stranggruppen wird der rechte Innenstrang unter den linken Innenstrang hindurchgeführt und zum Oberstrang. Damit ist die Ausgangsstellung für die Flechtung des Münchner Sechsstangzöpfes erreicht und die unteren 6 Stränge können eingeflochten werden. Hierauf wird der Kreuzzopf gedreht, so daß die restlichen 6 Stränge nach unten liegen. Wiederholung von Verbindung u. Flechtung.

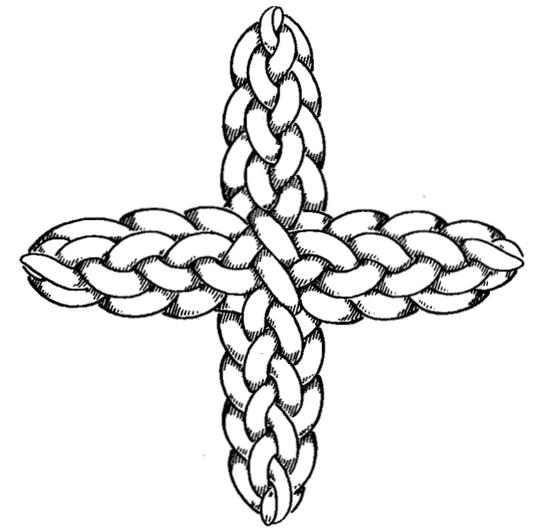


Abb. 6

Um einen gleichmäßigen Kreuzzopf (Abb. 6) zu erhalten, sollen alle vier Halbzöpfe gleich viele Flechtungen aufweisen.

Zum Erntedank

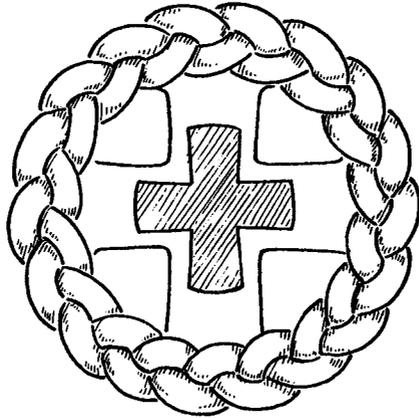
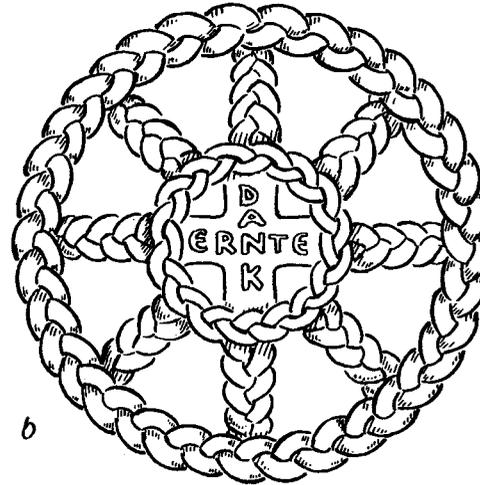
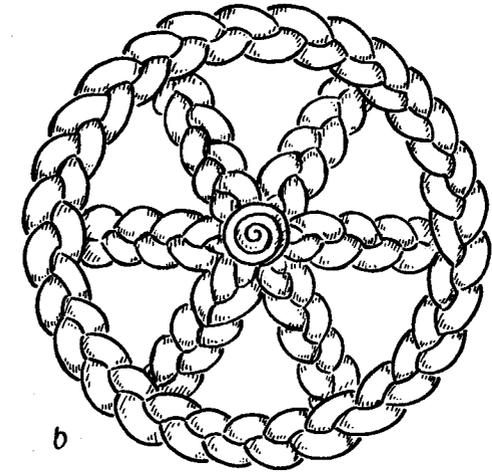


Abb. 1



b



b

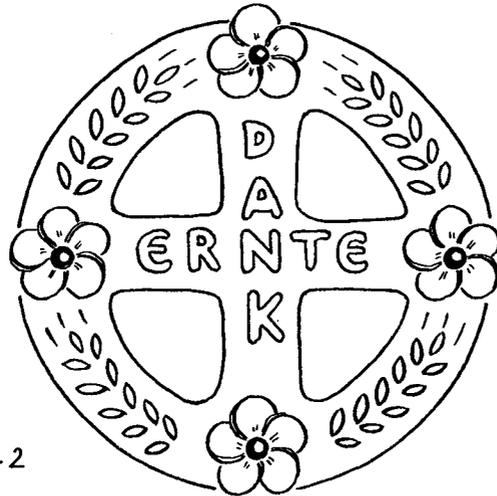
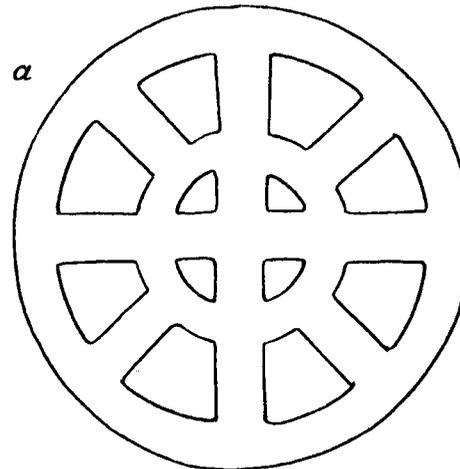


