

Presseinformation

Tradition: Weihnachtsgebäck

Darum verspeisen wir zur Weihnachtszeit die süßen Leckereien – Rezept für Bischofsmützen-Plätzchen aus Kartoffel-Mürbeteig

Berlin, 29. September 2020. Gerade zur Adventszeit überfällt sie einen: die Lust auf Plätzchen, Stollen und Fruchtekuchen. Denn der Duft von Zimt, Muskatnuss und Nelke lauert an jeder Ecke und lädt zum weihnachtlichen Naschvergnügen ein. In vielen Haushalten hat auch Selbstgebackenes zur Adventszeit immer noch eine feste Tradition. Woher der weihnachtliche Brauch des Backens kommt und wie sich aus Kartoffeln schmackhafte Plätzchen zubereiten lassen, verraten die Experten der Kartoffel-Marketing GmbH.



Weihnachtliche Plätzchen mit der tollen Knolle: Bischofsmützen aus Kartoffel-Mürbeteig. Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Die Geschichte der Weihnachtsbäckerei

Die Tradition, zu besonderen Anlässen zu backen, soll bis in die vorchristliche Zeit zurückreichen. So brachten bereits die Kelten Gebäck in Tierform als Opfergabe dar, um in der längsten Nacht des Jahres, am 21. Dezember, böse Geister fernzuhalten. Zur Zeit des Mittelalters wurden vor allem in Klöstern aufwendige Gebäcke hergestellt, um der Geburt Christi zu gedenken. In der Weihnachtszeit verteilten die Mönche diese Backwaren auch an Bedürftige, um sie an dem heiligen Fest teilhaben zu lassen. Häufig wurde das Gebäck mit christlichen

Symbolen oder Deutungen versehen, um diese der Bevölkerung zugänglich zu machen. So sollte der mit Puderzucker bestäubte Christstollen etwa an das gewickelte Jesuskind erinnern und Gebäck in Form von Sternen an die Heiligen Drei Könige aus dem Morgenland.

Immer Platz für ein Plätzchen

Backwaren in Form von Plätzchen sind seit dem 18. Jahrhundert in der adeligen Gesellschaft immer beliebter geworden. Man reichte sie zu Kaffee- und Teekränzchen. Jedoch waren Zutaten wie Zucker und Gewürze sehr teuer und das Gebäck daher nur der vermögenden Schicht vorbehalten. Später, etwa ab Mitte des 19. Jahrhunderts, wurde Zucker zunehmend erschwinglicher und das Backen von Plätzchen vor allem für Kinder ein Zeichen dafür, dass sich das Weihnachtsfest näherte. Denn zur Adventszeit wurde gemeinschaftlich in der Familie gebacken, genascht und am Ende wurde mit den fertigen Plätzchen sowie Äpfeln und Selbstgebasteltem der Weihnachtsbaum dekoriert. Heute können wir Plätzchen und weihnachtliches Naschwerk häufig schon ab dem Spätsommer in Hülle und Fülle im Supermarkt kaufen. Dennoch hat sich das gemeinschaftliche Backen zur Weihnachtszeit noch in vielen Familien als Tradition bewahrt. Macht es doch Spaß und die fertigen Leckereien sind eine tolle Geschenkidee für Freunde, Verwandte und Kollegen oder einfach eine süße Belohnung nach getaner (Back-)Arbeit. Das Wort

Presseinformation

„Plätzchen“ stammt übrigens von dem Wort „Platz“ ab, welches früher in vielen Regionen einen flach geformten Kuchen bezeichnete.

Bischofsmützen – Weihnachtsplätzchen aus Kartoffeln

Wer zu Hause gerne Plätzchen backt, sollte einmal die Bischofsmützen aus Kartoffel-Mürbeteig ausprobieren. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH erklärt: „Die Kartoffel eignet sich hervorragend als Zutat für Gebäcke. Aufgrund ihrer Stärke macht sie den Teig besonders saftig und gibt ihm eine schöne zart-gelbe Farbe.“ Um die Bischofsmützen oder auch Pfaffenhütchen genannten Plätzchen herzustellen, werden rohe, geriebene mehligkochende Kartoffeln mit Butter, Zucker, einem Ei, Vanillemark, Mehl und Backpulver zu einem Mürbeteig verarbeitet und dieser kalt gestellt. Nach der Zeit im Kühlschrank wird der Teig auf eine Dicke von drei Millimetern ausgerollt. Mit einem Glas oder einer Tasse können anschließend Kreise ausgestochen werden. Ein Klecks der Lieblingsmarmelade bildet den Kern des Plätzchens. Um die typische Form der Bischofsmützen zu formen, wird der Teig an drei Seiten nach oben geklappt und in der Mitte zusammengedrückt. Nach dem Backen halten sich die Bischofsmützen in einer gut verschlossenen Metalldose bis zu drei Wochen.

Wer die Bischofsmützen-Plätzchen aus Kartoffel-Mürbeteig nachbacken möchte, findet das Rezept inklusive Videoanleitung hier: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/679-pfaffenhuetchen-bischofsmuetzen-kartoffel-muerbeteig-kekse>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: diekartoffel.de

Die Kartoffel auf **Facebook**: DieKartoffel

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.697

Keywords: Kartoffel, tolle Knolle, Plätzchen, Weihnachten, Rezept, Weihnachtsgebäck

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank