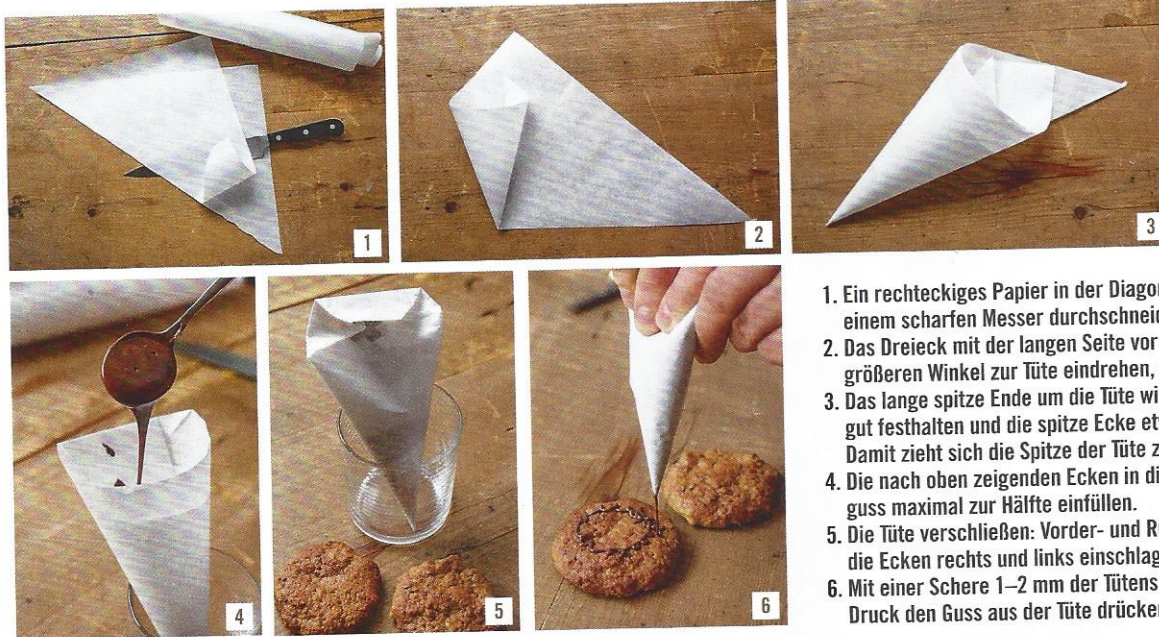


SPRITZBEUTEL SELBST GEMACHT

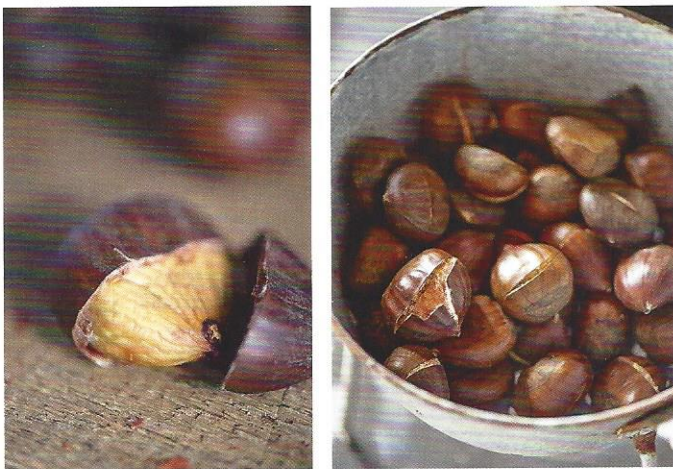


In der Weihnachtsbäckerei ist der Spritzbeutel zum Verzieren von Plätzchen mit Zuckerguss und Schokoladenglasur unentbehrlich. Aus Back- oder Pergamentpapier ist er schnell selbst gefertigt.

1. Ein rechteckiges Papier in der Diagonale falten und mit einem scharfen Messer durchschneiden.
2. Das Dreieck mit der langen Seite vor sich legen. Die Ecke mit dem größeren Winkel zur Tüte eindrehen, sodass sie nach oben zeigt.
3. Das lange spitze Ende um die Tüte wickeln. Die Tüte von vorne gut festhalten und die spitze Ecke etwas nach oben ziehen. Damit zieht sich die Spitze der Tüte zu.
4. Die nach oben zeigenden Ecken in die Tüte falten. Den Schokoladenguss maximal zur Hälfte einfüllen.
5. Die Tüte verschließen: Vorder- und Rückseite aufeinanderlegen, die Ecken rechts und links einschlagen und beide nach unten falten.
6. Mit einer Schere 1–2 mm der Tütenspitze abschneiden. Mit sanftem Druck den Guss aus der Tüte drücken.

65

HERBSTFRÜCHTE



■ Fotos: Heinz Duttmann (15), Winfried Heinze (2)

Wer bei einem Herbstspaziergang oder auf dem Wochenmarkt frische Maronen, also Esskastanien, entdeckt, kann sie zu Hause im Backofen rösten. Zunächst die Früchte gründlich waschen und eine Stunde in kaltem Wasser einweichen. Frische Kastanien gehen unter, alte und wurmstichige schwimmen an der Wasseroberfläche und können leicht aussortiert werden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Schale mit Wasser hineinstellen. Die Kastanien auf der gewölbten Seite quer oder kreuzweise einritzen, sodass Schale und die darunterliegende braune Samenhaut durchtrennt werden. Mit der gewölbten Seite nach oben auf einem Backblech verteilen und 15 bis 20 Minuten im Ofen rösten. Dabei springen die Einkerbungen weit auf und die Schale verfärbt sich etwas dunkler. Anschließend die Früchte in ein feuchtes Handtuch wickeln und etwas abkühlen lassen. Die Maronen schälen und noch warm genießen. Eine nussig-süßliche Knabberei für zwischendurch.