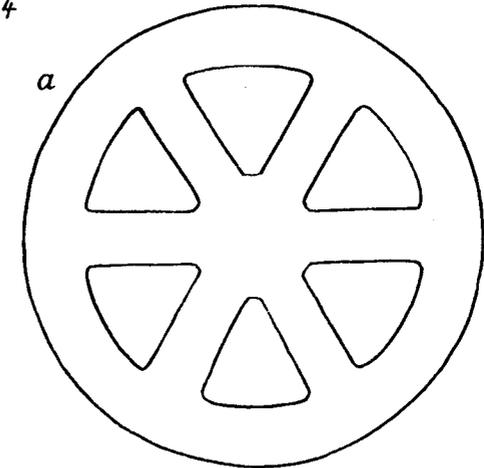
Abb. 2

Abb. 3



a

Abb. 4



a

Bei der Fertigung der Gebäcke zum Erntedank ist es zweckmäßig, für die verschiedenen Auflagen (Kreuz, Blumen, Buchstaben, Zöpfe) zuerst eine entsprechende Grundform zu schneiden (Abb. 3a, 4a). Dazu wird ein entsprechend großes Teigstück gleichmäßig ausgerollt, das man zum Entspannen etwas ruhen läßt. Hierauf wird der ausgerollte Teigfleck auf Backtrennpapier gelegt und nach einer selbstgefertigten Schablone die gewünschte Grundform ausgeschnitten. Als Auflage wird beim Erntekranz (Abb. 1) ein kleines Kreuz aus einem dünn ausgerollten Teigfleck geschnitten und ein entsprechender Dreistrangzopf geflochten. Beide Auflagen werden an der Unterseite mit Eiklar bestrichen, aufgelegt und angedrückt. — Beim „Erntedank“ (Abb. 2) besteht die Auflage aus Buchstaben, Blumen und Ahrenkörnern, die in der bereits beschriebenen Weise ausgeschnitten und entsprechend Abb. 2 aufgelegt werden. Auch mit aufgelegten Mandeln können die Ähren dargestellt werden. — Beim großen Erntegeflecht (Abb. 3b) besteht die Auflage aus Dreistrangzöpfen und der Schrift. Es ist zweckmäßig, die kleinen Zöpfe, welche die Verbindung zwischen dem inneren und äußeren Ring bilden, zuerst aufzulegen und erst dann die Ringzöpfe. — Beim Ernterad (Abb. 4) werden Zöpfe aufgelegt und in der Mitte aneinandergedrückt. Eine Teigschnecke in der Mitte kann die Verbindungsstelle überdecken. Ein Ringzopf verbindet die Speichen-Zöpfe. — Die gefertigten Stücke werden mit verdünntem Eigelb bestrichen. Bei Teilen, die mehr hervortreten sollen (Kreuz, Schrift, Blumen) wird das Eigelb weniger verdünnt. — Beim Ernterad kann man die Zöpfe, welche die Speichen bilden, abwechselnd mit Mohn und Sesam bestreuen, wodurch sich eine schöne Farbwirkung erzielen läßt. — Nach entsprechender Gare werden die Stücke bei mittlerer Hitze gebacken.

