

Ingmar Henslers
kleiner
Erklärungspfad



Fall 4: Die Nussecke

Nicht, dass es einer gestandenen Hausfrau in dieser Hinsicht noch irgend etwas beizubringen gäbe, dennoch möchte ich einmal darüber aufklären, warum ausgerechnet unsere Nussecken so schmecken wie sie schmecken.

I. Das Rezept!

Es heisst ja, dass der Schwiegerdrache für die meisten Scheidungen verantwortlich sei. Nun, bei uns ist es zumindest noch nicht so, denn das ursprüngliche Rezept für unsere Nussecken stammt in der Tat von Ihr! Man mag es kaum glauben :-)

II. Die Zutaten

Eigentlich nichts Aussergewöhnliches und wahrscheinlich gerade deshalb ein Vorteil gegenüber eher industriell hergestellten Nussecken, dürfte die Abwesenheit von Konservierungsstoffen sein. Stand halt so nicht im Rezept, an welches wir uns nach wie vor strikt halten.

III. Die Zusammensetzung

Es sind nicht Guildo Horns Nussecken, von daher kommen in unsere Nussecken tatsächlich bloss Nüsse in gemahlener und gehackter Form hinein und eben keine grössere Mengen von Mandeln. Gerade Allergiker dürfte freuen, dass wir daher auch für Sie ein Angebot haben, nämlich die Mandelschnitten.

IV. Mandelschnitten?

Ja, genau. Wir dachten uns irgendwann, dass Menschen durchaus gegen Nüsse allergisch sein können, aber dies deswegen nicht zwingend auch gegen Mandeln sein müssen. Folglich haben wir die Nüsse im Rezept komplett gegen Mandeln ausgetauscht und fertig waren die Mandelschnitten. Ausserdem hatten wir grade Mandeln da.

V. Herstellung

Wenn man von hausgemachten Dingen spricht meint man damit ja meistens, dass es in der kleinen, heimischen Küche gemacht wurde, mit entsprechenden unpro-

fessionellen Mitteln und Werkzeugen. Dies wirkt sich allerdings auch auf das Aussehen und den Geschmack aus, welcher in grösseren Chargen ein wenig anders ausfällt. Im Fall der Nussecken



haben wir versucht dies so weit wie möglich beizubehalten.

Nach wie vor produzieren wir sie auf Blechen, die auch in den Küchenherd passen (nur eben auf mehreren davon). Nach wie vor wird der Grundteig per Hand auf dem Blech verteilt da er nicht maschinell ausrollbar ist - und wir auch das Rezept für diese Ausrollbarkeit nicht ändern wollten. Nach wie vor wird auch die Nussmasse in kleinen Töpfen auf einem Herd aufgekocht, wodurch der einzigartige Geschmack besser zur Geltung kommt - jedoch auch bei jedem Blech ein wenig anders ausfallen kann. Und nach wie vor verwenden wir die gleiche Schokoglasur

an den gleichen Stellen der Nussecken, nämlich den Ecken und nicht der kompletten Unterseite o.ä.

VI. Und warum die kleinen Bleche?

Nun, wie sich gezeigt hat mögen viele Kunden einfach den "Gebäckfehler", dass die Marmelade am Blechrand ausgelaufen, angebacken und damit ein wenig angebrannt ist. Dies gibt zusätzlichen Geschmack der durch Nichts ausgleichbar oder gar vergleichbar ist.

VII. Lohnt sich das denn?

Qualitativ natürlich schon. Finanziell sicherlich nicht, denn es ist natürlich einfacher ein grosses Blech voller gleicher Ecken zu machen als viele kleine. Zum Energiebedarf kommt natürlich auch noch der Zeitaufwand, der mit einigen Stunden vergleichsweise horrend ausfällt.

Für Anregungen für den nächsten Teil oder falls noch Fragen offen sein sollten, einfach anmailen: ihensler@t-online.de oder auf unserer Homepage vorbeischaun: <http://www.baeckerei-hensler.de>