

KOSCHER BLOG

Chanukka 5682

29. November bis 6. Dezember 2021

Chanukka (hebr. Weihefest) ist ein acht Tage dauerndes, jährlich gefeiertes jüdisches Lichterfest zum Gedenken an die Wiedereinweihung des zweiten Tempels in Jerusalem im Jahr 164 v. d. Z./ Jahr 3597 jüdischer Zeitrechnung. Es beginnt am 25. Tag des Monats Kislev. Zentrales Ritualobjekt ist einachtflammiger Leuchter, der mit einem neunten abgesonderten, sog. „Dienerlicht“ während der acht Festtage jeweils zu Abendbeginn entzündet wird. Sein Licht erinnert an die achttägigen Kämpfe der aufständischen, jüdischen Makkabäer gegen die seleukidisch-hellenistischen Griechen unter Antiochus IV. um den Jerusalemer Tempel. Der Legende nach brannte der Tempelleuchter, die Menora, während dieser Kämpfe wunderbarerweise mit der Tagesration aus einem einzigen Krüglein koscheren Öls, das noch aus der Zeit des ersten biblischen Tempels stammte und das Siegel Salomos, bzw. des Hohepriesters trug. Nach der erfolgreichen Rückeroberung und Wiedereinweihung des Tempels in Jerusalem wurde die Menora zu einem Symbol der staatlichen Wiedergeburt.

Das Fest Chanukka erinnert also an ein historisches Ereignis, dessen Überlieferung jedoch nicht Bestandteil des Tanach ist, sondern erstmals in den „Antiquitates Judaicae“, Buch 12, 289-291 von Flavius Josephus überliefert wird.

Der babylonische Talmud (Schabbat 21a) berichtet über das Lichtwunder wie folgt: „Denn als die Griechen den Tempel betraten, entweiheten sie alles Öl im Tempel, und als die Dynastie der Hasmonäer über sie siegte und sie schlug, suchten sie nach und fanden nur einen Krug Öl, der das Siegel des Hohenpriesters trug, der aber nur genug Öl für das Entzünden (des Tempelleuchters) an einem Tag fasste. Doch ein Wunder geschah, und sie entzündeten den Leuchter damit acht Tage lang.“



Die aus dem ersten Jahrhundert überlieferte Megillat Ta’anit zählt Chanukka als eine Festgelegenheit auf, zu der nicht gefastet werden soll und bezeugt, dass das Lichterfest bereits in der Antike gefeiert wurde, was auch archäologische Funde von Chanukka-Tonlampen belegen.

Das Fest wird in Israel und in der Diaspora bis heute gefeiert, was zur Entwicklung vielfältiger Leuchtertypen geführt hat, die je nach Region und Epoche unterschiedlich ausfallen. In Südfrankreich und Norditalien gab es seit dem 14./15. Jahrhundert aus Metall gegossene Bankleuchter, die an die Wand gehängt werden konnten, während im ausgehenden Barock in der alteingesessenen Gemeinde Frankfurt am Main vermögende Familien prächtige Standleuchter als

Hochzeitsgeschenke in Auftrag gaben, wie etwa den sog. „Schüler-Leuchter“ im Jüdischen Museum Frankfurt/Main.



(Abb. 2) Silbervergoldeter Chanukkaleuchter des christlichen Goldschmieds Johann Valentin Schüler, der zu einer prominenten Hochzeit von 1681 in der Frankfurter Judengasse als Brautgeschenk gefertigt wurde und die Hauszeichen der Elternpaare von Braut und Bräutigam auf den Abdeckplatten über den Ölnäpfen trägt. Die Bekrönung bildet die Figur der Judith mit dem Kopf des Holofernes. Die Blüten und Kelche des Leuchters verweisen auf den Schmuck der Tempelmenora.

Um die Feier der Menora und das Lichterzünden herum haben sich weitere Festtraditionen ausgebildet, etwa das Spiel mit dem Kreisel/Dreidel, bei dem „Chanukkageld“ eingesetzt werden durfte. Als Festtagsspeisen wird in Erinnerung an das Ölwunder in Fett Gebackenes

serviert. Es kann aber auch milchige Speisen geben, manchmal mit salzigem Käse, um daran zu erinnern, dass die biblische Heldin Judith, die mit den Makkabäern assoziiert wird, Holofernes der Legende nach einen sehr salzigen Käse servierte, damit er sich wegen großen Durstes schneller betrinken würde. Als er dann vollkommen betrunken auf das Lager kippte, schlug Judith ihm den Kopf ab und rettete damit ihr Volk.



Abb. 3) Judith mit dem abgeschlagenen Haupt des Holofernes. The Rothschild Miscellany, Norditalien ca. 1460-80, Geschenk James A. de Rothschild, The Israel Museum, Jerusalem.