Wellenzopf, Erntedank

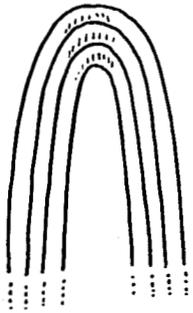


Abb. 1

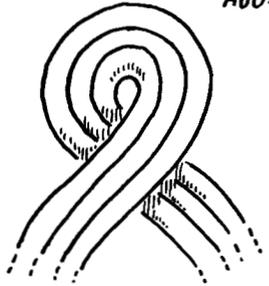


Abb. 2

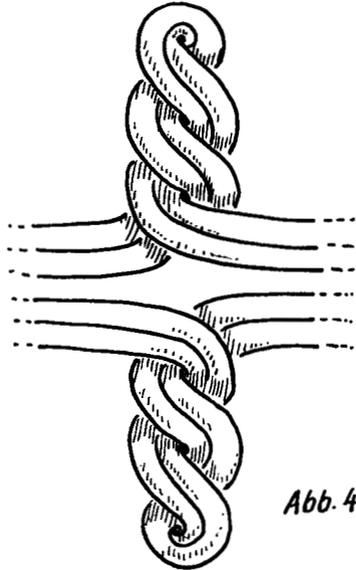


Abb. 4

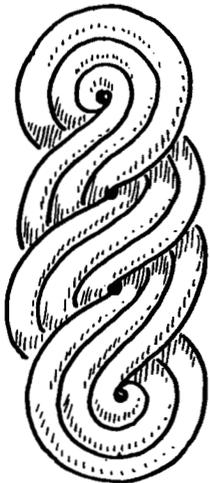


Abb. 3

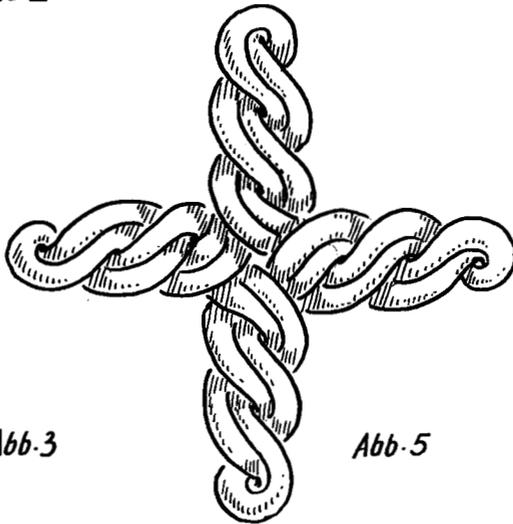


Abb. 5

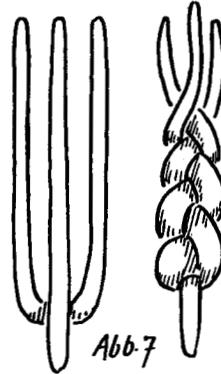


Abb. 7



Abb. 8

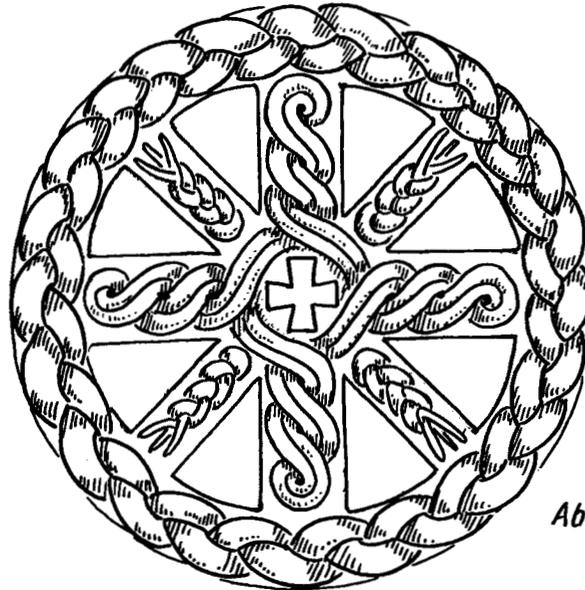


Abb. 6

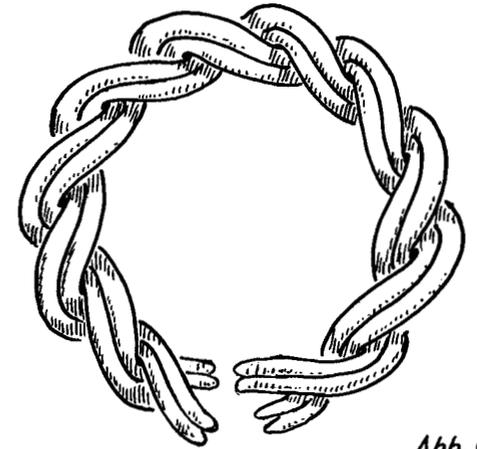


Abb. 9

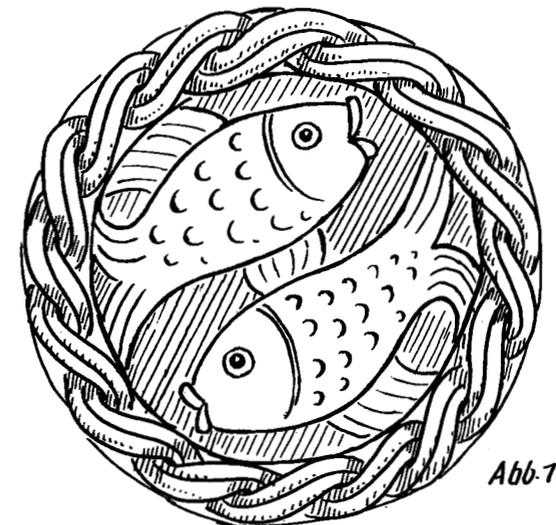


Abb. 10

Der Wellenzopf ähnelt den in Stein gemeißelten Flechtbändern in der langobardischen Kunst. Zu seiner Herstellung legt man drei Teigstränge entsprechend Abb. 1. Die Stränge werden gekreuzt (Abb. 2) und abwechselnd zu einem Zopf eingeflochten (Abb. 3). Zur Herstellung des Kreuzzopfes flicht man jeweils zwei Stränge nur bis zur Hälfte der Stranglängen ein (Abb. 4). Die freien Strangteile werden in gleicher Weise verflochten, so daß die Kreuzform entsteht (Abb. 5). Zum Erntedank eignet sich ein Radkreuz mit einem Wellenzopf (Abb. 6). Die Ähre wird aus drei kleinen Strängen geflochten und dann gewendet (Abb. 7/8). Die Verbindung des Zopfes zu einem Kranz zeigt Abb. 9. Das Gebildbrot mit den Fischen (Abb. 10) ist mit einem Wellenzopf gerahmt.



