

Aus Omas Kochbuch



Rita Schmidt, 53, hat uns das Rezept ihrer Mutter geschickt.

Helenen-Schnittchen

Die zartmürben Plätzchen schmecken so herrlich nach Mandeln und Schokolade. Rita Schmidts Mutter im Markgräflerland hat mit ihnen die Weihnachtsbäckerei eingeläutet.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

Für viele Naschkatzen

„Wenn unsere Mutter sich in der Vorweihnachtszeit die blau karierte Schürze umband, jubelten wir: ‚Hurra, heute backt sie Helenen-Schnitten.‘“ Rita Schmidt, 53, aus Grißheim im Südbadischen erinnert sich: „Das ergab dann mit wenig Aufwand in einem Rutsch 100 Stück der seltenen Plätzchensorte.“ Das praktische Rezept war ein Segen für die hart arbeitende Mutter Maria. Neben der Landwirtschaft mit Kühen, Schweinen und Hühnern musste sie eine große Familie versorgen. Und alle freuten sich schon auf den prall gefüllten Plätzchenteller: Ritas Vater Otto, die Schwestern Maja und Doris, die Brüder Max und Rolf und natürlich auch Oma Johanna.

Geheimnis: mürb

Das Helenen-Schnitten-Rezept kannte die Mutter aus dem Haushaltsunterricht in Freiburg. Sie hatte es in ihrem handgeschriebenen Kochbuch verewigt. Und Rita Schmidt verfeinerte es. So wurden mit den Jahren aus den Helenen-Schnitten mundgerechte Schnittchen, teils mit Kuvertüre überzogen, teils nur mit Kakaopulver bestäubt. Noch heute backt Rita mit der gleichen feierlichen Geschäftigkeit, mit der sie früher in der großen Markgräfler Bauernküche der Mutter auf einem

Holzbrett den Mürbeteig für die Helenen-Schnitten knetete. Da stand sie einst zwischen riesigen Säcken voll Mehl und Zucker und Steigen voller Eier und folgte den genauen Anleitungen der älteren Schwestern. Das Aufschneiden der Rollen nach dem Backen übernahm immer die Mutter. Das muss schnell gehen, weil der Mürbeteig beim Auskühlen brüchig wird. „Genau aber, dass sie so mürbe sind, ist das Geheimnis der Helenen-Schnittchen“, verrät Rita Schmidt.

Ein „Versucherle“ für Papa

Nach dem Backen hieß es: aufpassen! „Wenn wir die fertigen Plätzchen auf einem Kuchengitter zum Abkühlen in den Vorräum der Küche stellten, schlichen Max und Rolf gern vorbei, um sich welche zu stibitzen“, lacht sie. Vor Vater Otto waren die Plätzchen auch nie sicher. Die Mutter steckte ihm öfter ein „Versucherle“ zu. Der Rest der Familie musste jedoch auf die Adventssonntage warten, wenn jedem eine Schnitte zum Kaffee gereicht wurde. An Heiligabend aber, wenn der Weihnachtsbaum hell erstrahlte und „Stille Nacht“ erklang, prangten sie endlich in ihrer Schokoladenglasur neben Lebkuchen, Springerle und Hildabrötle in der großen Glasschale – Mutters wunderbare Helenen-Schnitten. 🍪



ZUTATEN FÜR 100 SCHNITTCHEN

Zeitaufwand: 45 Minuten
ohne Kühlzeit

2 Eier
250 g Butter
150 g Zucker
300 g Mehl
70 g geriebene Mandeln
1 TL Kakao

Zum Verzieren:

Kuvertüre oder Kakao

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen und die zwei Eiweiß kühl stellen.
2. Butter, 80 g vom Zucker, Eigelb und Mehl zum Mürbeteig verkneten und diesen für zwei Stunden kalt stellen.
3. Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker langsam zugeben und die Mandeln sowie den Kakao unterheben.
4. Backofen auf 160 °C vorheizen.
5. Mürbeteig portionieren und zu dünnen, langen Platten auswellen (etwa 30 × 10 cm). Die Mandel-Kakao-Masse dünn auftragen und die Teigplatten vorsichtig so aufrollen, dass jeweils die Längen erhalten bleiben. Am Schluss noch vorsichtig mit dem Nudelholz über die Rouladen rollen, damit sie im Querschnitt leicht oval werden.
6. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder eingefettetes Backblech legen und bei 160 °C etwa 8–10 Minuten backen.
7. Währenddessen die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.
8. Sofort nach dem Backen die geschmolzene Kuvertüre vollflächig aufstreichen oder in Fäden darüberträufeln. Dann rasch mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden, auskühlen lassen.

Anstelle der Kuvertüre kann man die Schnittchen auch mit Kakaopulver bepudern.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servusmagazin.de