

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

Zimtsterne von dahoam

Endlich ist es wieder so weit: Die Städte erstrahlen im hellen Licht der Weihnachtsbeleuchtung, Adventskränze, wohin man blickt. Selbst geschneit hat es schon. Jetzt fehlen nur noch die Plätzchen. Zum ersten Advent haben wir mit der „Dahoam is Dahoam“-Schauspielerin Katrin Lux Zimtsterne gebacken. „Diese gelingen garantiert“, verspricht sie.

VON STEPHANIE EBNER

Katrin Lux liebt die Weihnachtszeit: Überall duftende Kerzen, stimmungsvolle Musik, üppige Dekoration, wohin man blickt. Da muss die Fanny-Lechner-Darstellerin aus der beliebten Fernseh-Serie „Dahoam is Dahoam“ gar nicht schauspielern: „Meine liebste Zeit im Jahr“, sagt sie schwelgend.

Zuhause hat die 37-Jährige einen ganzen Schrank mit Weihnachts-Dekoration. Die diversen Kugeln, Hirsche und Kerzen hat sie in den letzten Tagen übers ganze Haus verteilt. Letztere müssen bei ihr übrigens unbedingt nach Tanne duften: „Ich liebe den Geruch von Tanne an Weihnachten.“

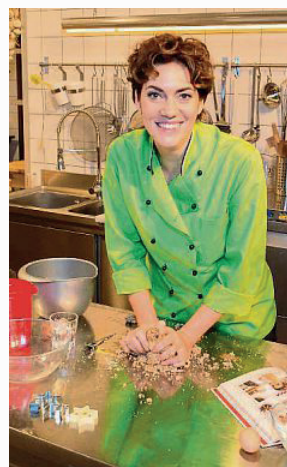
Der Duft nach selbst gebackenen Plätzchen darf natürlich auch nicht fehlen. Jetzt steht Katrin Lux in der Brunnwirt-Küche, sie trägt ihre knallgrüne Kochjacke. Schnell sind die Zutaten bereitgestellt.

Das Schöne an Zimtsternen ist, dass man nicht viele Zutaten braucht: Mandeln, Puderzucker, Eier und natürlich Zimt. Das war's auch schon. „Die gehen so einfach, dass sie meine Kinder alleine backen.“ Denn, das muss Katrin Lux zugeben, in der Adventszeit zur Ruhe zu kommen und entspannt Plätzchen zu backen, sei ein großer Luxus. Nicht immer schafft sie das, bedauert sie. In der Brunnwirt-Küche greift Katrin Lux zum Nudelholz – zuhause rollt sie den Teig mit einer Wasserflasche aus. „Das geht genauso“, hat sie festgestellt und fügt erklärend hinzu: „Ich habe eine kleine Küche. Da ist nicht so viel Platz für Schnickschnack.“ Not mache eben manchmal erfinderisch.

Die Teigplatte soll nicht zu dünn sein. Dann schmecken die Plätzlerl besser. „Eigentlich müsste man sie auch gar nicht backen“, lacht Katrin Lux und stibitzt einen Krümel. Schön sei es, wenn man ganz unterschiedliche Sternchenausstecher benutzt – „der große ist der Papa-Stern, der mittlere der Mama-Stern, die kleinen die Kindersterne. Ganz wie bei uns zuhause.“

Aus den Teigresten bastelt die Schauspielerin Gesichter oder Männchen, die sie mitbäckt („Ich verwerte alles. Bei mir bleibt nichts übrig.“). Würde sie jetzt zuhause backen, würden die Zimtsterne noch mit Goldglitter oder bunten Kugeln bestreut. Doch beim Brunnwirt geht es klassisch zu – das versteht sich von selbst.