*Krampus
Thomasradl*



*Sankt Nikolaus
(auch Schutzpatron der Bäcker)*



*Krampus (geflochten)
Martinihörndl*



Weihnachtsstern

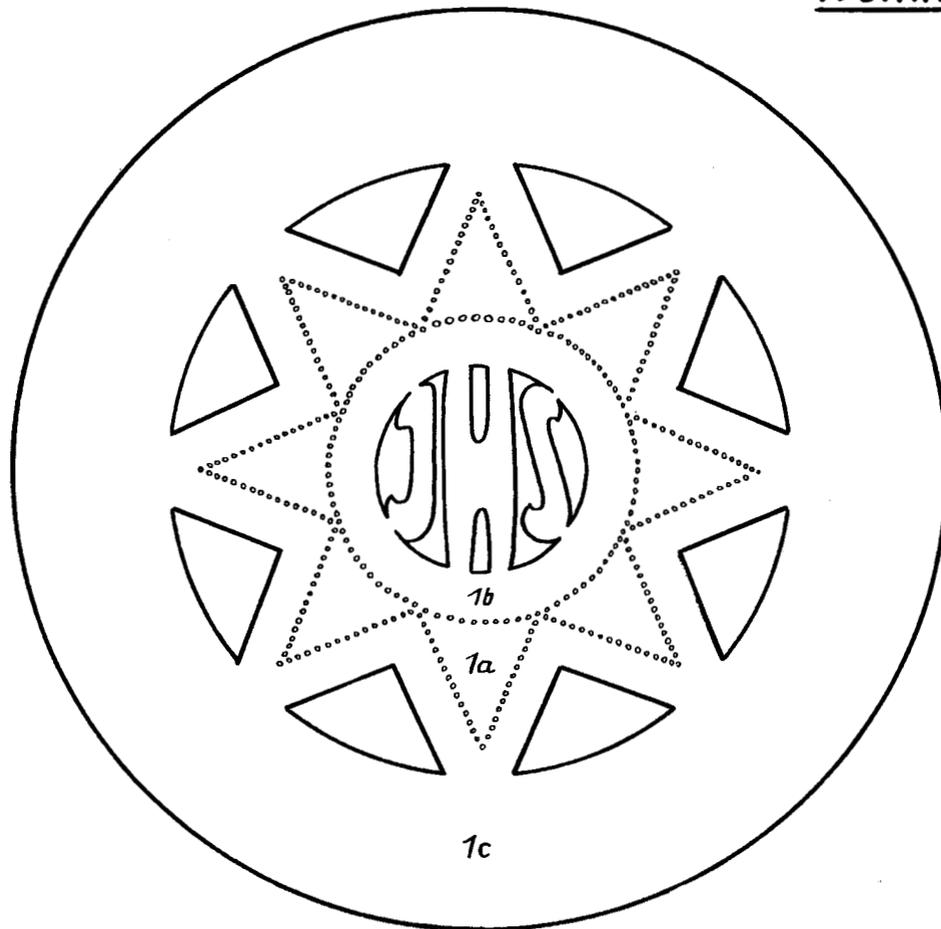


Abb. 1

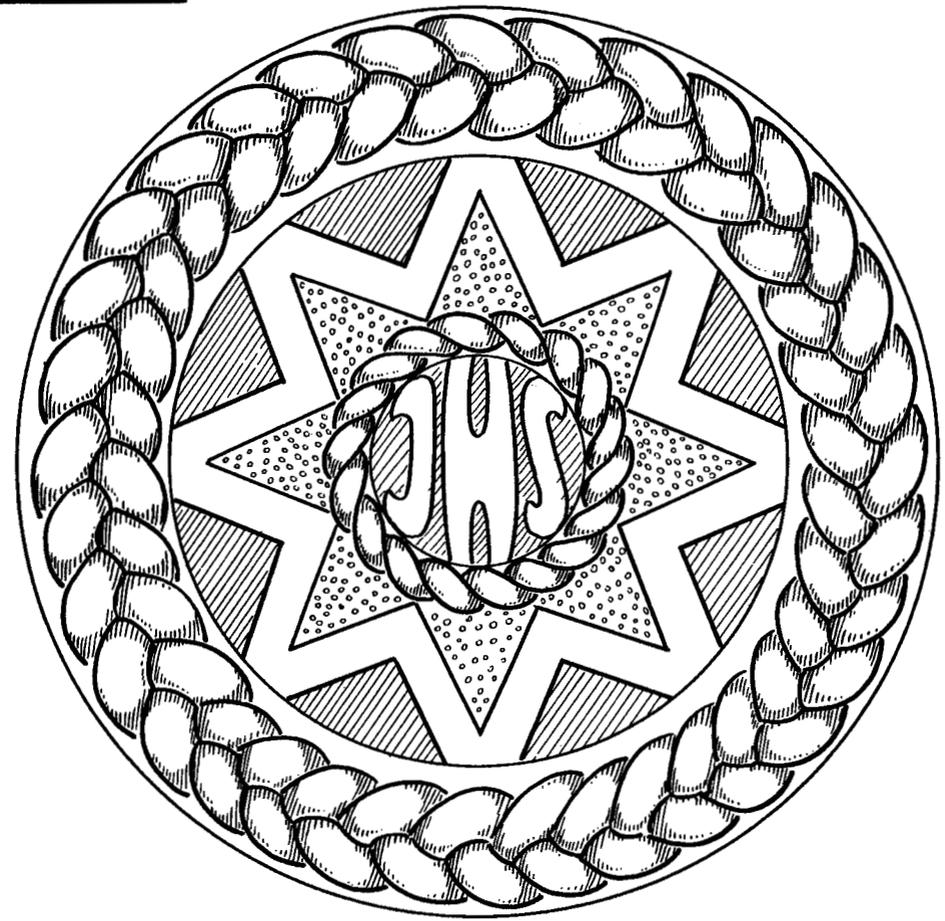


Abb. 2

Zur Herstellung des achtstrahligen Weihnachtssternes benötigt man einen festeren Hefeteig mit verminderter Hefezugabe. Nach dem Ausarbeiten und Rundwirken des Teiges wird dieser zum Entspannen und zur Gärverzögerung kühlgestellt und mit Folie abgedeckt. Zur Herstellung eines etwa 30 cm großen Weihnachtssternes rollt man den entspannten Hefeteig in Etappen auf ca. 1 cm Stärke gleichmäßig aus. Der ausgerollte, entspannte Teig kommt auf Backtrennpapier und wird mit Hilfe einer aufgelegten Schablone ausgeschnitten bzw. ausgestochen. Der genügend entspannte Teig läßt sich konturenscharf schneiden und schwindet nicht mehr. Nun setzt man den Teigstern mit Hilfe von Backtrennpapier auf ein Backblech um. Es ist zweckmäßig, auf der Schablone (Abb. 1) den inneren achtstrahligen Stern und den Innenring mit einer Nadel nachzustechen, weil sich dann die punktierte Schablonenlinie auf dem Teig abdrückt und eine Hilfe zum Auflegen bildet. Nun sind aus einem dünn ausgerollten Teigstück die acht Dreiecke (Abb. 1a) zu schneiden und entsprechend der Punktierung aufzulegen. Man bestreicht sie noch mit Eiweiß und bestreut sie mit Sesam. Zwei kleine Teigstücke werden zu dünnen Strängen geformt u. zu einer Teigkordel zusammengedreht. Diese wird auf den punktierten Innenring (Abb. 1b) aufgelegt, verbunden und angedrückt. Einen entsprechend großen Dreistrangzopf legen wir auf den mit Eiweiß bestrichenen Außenring (Abb. 1c) und drücken ihn an. Die nicht mit Sesam bestreuten Teile des Sternes werden mit verdünntem Eigelb bestrichen. Abb. 2 zeigt den Weihnachtsstern mit den aufgesetzten Teilen. Nach entsprechender Gare erfolgt das Ausbacken bei mittlerer Hitze.

