



Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im April 2022

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

für kirchliche und persönliche Feste wurden schon jeher Gebäcke aus feinem, meist süßem Teig hergestellt und besonders geformt. Diese „Brauchtumsgebäcke“ besaßen in den vergangenen Jahrhunderten große Bedeutung im Volksbrauch. Manche Gebäcke wurden frei mit der Hand gestaltet (Gebildbrote). Manches Gebäck wurde mit Modellen bedruckt oder durch Backformen in Form gebracht. In Zeiten, als es noch keine Süßwaren aus dem Supermarkt gab, war süßes Gebäck zudem auch ein besonderes Geschenk. Zum Beispiel erhielten am Palmsonntag früher die Kinder eine Palmbreze nach der feierlichen Palmprozession oder vom „Dodle“ (Pate/Patin). Zum Osterfest schenkte man gerne das Osterlamm, aber auch Hasen, Hahn und Henne. Nach den Vorlagen im Anhang und dem Rezept unten lassen sich aus Hefeteig die schönsten selbstgemachten Ostergaben herstellen! Gutes Gelingen!

Rezept: Hefeteig für Gebildbrote



Gebildbrote aus Hefeteig

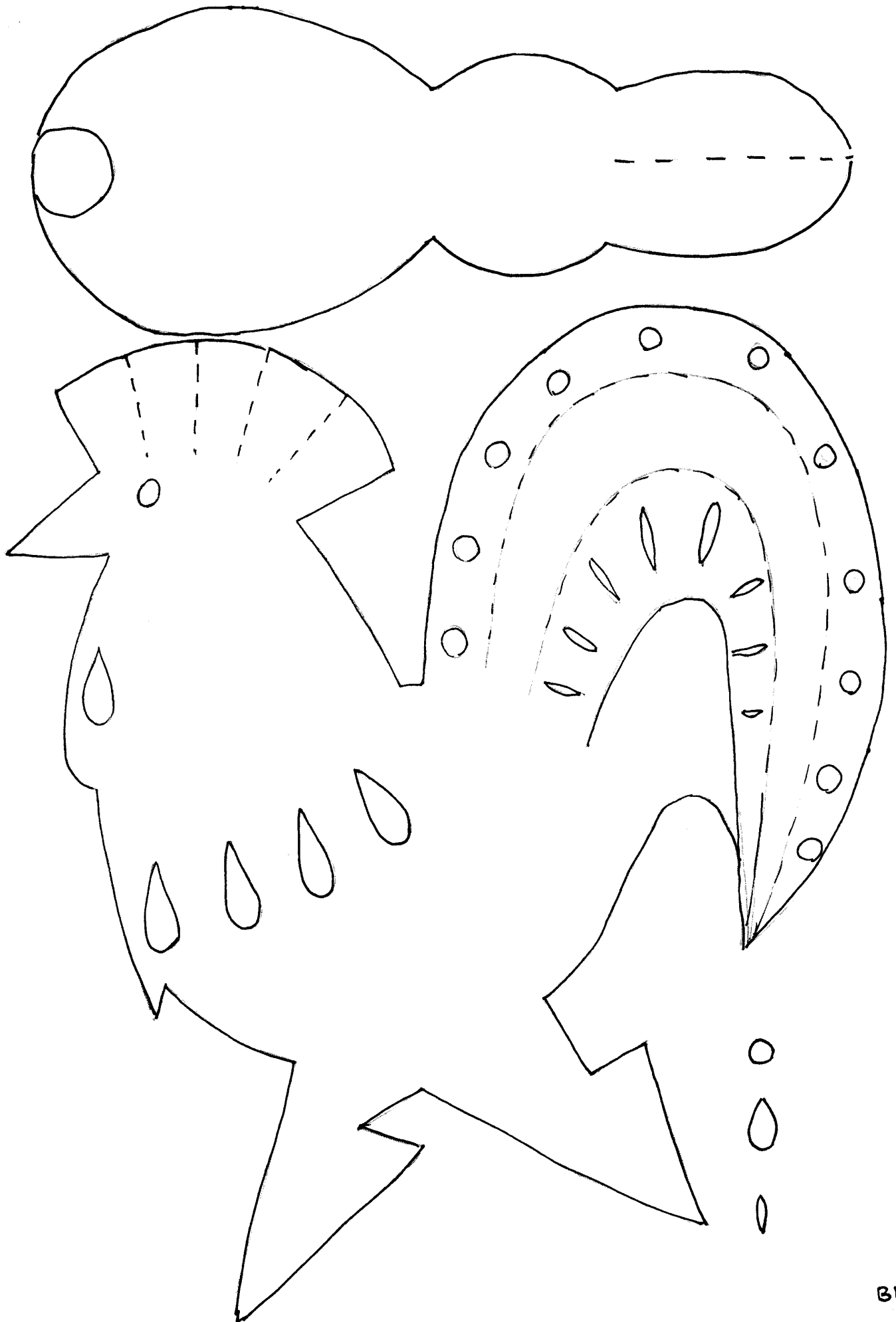
Foto: Barbara Mettenleiter-Strobel

Tipp: Mit etwas geriebener Schale einer Bio-Zitrone bekommt das Hefegebäck eine besonders feine Note!

1 kg Mehl in eine große Schüssel geben, 3/8 l lauwarme Milch mit 1 Würfel Hefe verrühren und in die Mehlgrube geben. Mit wenig Mehl verrühren und mit Mehl bestäubt zugedeckt im Warmen ruhen lassen, bis die Hefe aufgegangen ist. Dann 150g Zucker, 1 TL Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 100-150g sehr weiche Butter zugeben und den Teig so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Auf dem Backbrett zu einer Kugel zusammenkneten und mit etwas Mehl bestäubt in der Schüssel zugedeckt nochmals ca. 30 min. gehen lassen.

Den Teig portionsweise ca. 1cm dick mit dem Nudelholz ausrollen, nach den Schablonen mit scharfem Küchenmesser die Umrisse der Motive ausschneiden und auf Backpapier legen, erst danach die gestrichelten Linien mit dem Messer einschneiden. Mit Rosinen und abgezogenen Mandelhälften verzieren und mit Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. Auf Sicht bei Mittelhitze backen.

Vorlagen für Oster-Gebildbrote (Zeichnung: Barbara Mettenleiter-Strobel)



Vorlagen für Oster-Gebildbrote (Zeichnung: Barbara Mettenleiter-Strobel)