Beim Zuckerguss-Bestreichen fängt Katrin Lux plötzlich fröhlich an zu trällern. Ein „Alle Jahre wieder“ schallt durch die Filmkulissen und man fühlt sich beinahe mitten in einer Filmszene, in der sie als Fanny Lechner mit der Brunnwirtin ihren Kampf ausficht. Musik in der Küche zum Plätzchenbacken: ja oder nein? Ginge es nach Katrin Lux alias Fanny Lechner, lautet die Antwort ganz klar: mit Musik geht alles



Adventszeit beim Brunnwirt in Lansing: Als „Dahoam-is-Dahoam“-Köchin Fanny Lechner läutet Katrin Lux die Adventszeit mit luftigen Zimtsternen ein. Wie diese am besten funktionieren, zeigt die Schauspielerin in der Brunnwirt-Kulissen-Küche. Beim Backen ist sie für jeden Spaß zu haben. So stülpt sie sich beispielsweise die Glasschüssel über und sagt zufrieden: „Das steif geschlagene Eiweiß ist fest.“
FOTOS: OLIVER BODMER

Fanny Lechners Zimtsterne

Zimtsterne sind ein aus Schwaben stammendes Weihnachtsgebäck, das zu den Klassikern der Weihnachtsbäckerei gehört.

Zutaten:
500 g gemahlende Mandeln
300 g Puderzucker
2 EL Zimt
2 Eiweiß
2 EL Mandellikör

für den Guss:
125 g Puderzucker
1 Eiweiß

außerdem:
Sternausstecher

Zubereitung:

1. Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. Eiweiße und Mandellikör dazugeben. Alles mit dem Knetbalken des Handrührgeräts verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche circa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher

zwischen durch immer wieder in Puderzucker tauchen.

3. Für den Guss Eiweiß sehr steif schlagen, Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad blassgelb backen.

So gelingen Zimtsterne garantiert:

Zu klebriger Teig?

■ Dann nimmt man einen großen Gefrierbeutel (sechs Liter) und gibt eine Portion Teig hinein. So klebt nichts am Nudelholz fest. Gut gekühlter Teig klebt übrigens weniger.

■ Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt.

Die Zimtsterne werden zu dunkel?

■ Wie alle Plätzchen sollte man auch Zimtsterne auf der mittleren Schiene backen und möglichst immer

nur ein Blech in den Ofen schieben. Wurden zuvor andere Plätzchen gebacken, muss man den Ofen eventuell erst abkühlen lassen – denn Zimtsterne brauchen nicht viel Hitze.



Zucker, Mandeln und Gewürze sind die Grundzutaten für die beliebten Weihnachtsplätzchen.

■ Da jeder Ofen unterschiedlich schnell aufheizt, können die Backzeiten etwas variieren. Falls man sieht, dass die Zimtsterne zu dunkel werden: am besten mit Backpapier bedecken.

Die Zimtsterne glänzen nicht? Eischnee und Puderzucker dürfen nicht

zu heftig verrührt werden. Den gesiebten Puderzucker nur vorsichtig unterheben, der Guss wird sonst zu fest. Die Mischung sollte homogen und zähflüssig sein.

Die Zimtsterne sind hart?

■ Weich und mürbe sind Zimtsterne am besten. Zu hart werden sie, wenn die Zimtsterne zu lange im Ofen waren und ausgetrocknet sind. Also Ofen immer erst vorheizen.

■ Sind die Zimtsterne trotz aller Vorsicht zu hart geworden, ist nicht alles verloren: Ein Stück Apfel oder Brot in die Dose legen, dann werden sie etwas weicher. Den Apfel aber regelmäßig austauschen, er kann schimmeln.

Zimtsterne sind fertig, wenn der Boden anfängt braun zu werden. Nicht wundern, wenn die Zimtsterne dann noch sehr weich sind, beim Abkühlen werden sie fest.

Lagerung: Zimtsterne immer in Blechdosen mit lose aufgelegtem Deckel aufbewahren. So verpackt sind sie etwa einen Monat haltbar.



Mmmh, schmeckt das gut: Schauspielerin Katrin Lux nascht zwischendurch die Zuckerglasur.



Aus Teigresten werden Gesichter gebaut.



Plätzchen-Plaudereien am Dahoam-is-Dahoam-Stammtisch: Katrin Lux mit Redakteurin Stephanie Ebner.

besser.