Glücksrad für besondere Anlässe (Geburtstag, Jubiläum)

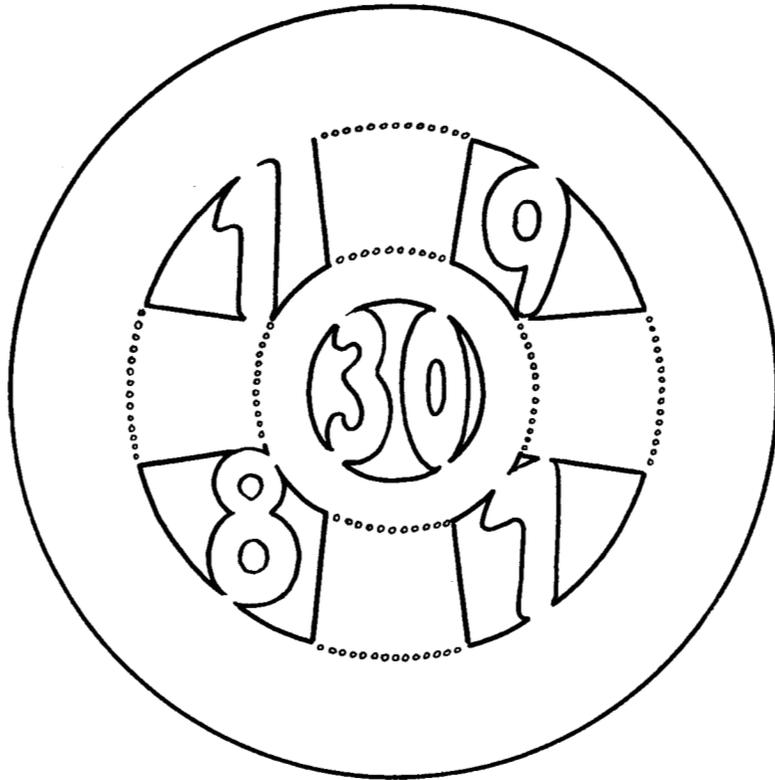


Abb. 1

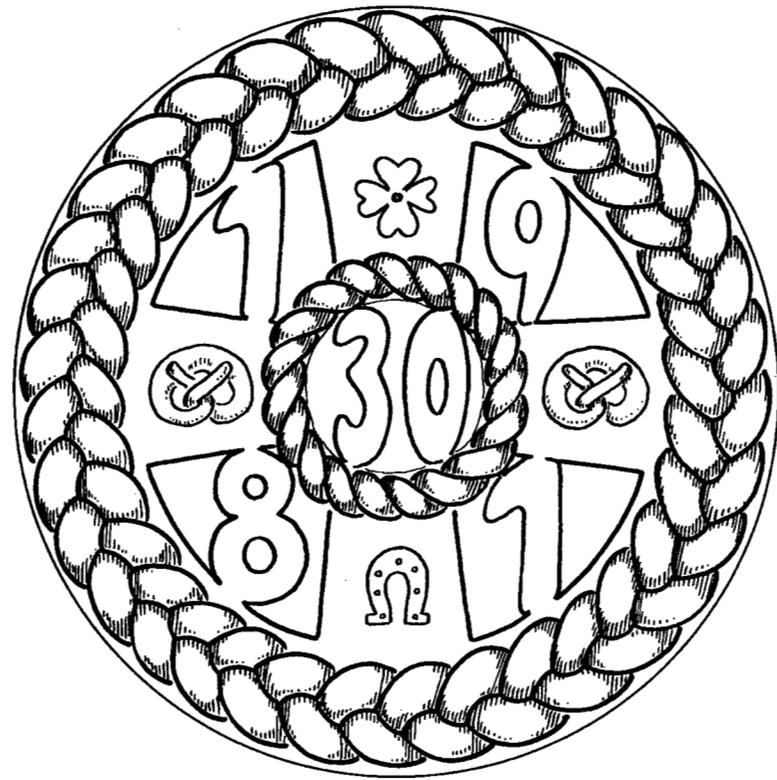


Abb. 2

Zu einem Jubiläum oder Geburtstag kann man ein „Glücksrad“ mit entsprechenden Emblemen backen. Wir benötigen dazu einen festeren Teig mit reduzierter Hefezugabe. Nach dem Ausarbeiten, Ausstoßen und Rundwirken des Teiges stellt man ihn zur Gärverzögerung kühl und läßt ihn entsprechend entspannen. Zur Herstellung eines Rades von etwa 30cm Durchmesser rollt man den entspannten Teig in Etappen auf eine gleichmäßige Stärke von 1cm aus und gibt ihn auf Backtrennpapier. Mit Hilfe der aufgelegten Schablone wird die Grundform ausgeschnitten oder ausgestochen (Abb. 1). Beim Ausstechen der Zahlen können vorteilhaft Hohleisen verwendet werden. Nun dreht man zwei Teigstränge zu einer Kordel zusammen, schließt diese zu einem Ring und legt sie auf. Auf den Außenring kommt ein entsprechend großer Dreistrangzopf zu liegen. Auf das übergangslose Schließen der Zöpfe zum jeweiligen Zopfkranz sollte geachtet werden. Durch vorheriges Bestreichen der Auflagestellen mit Eiweiß und Andrücken der geflochtenen Kränze läßt sich beim Backen ein Verschieben (Abbacken) leichter vermeiden. Die aufgelegten Zöpfe sollen in ihrer Größe harmonisch zum Ganzen passen. Nun schneidet oder sticht man aus einem dünner ausgerollten Teigfleck passende Embleme (z.B. Kleeblatt, Herz, Hufeisen, Fisch) und legt sie auf die „Radspeichen“. Das Teigrad wird mit Hilfe von Backtrennpapier auf ein Backblech umgesetzt. Durch Bestreichen mit Eigelb unterschiedlicher Verdünnung lassen sich Farbkontraste erzielen. Abb. 2 zeigt das Glücksrad mit aufgelegten Zöpfen und Emblemen. Man kann das Glücksrad auch einfacher gestalten, indem man die Speichen mit Sesam bestreut und Embleme und die Jahreszahl wegläßt. Nach entsprechender Gare erfolgt das Ausbacken bei mittlerer Hitze.

