

Bildbrote

Zutaten

Spekulatiusteig

250 g	glattes Mehl
1 KL	Dr. Oetker Backpulver
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g	Staubzucker
30 g	weiche Butter
2	Messersp. Kardamom
1	Ei
3 EL	Milch

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. 1 Std. kalt stellen.

Den Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer bemehlten Spekulatiusform das Muster eindrücken.

Die Kekse der Form entsprechend ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backen bei 200 Grad (Gas: 4) ca. 8 Min.

Das Bildbrot des Heiligen Nikolaus ist der „Spekulatius“. Der Spekulatius wurde nur zu Ehren des Heiligen Nikolaus gebacken, dessen Namen sie trugen, denn die Römer nannten den Bischof in ihrer Sprache „speculator“. In Holzmodellen wurden Nikolausfiguren oder Schiffe eingeschnitzt, der Teig hineingedrückt und ausgeschlagen. Die so entstanden Bildbrote nannte man „Spekulatiusbretter“. Warum die Schiffe? Seeleute und viele andere Berufsgruppen haben Nikolaus zum Schutzpatron. Überall dort, wo Seefahrer Kirchen errichteten, weihten sie diese dem Hl. Nikolaus. In diesem Zusammenhang wurde auch das Schiff als Schauplatz zweier Legenden zum Symbol für Nikolaus: Der Erzählung von der Hungersnot in Myra (bekannt als „Das Kornwunder“) und der Legende von der Rettung der Seeleute aus dem Seesturm.

Quelle:

König, Hermine: Das große Jahresbuch für Kinder. Feste feiern und Bräuche neu entdecken. Kösel Verlag. 2007.

