



Eierplätzchen - köstliche Biskuitkekse

Bei unserer Recherche nach einem passenden Keksrezept zur Sonderausstellung „Schlacht von Alling-Hoflach 1422“ haben wir folgende Geschichten zu Plätzchen vor dem 17. Jahrhundert entdeckt:

Was wir uns unter einem Keks vorstellen, ist ein kleiner Kuchen, der knusprig gebacken wird. Vor dem 16. Jahrhundert gibt es nur sehr wenige Rezepte für diese Leckerei. Die meisten Keksrezepte tauchen in europäischen Kochbüchern im 16. Jahrhundert auf, als Zucker leicht erhältlich war und die Preise sanken. Unser Begriff Plätzchen ist relativ modern. In der Renaissance und später wurde das Gebäck unter anderem als Biskuit, Zwieback oder Spritzkuchen erwähnt. Viele dieser frühen Rezepte werden heute noch mit nur geringfügigen Änderungen hergestellt. Das früheste erkennbare Rezept für einen Keks ist „Ciambella de Monaco“ aus dem Buch „Libro de Cucina“ von 1390, ein Biskuitgebäck, das nur aus Mehl, Zucker und Eiern hergestellt wird. Teilweise mit einer großen Menge an Eiern, da die mittelalterlichen Köche Lebensmittel konservieren mussten, wenn sie reichlich vorhanden waren. So buken sie getrocknetes Gebäck aus Eiern, die bis zu einem Jahr aufbewahrt werden konnten. Die harten Plätzchen konnten auch zerkleinert werden, um damit Pasteten, Soßen und Puddings zu süßen. Bartolomeo Scappi (Chefkoch des Papstes, 1570) verwendet zerkleinerte Mustaccolli (ein Mailänder Keks) in vielen seiner Rezepte. Später wurden Biskuits in länglichen Formen, Löffelbiskuits, auch Ladyfingers oder auch Savoirdi genannt, gebacken. Diese wurden auch mit gemahlenden Mandeln, Zitruschale oder Anis gewürzt.

Es ist wichtig, den Keksen die Feuchtigkeit zu entziehen, damit sie gut gelagert werden können. Manchmal ist im Rezept ein zweites Backen vorgesehen, damit sie vollständig austrocknen. Dadurch entsteht eine knusprige Textur. Unser Eierplätzchenrezept reiht sich in diese Art der Biskuitplätzchenherstellung ein:

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backpapier auf ein Backblech legen:

Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Küchenmixer sehr lange (ca. 10 Min.) schaumig schlagen. Zucker und optional Gewürze einrieseln lassen und weiterrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das gesiebte Mehl mit dem Salz langsam in die Eiermischung einrieseln lassen und das Mehl vorsichtig mit einem Teigschaber oder Lochlöffel nur so lange unterheben, bis sich alles lose verbunden hat und klumpenfrei ist.

Nun kleine Klekse des Teiges mit Hilfe eines Tee- oder Esslöffels oder einer Teigtülle in ausreichend Abstand auf das Backpapier ausbringen.

Backe die Eierplätzchen nun für ca. 9 Minuten, so lange, bis sie golden sind. Nimm sie dann aus dem Ofen und lasse sie auskühlen. Die Eierplätzchen dürfen keine Feuchtigkeit ziehen, sonst werden sie lasch. Lagere sie deshalb komplett luftdicht, am besten in einer Metall-Keksdose.

Renaissance



Zutaten:

4 Eier

140 g Zucker

200g Weizenmehl

1 Prise Salz

Optional:

Abgeriebene Zitronenschale, gemahlener Anis, Rosenwasser

Rezept schon ausprobiert? Dann schickt uns ein Foto an info@zeitreise-gilching.de



Tipp:

Eierplätzchen bestehen aus einem Biskuitteig, dem kein Backpulver beigegeben wird, sie gehen deshalb nicht auf. Wenn du fluffigere Plätzchen backen möchtest, trenne die Eier vorher und schlage das Eiweiß mit etwas Salz sehr steif. Ziehe es dann unter die Eigelb-Zucker-Mischung.

Wohl bekomms! — Euer Zeitreise-Team

Köchin und Foto oben rechts: Loka Maaß
Quellen: <https://www.oma-kocht.de/omas-eierplaetzchen-rezept/>; <https://stores.renstore.com/food-and-drink/traditional-cookies-of-the-renaissance>