Flechtgebäck für besondere Anlässe

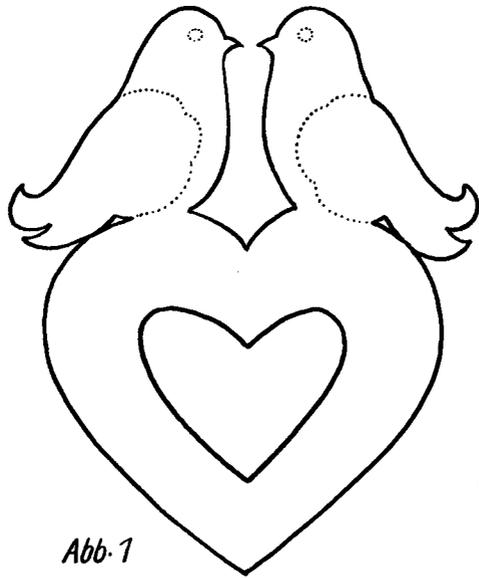


Abb. 1

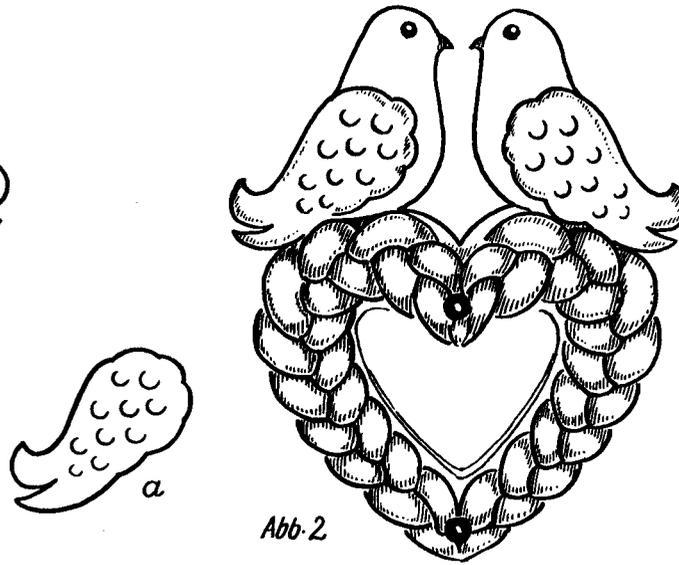


Abb. 2

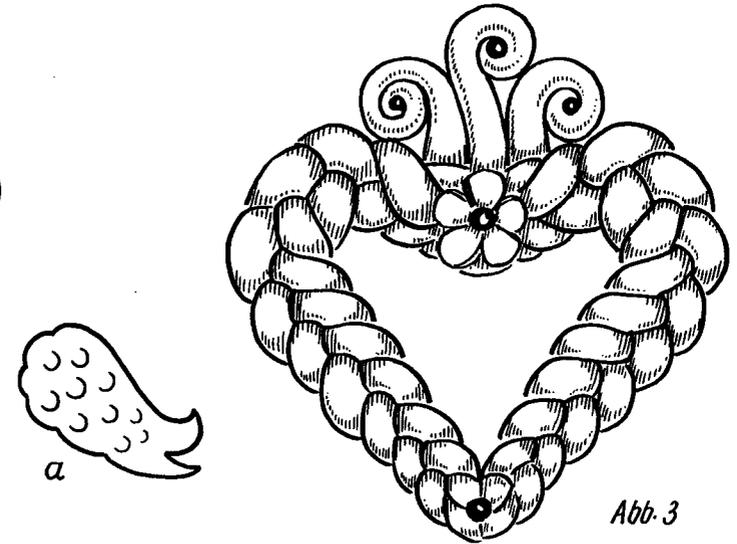


Abb. 3

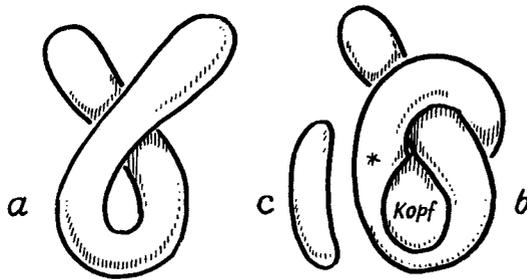


Abb. 4

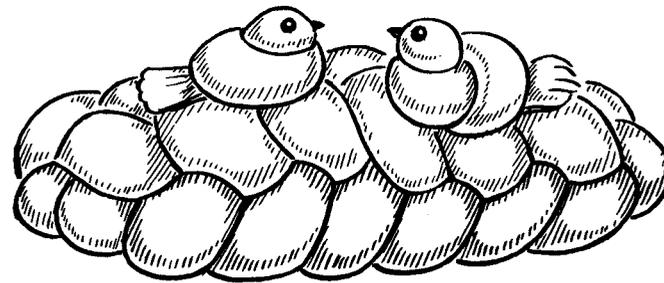
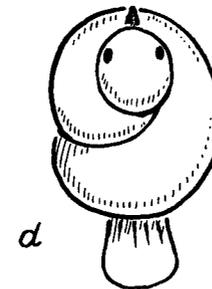
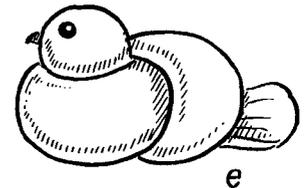


Abb. 5



d



e

Abb. 4

Das Herz von Abb. 2 (z. B. für Verlobung, Hochzeit) erfordert einen etwas festeren Teig mit reduzierter Hefemenge. Die Hefezugabe sollte so dosiert werden, daß noch genügend Trieb zur Ausbildung der gewünschten Rundungen entsteht. Ein entsprechend großer Teigballen wird für ein Vogel-Herz von z. B. 17cm Höhe auf etwa $\frac{3}{4}$ -1cm Stärke gleichmäßig ausgerollt. Auf den entspannten, ausgerollten Teig legt man die Schablone (Abb. 1) und schneidet bzw. sticht die Grundform aus. Die aus einem dünneren Teigfleck geschnittenen Flügel mit markiertem Gefieder (Abb. 2.a) sind an der Unterseite mit Eiweiß zu bestreichen, entsprechend aufzulegen und anzudrücken. Wacholderbeeren dienen als Augen. Zwei kleine Dreistrangzöpfe werden auf die mit Eiweiß bestrichene Grundform so gelegt, daß der eine auf die linke und der andere auf die rechte Herzhälfte zu liegen kommt. Die oberen und unteren Zopfenden müssen fest verbunden werden. — Das Herz von Abb. 3 wird aus zwei entsprechend großen Dreistrangzöpfen geflochten, die in Herzform gelegt und an den Enden verbunden werden. Das Schneiden einer Grundform entfällt. — Abb. 5 zeigt einen Hochzeitszopf. Der abgebildete Sechsstrangzopf soll voluminös werden, weshalb der Teig weicher zu halten und mehr Hefe zu nehmen ist. Die Herstellung eines Vögleins zeigen die Abb. 4.a-e. Man formt einen entsprechend großen Strang mit verdickten Enden und legt ihn entsprechend Abb. 4.a. Nun zieht man das rechte Strangende von unten durch die Öffnung (Abb. 4.b). Ein kleiner Teigfleck (Abb. 4.c) wird mit Eiweiß bestrichen und unter der linken Hälfte der Schlaufe (*) als Verstärkung angebracht. Die Abbildungen 4.d, e zeigen das Vöglein in Draufsicht bzw. Seitenansicht mit Wacholderbeeren als Augen und einer gestiftelten Mandel als Schnabel. Nach entsprechender Gare werden die gefertigten Stücke mit Eigelb bestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken.

