



Zu Ehren von Hildegard von Bingen

Christofs Galgant-Anisbrötli

Hildegard von Bingen (1098-1179) lebte am Rhein, und noch heute fuhrwerkelt sie dort herum, in Gestalt von Schiffen. Wir haben sie neulich in einer Performance geehrt, die wir im Landesmuseum mit Krishan Krone, Sandra Suter und Christof Burkard aufführen konnten. Zu diesem Zweck hat Christof für uns eine Stärkung erfunden (er mag Hildegards Nervenkekse nicht). An den beiden Aufführungen gingen Christofs Brötli weg wie warme Weggli.



Und so stellt man die knäckebrotartige Süssigkeit her:

- 2 Esslöffel Anissamen in einer sauberen Pfanne leicht anrösten, bis er duftet
- 500 Gramm Puderzucker mit 4 Eiern (ca. 220 Gramm) 7 Minuten lang schaumig schlagen
- Anis und einen Teelöffel Galgant (frisch gerieben: ein daumengrosses Stück Galgant) einmischen.
- 500 Gramm Dinkelmehl mit dem Zuckereischaum zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten und dann den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen
- Den Teig auf Dinkelmehl 4 mm dünn auswallen.
- Mit dem gut bemehlten Brötli Modell Formen ausstechen und mit dem Teigrädlein in Formen schneiden und auf Backpapier setzen. Wer einen Backmodell hat, kann die Anisbrötli nun auch mit zartem Druck verzieren. Christof hat sich einen Backmodell mit einem Hechtkopf zugelegt, weil Hildegard den Hecht bevorzugt hat.
- An einem geschützten Ort 24–36 Stunden trocknen lassen.
- Bei 150 Grad im vorgeheizten Backofen bei Umluft, 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und in einer Dose lagern. Sie sind lange haltbar, werden aber meistens nicht besonders alt.

Bildquelle: <https://juergens-schiffsbilder.jimdo.com/hildegard-von-bingen/>