

„Spitzbäum, Stolln und Springala“

Oberpfälzer Weihnachtsbackbuch mit leckeren Rezepten

Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne verführerisch duftende Kipfala, Bussala und Springala, ohne die verlockend aussehenden Krapfala, Ringala und Tatzala, ohne die mit Schoklaad oder Zuckerguss überzogenen Lebkouchn und fruchtigen Stolln? Mit den richtigen Rezepten ist es gar nicht so schwer, ungewöhnliches weihnachtliches Naschwerk auf den Teller zu bringen.

In diesem Buch verraten Dutzende von erfahrenen Oberpfälzer Weihnachtsbäcker ihre Lieblingsrezepte. Sie spannen den Bogen von einfachen Butterplätzchen, Spitzbuben, Spritzgebäck, Kartoffellebkuchen und Vanillekipferln bis hin zu raffinierten Kreationen wie der „Nouachte-Nascherei“, den „Schnoittbe-



cka Vögala“ und den „Dr.-Eisenbarth-Lockn“.

Garniert sind die über 150 Plätzchen-, Lebkuchen-, Makronen-, Stollen- und Kuchenrezepte mit vielen

Tipps fürs Backen sowie interessanten Anmerkungen und Beiträgen über das ungewöhnliche weihnachtliche Brauchtum in der Region. Da sind zum Beispiel ein Plätzchen-bäckender Pfarrer, ein berühmter Papierkrippen-Maler, die Kunst des

Springala-Backens und das Niklas-Gogern, bei dem es manchmal ganz schön zur Sache geht. Natürlich kommen auch die Krippenschnitzer – an einigen Orten einfach Stückmacher genannt – zu ihrem Recht.

Ein wunderschönes Buch, das Lust aufs Backen macht und den Leser durch die staade Zeit begleitet. Mit dem Kauf dieses Buches unterstützen Sie zudem die Aktion „Lichtblicke“, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, unverschuldet in Not geratenen Menschen wieder auf die Beine zu helfen.

Wolfgang Benkhardt (Hg.): „Spitzbaum, Stolln und Springala – Ein Oberpfälzer Weihnachtsbackbuch“ (176 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 19,95 Euro, Buch- und Kunstverlag Oberpfalz)

Zeidbleamla

Honigblumen

Zutaten:

200 g Zucker
250 g gemahlene Nüsse
250 g Mehl
2 Eier
1 B. Karamelpudding
1 B. Vanillesücker
3 gestrichene TL Backpulver
1 großer EL Honig
je 1 Psp. Zitst., Nelken und Pinent

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL heißes Wasser

1. Alle Zutaten gut vermengen, den Teig etwa einen Zentimeter dick auswellen und Blumen oder andere Weihnachtsmotive ausstechen.

2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C zirka 10–12 Minuten backen.

3. Nach dem Erkalten mit Zitronenglasur bestreichen und mit buntem Streuzucker verzieren.

Rezept von Eleonore Uschold, Etzreicht