Wirbelrad in Variationen

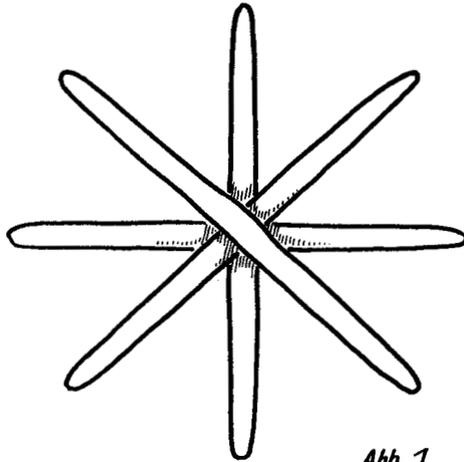


Abb. 1

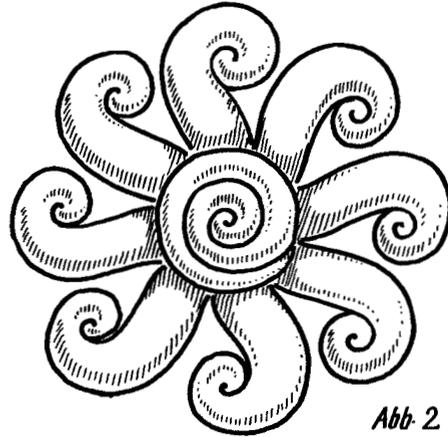


Abb. 2

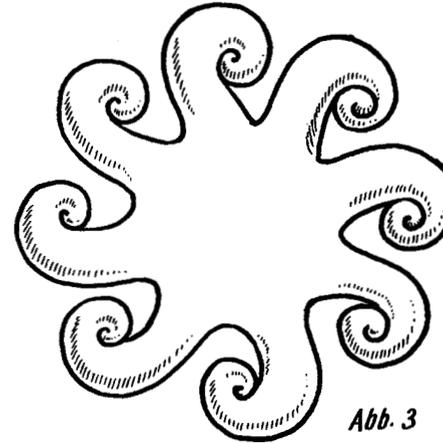


Abb. 3

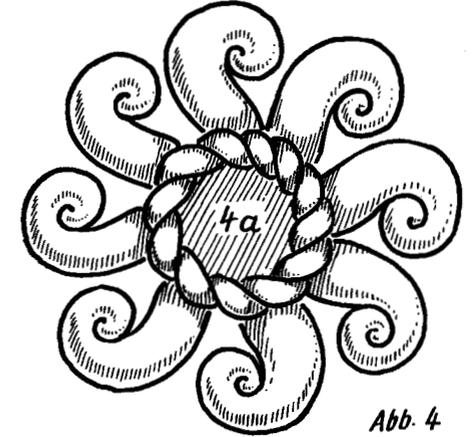


Abb. 4



Abb. 5

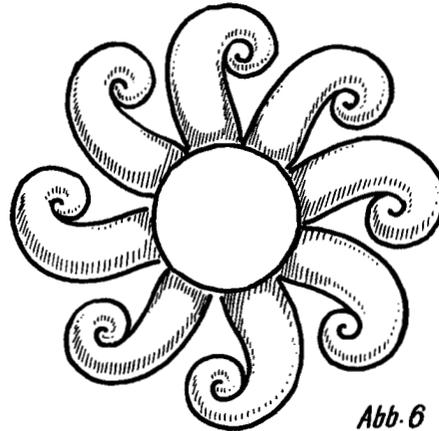


Abb. 6

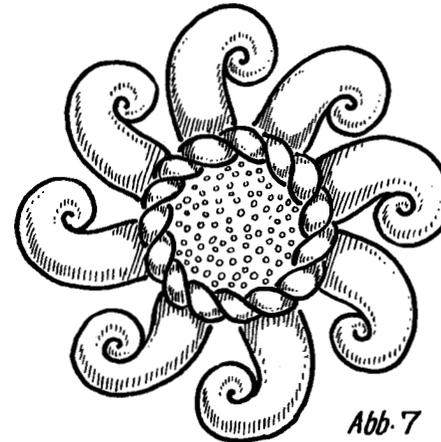


Abb. 7

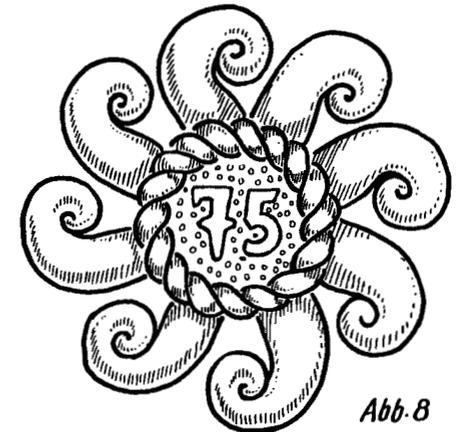


Abb. 8

Die Wirbelräder gehören zu den Spiralgebäcken und sind vor allem in Österreich verbreitet. Zur Herstellung des achtspeichigen Wirbelrades benötigt man vier gleich lange Stränge, die entsprechend Abb. 1 gelegt werden. Abb. 2 zeigt ein achtspeichiges Wirbelrad mit den eingerollten Strangenden und einer aufgesetzten Teigspirale als „Nabe“. Ich habe das Wirbelrad für besondere Anlässe etwas abgewandelt (Abb. 5 u. 8). Zur Herstellung des variierten Wirbelrades (Abb. 5) benötigt man auch vier gleich lange Stränge, legt sie entsprechend Abb. 1 und drückt sie an der Kreuzungsstelle platt, so daß eine entsprechend große Auflagefläche entsteht (Abb. 3). Aus zwei zusammengedrehten Teigsträngen wird ein Kranz in geeigneter Größe gefertigt, aufgelegt und angedrückt (Abb. 4). Die innere Kreisscheibe (4a) wird ausgestochen und in die Öffnung eine aus stärkerem Papier gebildete Röhre gesteckt, die mit Baktrennpapier umkleidet ist. Sie soll den Durchmesser der Kerze haben, die später eingesteckt werden soll. Der Papierzylinder bewirkt, daß beim Backen die Einstecköffnung frei bleibt. Die freien Strangenden werden eingerollt. Die Spiralen sollen etwas Abstand voneinander haben, daß sie sich noch entwickeln können. Nun folgt das Bestreichen mit verdünntem Eigelb, die Stückgare und das Ausbacken bei mittlerer Hitze.

Das Wirbelrad kann in abgewandelter Form (Abb. 8) auch als Glücksrad zum Geburtstag gefertigt werden. Zu seiner Herstellung werden wieder vier Stränge entsprechend Abb. 1 gelegt und im mittleren Teil plattgedrückt. Man legt darauf eine Kreisscheibe, die aus einem dünn ausgerollten Teigfleck geschnitten wurde, drückt sie fest an und stopft sie (Abb. 6). Nun wird ein aus zwei Strängen gebildeter Kranz als Umrandung aufgelegt, die umrandete Kreisfläche mit Eiweiß bestrichen und mit Sesam bestreut (Abb. 7). Zum Abschluß legt man die entsprechenden Zahlen auf, die aus dünn ausgerolltem Teig geschnitten wurden. Die Zahlen werden an der Unterseite mit Eiweiß bestrichen und angedrückt, damit sie im Ofen nicht abbacken. Alles Weitere ist oben schon beschrieben. Abb. 8 zeigt das fertige Glücksrad.

Ornamentale Gebäckformen

