

Rezension

HORNBERG Ulrike u. REBOUL Pierre: Feinste Weihnachtsbäckerei. Alle Klassiker und neue Rezepte. Brandstätter, Wien 2013

Marlene ERNST

Ulrike Hornberg hat schon einige Kochbücher zur österreichischen Küche veröffentlicht (z. B. „Österreichische Schmankerlküche“ oder auch „Österreichische Küche“). Laut dem Verlag haben ihre Kochbücher dabei eine Gesamtauflage von 1,6 Millionen erreicht. So war auch die „Feinste Weihnachtsbäckerei“ bereits 1985 ein großer Erfolg. Ergänzt wurde die Neuauflage des Weihnachtsbackbuchklassikers durch französische Köstlichkeiten wie z.B. Macarons. Bis auf diese anspruchsvolleren Rezepte des Patissières ist das Werk bestens für Backeinsteiger geeignet. In der ausführlichen Einleitung werden u.a. die verschiedensten Grundzutaten (Nussarten, Gewürze, Backtriebmittel etc.) der Weihnachtsbäckerei erläutert. „Jedes Gebäck muss vor der Aufbewahrung vollkommen ausgekühlt sein“ (S. 36), oder dass jede Sorte für sich aufbewahrt werden soll, um Aromavermischungen zu vermeiden, sind allerdings Ratschläge die für etwas erfahrenere Bäcker obsolet sind und auch etwas kürzer abgehandelt werden hätten können.

Die beinahe 50 Seiten Einleitung stehen einem etwa 200-seitigem Rezeptteil gegenüber. In den Kapiteln Weihnachtliche Brote, Aus Lebzelters Küche, Allerlei aus Zucker und Ei, Achtzigmal Mürbteig, Variationen aus Eischnee, Köstliches aus Marzipan und Konfekt für Leckermäuler findet man über 200 Rezepte zur Weihnachtsbäckerei. Dass dabei nicht zu jedem Keks eine Abbildung inkludiert werden kann ist klar, aber ein paar mehr wünscht man sich dann doch. Und auch ein ausführlicheres Rezeptregister wäre bei der Masse an Keksvariationen kein Fehler gewesen.

Lobenswert ist die festliche Gestaltung des Backbuches mit Zeichnungen von Federico Berzeviczy-Pallavicini und winterlichen Landschaftsfotos. Manche Rezepte sind als zusätzliches gestalterisches Element noch handgeschrieben abgebildet und versetzen in eine weihnachtliche Stimmung.