

## GAMERSCHLAGS KÜCHE



## Lust des Winters

Wie Zimtschnecken ihren magischen Duft erhalten, erfuhr unser Kolumnist in der niederländischen Provinz



Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des stern

So vorbereitet wandern die Bolus genannten Zimtschnecken in den Ofen

**K**omm zu mir, Schnecke, sage ich ohnehin ganz gern. Noch nachdrücklicher als sonst aber sage ich das im Winter, da der hitzige Zimt – das Saisongewürz – gegen die Nasskälte so wirkungsvoll antritt, besonders lecker in der Form von Zimtschnecken. In der niederländischen Provinz Zeeland – rund um die Scheldemündung – fand ich im Herbst eine mir bis dahin unbekannte Subspezies der Zimtschnecke: Bolus mit Namen und von der Bevölkerung abgöttisch verehrt. Nahezu jede Bäckerei/Konditorei bietet sie an. Die Dames en Heren verzehren sie in großen Mengen zu Kopjes Koffie, wobei sie so etwas murmeln wie: tu bolus sanctus, tu bolus altissimus.

Ich recherchierte im Internet, aber als es mir dort nicht gelang, funktionierende Rezepte für den Aufbau eines Bolus-Kultes in Deutschland zu finden, kontaktierte ich die Kochbuchautorin Barbara Burkhardt. Sie stammt aus Stuttgart, lebt aber in Zeeland und half mir, das saftige und zuckerbutterklebrige Hefeteil zu backen. Auf meine Bitte ging sie jedem zweiten Bäcker ihres Umfelds fragend auf den Keks.

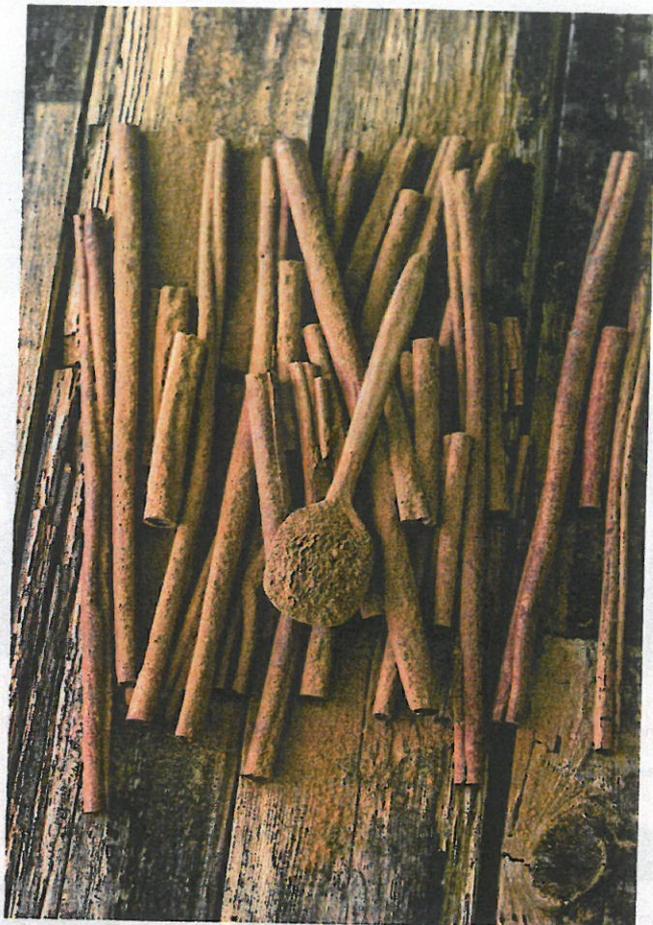
Hier nun das in Koproduktion entstandene und von mir zu Hause erfolgreich getestete Ergebnis:

## Wie man den Bolus backt

Für etwa *zehn* der handtellergroßen *Schnecken* benötigt man in einem ersten Schritt **50 g Butter, 500 g Mehl, 250 ml Wasser** oder **Milch, 15 g weißen Zucker, ½ Ei** (oder 1 kleines), **10 g Salz** und **50 g frische Hefe**. Für die Fertigstellung sind dann weitere **50 ml Milch** nötig, **250 g brauner Rohrzucker** und **4 EL Zimtpulver**.

Die **Butter** rechtzeitig aus der Kühlung nehmen und **Zimmertemperatur** annehmen lassen.

**Mehl, Wasser** oder **Milch, Zucker, Ei, Salz** und **Hefe** mischen und gute **5 Minuten** mit der Hand oder in der Maschine **kneten**. In der letzten Minute die **zimmerwarme Butter** **zufügen** und gut einarbeiten. Der Teig muss tendenziell eher schlabberig sein als fest – ihn **ca. 20 Minuten ruhen lassen**. ➤



Zimt kommt eigentlich aus Sri Lanka, inzwischen aber (als Cassia-Rinde) in starkem Maß aus China

Den **Backofen** auf **250 Grad** vorheizen. Derweil die Arbeitsfläche einmehlen und den **Teig** zunächst zu einer rechteckigen **Platte** formen, etwa **2–3 cm** dick. Dann aus der Teigplatte einzelne **Streifen** von **ca. 20 cm Länge** schneiden.