In der Zwischenzeit sind die Plätzchen im Rohr, ein süßer Duft hängt in der Luft. Zeit, kurz innezuhalten. Zuhause hat Katrin Lux überall Post-its aufgehängt. Die knallgelben Zettel sollen sie daran erinnern, die Adventszeit entschleunigt anzuge-

hen: Es muss eben nicht dauernd dies oder jenes noch eben schnell erledigt werden. „Weihnachten soll die Zeit sein, in der man sich darauf besinnt, auf was es wirklich ankommt“, philosophiert sie beim Warten auf die fertigen Zimtsterne. In ihrem Fall ganz klar die Familie. Diese

lebt in München und in Oberösterreich, wo sie aufgewachsen ist. Das Mostviertel mit den charakteristischen Birnbäumen ist ihr großer Stolz, die Schauspielerin hat sogar ein Buch darüber geschrieben, „Mild und Wild“ heißt es. Katrin Lux musste erst – wie so oft – in die Ferne

schweifen, um das Liebeswerte an ihrer Heimat zu entdecken. Bereits mit 16 Jahren arbeitet sie als Model, macht aber erst eine Ausbildung zur Bürokauffrau, bevor sie die Schauspielschule besucht. Sie spielte in zahlreichen Filmen und Serien mit, u.a. im „Tatort“ und im „Preis der

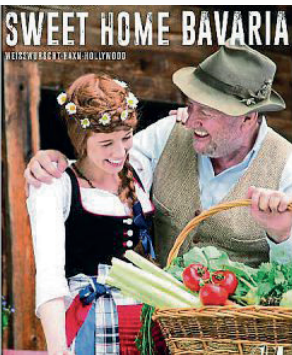
Unschuld“. Von 2005 bis 2011 verkörpert sie im „Marienhof“ die Yasemin Garcia. Seit 2013 spielt sie in „Dahoam is Dahoam“ mit.

Zurück zu Weihnachten: Die Plätzchen sind fertig und schmecken himmlisch. So gut, dass sie garantiert nicht bis Weihnachten reichen.

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Harold Faltermeyers Sweet Home Bavaria

„Axel F.“, die Titelmelodie von Beverly Hills Cop“, kennt jeder. Anfang der 1980er Jahre macht die Synthesizer-Komposition Harold Faltermeyer weltberühmt. Er schreibt Meilensteine in der Popmusik, gewinnt den Grammy und bleibt Bayern in all den Jahren trotzdem treu. In seinem Zuhause kocht Faltermeyer für Familie und Freunde. Jetzt lässt er seine große Fangemeinde an seiner Kochkunst teilhaben. Denn Harold Faltermeyer versteht in der Tat was vom Kochen. Auch am Herd wird aus feinsten Zutaten etwas Hervorragendes komponiert. Das Saure Lüngerl genauso wie die Krautwickel oder der „B'suffana Kaskuacha von da Tante Käthe“. Zu jedem Gericht gibt's obendrauf noch eine Geschichte sowie herrlich atmosphärische Bilder von Tochter Bianca. Nicht zu vergessen die Rest'l-Verwertung, die dem bodenständigen Bayern so wichtig ist. „Sweet home Bavaria“ ist ein persönlicher Streifzug durch die bayerische Küche. So wie Faltermeyer kocht man wirklich hierzulande: Erdig, pfundig. Kurz: einfach saugud.
Sweet Home Bavaria. Harold und Bianca Faltermeyer. Erschienen im Umschau Verlag. 224 Seiten. 29,95 Euro.



Dahoam ist Dahoam Weihnachtsbuch

„Bei uns im Dorf hat jede Familie ihre eigene Weihnachtstradition und ganz persönlichen Lieblingsrezepte“, steht auf dem Buchrücken. Plätzl, Leibspeisen und Geheimrezepte aus den Lansinger Küchen verrät „Das große Weihnachtsbuch Dahoam is Dahoam“. Rezepte und Weisheiten von Lansinger Frauen: Weihnachten ist, „wenn ma si trotz all der Hektik vorher immer no Zeit nimmt für a Lächeln“, sagt Rosi Kirchleitner und präsentiert ihre Lebkuchenherzen aus Honigteig. Lebkuchen waren früher übrigens ein fester Bestandteil der Fastenküche und wurden nicht nur zu Weihnachten, sondern auch zu Ostern verzehrt. Für jeden Dahoam-Fan ist das Buch ein Muss. Denn es macht einfach Freude, darin zu blättern und sich dabei zu überlegen, wie man es sich im eigenen Dahoam gemütlich macht.

Das große Weihnachtsbuch Dahoam is Dahoam. Erschienen im blv Verlag. 128 Seiten. 20 Euro.

