

## Das Teigorakel

von Dagmar Trodler

**Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende. In Deutschland ist es Sitte, daß man zum Jahresende das Orakel befragt, was im kommenden Jahr wohl gebacken sein mag. Mancher wirft dazu erhitztes Blei ins Wasser, andere lesen Kaffeesatz oder legen Karten.**

**Ich lebe ja nun im Land der Trolle und Elfen und befrage lieber schon in der Adventszeit mein Teigorakel – sicher ist sicher.**

Das Teigorakel ist weich und knetbar und wenn es einem nicht gefällt, knetet man sich eben eine andere Zukunft. Isländische Piparkökur eignen sich am besten, das neue Jahr knetbar zu gestalten: sie sind peppig-scharf – schließlich soll im neuen Jahr ja auch was passieren. Gleichzeitig zergehen sie auf der Zunge wie ein süßer Kinderweihnachtstraum – hach ja. Die beste Zeit zum Plätzchenbacken – ob mit oder ohne Zukunft – ist um Mitternacht, wenn alle anderen schlafen und man ganz alleine mit den Gewürzen, dem Duft und der Zukunft ist. Leise Müdigkeit versetzt einen in einen tranceähnlichen Zustand und weitet die Sinne. Das geöffnete Fenster lässt kühle Luft herein, der erste Schnee fällt und legt sich still aufs Fensterbrett.

Mein Piparkökurteigorakel ergab gleich bei der ersten Befragung das Gewünschte: ein Pferd. Wunderbar, dachte ich, Du kannst aufhören. Aber Frauen geben ja keine Ruhe und müssen solange nachhaken, bis Probleme auftauchen.



Lakkristoppar – Keks oder Troll?

Ich versuchte also ein noch isländischeres Orakelrezept: Lakkristoppar. Da muss doch noch was gehen.

Kein Orakel für Arme, sondern ein echtes Orakel, hier ist die Formbarkeit nämlich ausgeschaltet, weil es sich um geschlagenen Eischnee handelt, welcher sich frei wie ein wildes Pferd verhält und sich kein Aussehen aufzwingen lässt.

Ich schlug also den Eischnee, rührte die Schokolade unter und schob kurz, und vom Backen nun doch müde geworden, kurz

nach Mitternacht meine Kleckse in den Ofen. Sie rächten sich für die ihrer Meinung nach unwürdige Eile und machten sich auf dem Backblech breit wie Pfannkuchen.

„Du musst schon mit dem nötigen Ernst an die Sache gehen“, maulte einer der Kleckse, „schließlich willst du was von uns und nicht umgekehrt.“ Ich fand den Klecks impertinent und ließ ihn noch zwei Minuten länger im Ofen, was er umgehend mit brauner Farbe quittierte. Von Toppar - Spitzen – ohnehin keine Spur. Das Ergebnis war so enttäuschend, daß mich der Ehrgeiz packte. Und über meine Zukunft wollte ich schließlich an diesem magischen Neumondabend auch Bescheid wissen.

Aus meinen letzten vier Eiern schlug ich Eischnee, als gälte es, den Schüsselboden zu durchbohren, und ich gab nicht eher Ruhe bis mir Schneefetzen entgegenflogen. In der innigen Verbindung mit dem Zucker machte die Masse Fensterkitt Konkurrenz und hätte sich sicher auch zum Ausschäumen von Mauerlöchern geeignet. Sie klebte so fest am Löffel, daß ich einen zweiten nehmen musste, um das Zeug aufs Blech setzen zu können. Eine stramm gerührte Zukunft also.

„Genauuuu soooo muss es seiin, “ dehnte sich der Klecks befriedigt vom Löffel und rollte einen verspielten Zipfel „Duuu hast verstaandan ...“

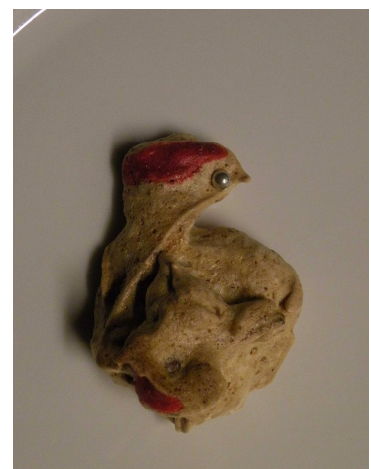
Und in der sternklaren Neumondnacht verriet er mir daß er „Hoch-Hinaus“ genannt werde. Er wisse, daß das Jahr Veränderungen bringen würde und daß man wachsam sein müsse.

„Entspaaaaann dich, “ grunzte sein Kumpel mit dem großen Schoß und breitete die Arme aus. „Gemütlich-Abhängen“ nenne man ihn und er Sorge dafür, daß man das Leben nicht zu verbissen sehe.

Draußen blinkten die Sterne. Bei Kerzenlicht wanderten Tiere auf mein Backblech – Pferde, Vögel, Hunde, versprachen, allzeit um mich zu sein. Ein bizarrer Felsbrocken fiel vom Löffel herab, versprach mir Wanderungen ...

Der letzte Klecks fand in der Ecke Platz. Er war schüchtern, aber er hatte was zu sagen, als er sich auf dem Backpapier ausstreckte. „Blick-Zurück“ heiße er, und ich solle ihn gründlich anschauen – hin und wieder zurückblicken Sorge für Gleichgewicht, so falle man nämlich nicht um.

Es war weit nach Mitternacht, als ich die Kleckse aus dem Ofen zog. Sie waren in der Hitze verstummt. Doch ihre Botschaften hatten sich erhalten und würden sich als duftendes Versprechen über die vielleicht hektischen, vielleicht stillen Weihnachtstage legen. Sie würden diese nachdenkliche Stunde in Erinnerung



„Blick zurück!“

rufen, und die guten Gedanken festhalten.

Und in der Silvesternacht, wenn der Mond kurz vor Neumond steht und alles möglich ist, soll man solche Orakelkleckse essen und wissen, daß 2011 ein gutes Jahr wird, weil man es sich nämlich selber gebacken hat.

Wo auch immer Sie ihre Ideen für das kommende Jahr hernehmen – ich wünsche Ihnen einen gefühlvollen Griff, Gedeihen und Glück.

Das Teigorakel zeigt uns, daß wir alles selbst in der Hand haben.

#### **Rezept Piparkökur**

3 Tassen Mehl

2 Teelöffel Backpulver

250 g Butter

1,5 Tassen Zucker

$\frac{3}{4}$  Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt

1-2 Esslöffel Ingwer (je nach Vorliebe für scharf)

1 Ei

Den Plätzchenteig wie Spekulatiusteig verarbeiten und im Kühlschrank kühlen, bevor er ausgerollt und ausgestochen wird. Bei 180°C backen bis die Plätzchen hellbraun sind.

#### **Rezept Lakkrístoppar**

4 Eiweiße mit

200 g braunem Zucker steifschlagen (man kann auch weißen und braunen Zucker mischen)

150 g Milkschokolade hobeln und mit

2 Päckchen Lakkrískurl verrühren (Lakkrískurl sind isländische Schokoladenperlen mit Lakritzinnenleben – man kann sie natürlich auch durch mehr Raspelschokolade ersetzen)

Als Häufchen aufs Backblech setzen, bei 170°C 11-13 min backen.

Text und Fotos: Dagmar Trodler  
©töltknoten.de 2010