Den **Rohrzucker** mit dem **Zimt** auf ein Backblech geben – das Blech dabei mit einem unterliegenden Tuch stabilisieren.

Nun die **Teigstränge** rollend zu einer **Länge** von **35–40 cm** ziehen und sie dabei ein wenig um sich selber drehen, ähnlich einer Kordel, sie dann mit **Milch** bepinseln und am Ende in der **Mischung** aus **Zimt** und **braunem Zucker** wälzen. Es soll richtig viel von der Mischung anhaften – der braune Zucker süßt nicht nur, er ist auch eine Art Trennmittel. Wenn man vom Wenden und Wälzen ganz braune Hände hat, ist es gut.

Die **Teigstränge** zu **lockeren (!) Schnecken drehen**, dabei das äußere Teigende unterschlagen, es darf später nicht zipfelig abstehen. Die Schnecken dürfen nicht zu fest gedreht werden, da der Teig weiter geht und bei Platzmangel in der Ofenhitze dazu neigt, in der Mitte kegelig aufzupilzen (was

im Ergebnis optisch an einen Hundehaufen erinnert und vermieden werden will).

Die Bolusse auf ein mit Trennpapier ausgelegtes Backblech setzen, weitere **5 Minuten** gehen lassen und **maximal 7 Minuten** im sehr gut vorgeheizten Ofen backen.

Das fertige Gebäck wenden und die zuoberst gedrehte Unterseite mit kühler, aber streichfähiger Butter servieren. Die Zeeländer trinken dazu Tee oder Kaffee. Ich empfehle Süßwein.

#### Schwedische Zimtschnecken

Die klassische Zimtschnecke ist aber aus Skandinavien, und ich habe sie jetzt noch einmal nach einem Rezept gebacken, das der schwedische Koch Magnus Nilsson recherchiert hat.

Für den süßen Grundteig nehme ich **300 ml Milch**, **150 g Butter**, **1 EL Kardamom** (gemahlen), **1 Pk. frische Hefe**, **1 Ei (L)**, **125 g Zucker**, **1 TL Salz** und **750 g Mehl**, Type 550.

Für die Füllung kommen dazu: **200 g sehr weiche Butter**, **2 EL Zimt** (gemahlen) und **100 g Zucker**. Ferner zum Bestreuen **2 EL Vollrohrzucker** (Muscovado) vorhalten.

**Milch**, **Butter** und **Kardamom** gemeinsam erhitzen, bis die Butter flüssig ist. Die Flüssigkeit auf **Körpertemperatur** abkühlen lassen und **die Hefe darin auflösen**. Aufpassen: Ist sie zu heiß, stirbt die Hefe.

**Zucker**, **Salz** und **Mehl** in die mit Knethaken ausgerüstete Küchenmaschine geben und das **Ei** sowie die **Hefemilch** zufügen. Die Zutaten **10 Minuten kneten**, was einen glatten, elastischen und glänzenden Teig zum Ergebnis hat, der nun, abgedeckt mit einem sauberen Tuch an die Heizung gestellt, für **30–40 Minuten** in seinem Volumen **auf das Doppelte aufgehen** darf.

Den **Teig** auf der bemehlten Arbeitsfläche **durchkneten** (und ihm dadurch das Volumen wieder nehmen) und dann zu **einer Platte** von **40–60 cm ausrollen**.

Den Teig quer legen. Die **sehr weiche Butter** mit dem Palettenmesser (ein abgewinkelter Spatel, sehr praktisch!) auf dem ganzen Teig verstreichen – nur am oberen Rand **einen 3–5 cm breiten Streifen ungebuttert lassen**.

**Zimt** und **Zucker** mischen und gleichmäßig **über die Butter streuen**. Den **Teig** nach oben hin **aufrollen**, sodass die Rolle mit dem ungebutterten Teig abschließt und verklebt. Die Rolle auf die Naht legen und **etwa 20 Scheiben** daraus schneiden.

Je vier der Scheiben in **Alu- oder Papierformen** von der Größe kleiner Teller legen (meine sind am Boden 13 cm und am Rand 18 cm weit), mit dem Tuch abdecken und eine letzte **halbe Stunde** gehen lassen.

Den **Backofen** auf **200 Grad** vorheizen. Die Schnecken mit Muscovado bestreuen und **ca. 20 Minuten backen**. Garprobe mit dem Holzstäbchen.

Der Kardamom als zusätzliche Würze lässt die Schnecken exotisch duften; Zimt, Zucker und Butter machen sie unwiderstehlich. Rasch essen, zu Süßwein. ✘

## Essenz der Sonne



Der Moscato ist ein Wein, für den die Beeren vor dem Kelteren in der Sonne an der Traube rosieren – das reduziert ihren Wassergehalt und konzentriert den Geschmack. Der berühmte „Ben Ryé“ von Donnafugata stammt von der italienischen Insel Pantelleria und hat den Duft von Aprikosen und kandierten Orangenschalen. Ein Kracher! 0,375 l für 20,95 Euro bei [www.belvini.de](http://www.belvini.de), Tel. 03528/22981-10

Die Rezepte zum Nachkochen finden Sie online: [www.stern.de/sternrezept](http://www.stern.de/sternrezept)