Single-Mission: Rosmarin-Zitronenkekse

von Hauptmann Pismire (SUSI)
Online seit 02. 12. 2016
Hinter dem zweiten Beitrag zum Adventskalender verbirgt sich ein simples Keksrezept.
Für diese Mission wurde keine Note vergeben.

"Hmmmm, lecker sind die" Eine funkelnd beringte Hand mit langen schlanken und nicht mehr ganz taufrischen Fingern grub sich durch einen Teller mit duftenden Keksen. "Überraschender Geschmack. Und definitiv eine ideale Begleitung zu einem trockenen Wyrdburgunder. Deine eigenen Kreation, mein Bester?"
Pismire nickte ein wenig geschmeichelt. "Ich dachte mir, ich teste sie schon einmal vor. Ich würde ungern ein unerprobtes Rezept verwenden, wenn deine ehemalige Flamme nächste Woche zum Abendessen kommt. Ich dachte mir, die wären eine gute Ergänzung zum Wein.""Pfft", wurde sein Hinweis schnöde gekontert.
"Dinkelmehl scheint mir perfekt - immerhin soll der Teig hinterher schön mürbe sein. Und eine Prise Salz."
Pismire knabberte seinen Keks und griff zum Weinglas.
"Und wie machst du den Teig? Du meine Güte lass dir doch nicht alles aus der Nase ziehen!"
Ein weitere Keks verschwand in Madame LaMandas Mund. "Naja, ehemalige Flamme, wie das schon klingt... Wir waren eine Zeit zusammen, damals in Gennua, als ich noch im Tingeltangel aufgetreten bin. Das ist eine gefühlte Ewigkeit her. Als ich verheiratet war, haben wir uns kaum geschrieben. Und seit ich Witwe bin", ein dezentes Tupfen in den Augenwinkeln mit einem eleganten schwarzen Spitzentuch unterstrich wie immer diesen Satz, "kommen auf einmal alle möglichen Schatten der Vergangenheit wieder ans Licht." LaManda seufze dramatisch aber zufrieden, und Pismire pflegte die Selbstinszenierung seines Freundes nicht zu kommentieren sondern ließ sie einfach geschehen.
"Ist es kompliziert - ich meine: Das Rezept?"
"Nö, ziemlich simpel und nur ganz wenige Zutaten: Die wichtigste ist frischer Rosmarin. Keine getrockneten Zweige, nein, sie müssen frisch sein. Und dann Zucker. Am besten brauner Rohrzucker, natürlich. Und Butter. Auf jeden Fall ein festes Fett, kein Öl. Und auch nicht dieser cremige Butterersatz aus dem Laden an der Ecke, den du dir auf die Brötchen schmierst, weil er angeblich nicht dick macht. Auch wenn du den für gesünder hältst."

"Zuerst bringst du die Butter zusammen mit dem sauberen und trockenen Rosmarin einem Topf zum Köcheln. Einfach zwei, drei Minuten köcheln lassen, dann auf sehr kleiner Flamme eine weitere Stunde ziehen lassen - und nicht die Prise Salz vergessen. Anschließend seihst du das ganze durch ein feines Sieb und lässt die Butter kalt werden. Am besten bei dem Wetter auf dem Fensterbrett."
"Klar, damit mir die ankmorporkianischen Flugratten drauf herumlaufen und reinscheißen", kam der Kommentar
"Na, dann halt drinnen. Anschließend mischt du das Mehl, den Zucker und die geriebene Zitronenschale..."
"Welche geriebene Zitronenschale?"
"Upps, die gerieben Zitronenschale, die ich gerade bei der Aufzählung der Zutaten vergessen habe. Eine unbehandelte Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale sorgfältig abraspeln. Die kommt dann zusammen mit dem Großteil des Zucker und dem Mehl in eine Schüssel. Darauf die Butter schütten und das ganze zu einem Teig kneten."
"Und wie lange?"
"Tja, wie lange - du stellst Fragen..." Der Blick des Schamanen glitt zu einer Hand, die in seinem Schoß lag. Sie war schlank geformt und sehr, sehr weiß. Und sie hatte keinen Arm. Das Eiskalte Händchen streckte die Fünf Finger aus, ballte sich zu einer Faust, streckte erneut die Finger aus

und ballte sich wieder zusammen, ehe es entspannt an seinem vorherigen Platz liegen blieb.
"Das Eiskalte Händchen meint, dass 10 Minuten ausreichen. Der Teig sollte nicht zu geschmeidig sein."
"Du meinst...", Madam LaMandas Stimme wurde ein wenig lauter, "... das da hat den Teig geknetet!?"
"Natürlich, wer sonst. Es hat die ideale Temperatur für Mürbeteig. Und schau es nicht so angewidert an. Es hat auch Gefühle. Möglicherweise. Vielleicht."
"Also gut - und dann?
"Dann rollst du den Teig am besten schon auf Backpapier flach aus - ein halber Zentimeter reicht - und stellst ihn kühl. Am besten bei dem Wetter auf dem Fensterbrett."
"Klar, damit mir die ankmorporkianischen Flugratten drauf herumlaufen und reinscheißen", kam prompt der Kommentar
"Wie dem auch sei, mindestens ein halbe Stunde sollte er ruhen und sollte hinterher kalt sein. Dann punktierst du die Oberfläche mit einer Gabel, damit der Teig beim Blasen keine Backen... äh, ich meinte natürlich: beim Backen keine Blasen wirft, streust den restlichen Zucker oben drauf und schiebst ihn bei 200 Grad Ober- und Unterhitze auf der Schiene ganz unten in den Ofen. In einer Viertelstunde ist das ganze fertig und kann noch heiß in Quadrate geschnitten werden. Oder die brichst ihn kalt in Stücke - das krümelt aber ziemlich - ganz wie du willst. Zufrieden?"
"Fast! Wenn du jetzt noch die Mengenangaben nachreichen könntest, dann wäre ich völlig zufrieden", einte sein Gegenüber.
Wortlos schob Pismire den unten abgebildeten Zettel auf den Tisch, schenkte sich noch Wein nach, griff sich einen Keks und biss hinein.

Rosmarin-Zitronenkekse

ZutatenZubereitung

250g ButterButter im Topf flüssig werden lassen, mit den Rosmarinzweigen und dem Salz einige Minuten köcheln, eine Stunde auf sehr kleiner Flamme ziehen und kalt werden lassen

2 Rosmarinzweige

eine Prise Salz

300-330 g DinkelmehlMehl und Gewürzte vermengen, die Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten

120 g brauner Rohrohrzucker

1 geriebene Zitroneschale

Den Teig ca. 0,5cm dick ausrollen, kalt werden lassen, mit der Gabel einstechen und anschließend bei 200g Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten ausbacken