Obwohl das Fest die jüdische Selbstbehauptung in der Antike feiert, und in Öl gebackene Speisen an das Ölwunder der Tempelmenora und damit an die religiöse Tradition erinnern sollen, orientieren sich heutige Festtagsgerichte in Aschkenas und Sefarad und erst recht in den altorientalischen Gemeinden vor allem an der jeweiligen umgebenden Mehrheitsgesellschaft. Krepl/Krapfen/Berliner Pfannkuchen gibt es im christlichen Festkreis zu Neujahr und Fastnacht, während sie als Krepl/ Sufganiot zu Chanukka gegessen werden. Das gleiche

gilt für die holländisch-jüdischen Oljebolles, die es als Ballebäuschen im rheinländischen Karneval gibt. Lattkes oder Reibekuchen teilen die gleiche kulinarische Herkunft, während die Linzertorte mit Sicherheit eine Anleihe aus der vorderösterreichischen Weihnachtsbäckerei darstellt. In den Mittelmeergemeinden feiert man mit in Öl gebackenen Bimuelos, die es als Sfenj auch im Maghreb gibt, während in Griechenland und der Türkei und heute erst recht in Israel Bourekas/Börek mit Käsefüllung oder frittierte Gemüse im Teigmantel sehr beliebt sind – zum Missvergnügen moderner Diätärzte. Viele assimilierte jüdische Familien im deutschsprachigen Raum feierten Ende des 19. Jahrhunderts eine Mischung aus Chanukka und Weihnachten („Weihnukka“), wobei der allfällige Weihnachtsbaum dann einen Davidstern als Bekrönung tragen konnte. Die kulinarischen Anleihen, wie etwa der Gänsebraten zu Chanukka, deuten in die gleiche Richtung und bezeugen eine Vermischung jüdisch-christlicher Lebenstraditionen im Bürgertum des späten 19. und frühen 20. Jahrhundert in Aschkenas.

Die hier nachfolgenden Rezepte stellen eine Auswahl aus unterschiedlichen jüdischen Gemeinden in aller Welt dar.

Kreppl/Soufganiot, parve (aschkenasisch)

500g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe oder 20g Frischhefe

200ml lauwarmes Wasser

1 EL Zucker

Prise Salz

2 Eier (Zimmertemperatur)

50g weiche Sonnenblumenmargarine oder -2 EL neutrales Öl

1,5 Liter neutrales Öl zum Frittieren

Pflaumenmus oder Erdbeermarmelade zum Füllen

Zucker vermischt mit Puderzucker zum Bestreuen

Aus etwas Mehl, lauwarmem Wasser, Zucker und Hefe einen breiartigen Vorteig rühren und diesen abgedeckt bei etwa 25-30C (am besten auf dem Rost im Ofen, in den man unten einen Topf kochendes Wasser gestellt hat) etwa 20 min gehen lassen, bis sich Hefeschaum gebildet hat. Den Hefeansatz mit restlichem Mehl, Margarine/Öl vermischen, dann Eier und Salz zugeben und kräftig durchkneten (15-20 min.) bis der Teig glatt und elastisch ist und sich vom Boden löst. Zugedeckt im warmen Ofen (s.o.) etwa 1-2 Stunden gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Aus dem Teig 5 cm Kugeln formen und diese nochmals abgedeckt warm 1 -2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen wieder nahezu verdoppelt hat. In siedendem Öl (160-170C) portionsweise auf jeder Seite etwa 2 min. ausbacken, so dass die Kugeln sich aufplustern und hell goldbraun werden. Auf Küchekrepp abtropfen lassen und mit Marmelade aus einer Spritztülle füllen, deren Spitze man seitlich in die Kugeln drückt. Mit Puderzucker bestreut möglichst frisch servieren. Diese Kreppl sind parve und können also nach milchigen und fleischigen Speisen gegessen werden.

Herzhafte Lattkes/ Kartoffel-Reibekuchen (New York)

1,2kg festkochende Kartoffeln, geschält und grob geraffelt

2 EL grobes Mazzemehl

1 EL Mehl

2 Eier

1 Zwiebel, fein gerieben

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Öl zum Ausbacken

Kartoffeln auf der Gemüsereibe grob raffeln, die Masse gut ausdrücken und mit Eiern, Mazzemehl, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel mischen. Etwas Mehl unterziehen und 20 min. kühl stellen, danach die Konsistenz überprüfen: ist der Teig zu wässrig, noch etwas Mehl zugeben, ist der Teig zu fest, etwas von der ausgedrückten Kartoffelflüssigkeit zugeben. Die Masse EL-weise in siedendem Öl (170C) goldbraun ausbacken, dabei flach drücken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Durch das Mazzemehl werden sie knuspriger und fester als die üblichen Reibekuchen. Dazu passen Räucherlachs oder ein Dip aus Quark, Schmand und Schnittlauch/Dill oder die nachstehende, dicke Apfelsauce

Apfelsauce

1,5 kg säuerlich-mürbe Äpfel, entkernt und grob gewürfelt

1 Stange Zimt

1 gute Msp Muskatnuss

2 EL Honig oder Zuckerrübensirup

120ml Apfelsaft

1 Stück Zitronenschale (bio)

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander in eine Topf zum Kochen bringen und zugedeckt soweit garen, dass ein Mus entsteht. Dieses im Ofen noch für ca. 45min. bei 130C garen, bis es dick wird, dann die Gewürze entfernen und die Sauce lauwarm oder kalt servieren.

Bimuelos/Loukoumades (sefardisch/Mittelmeergemeinden)

500g Mehl Type 550

1 EL Zucker

2,5 TL Trockenbackhefe

400ml lauwarmes Wasser

½ TL Salz

1 EL Öl

1 1,5 Liter neutrales Öl

Sirup

knapp 200ml Wasser

120g Zucker

1 EL Honig

1 EL Zitronensaft

Rosenwasser oder Orangenblütenwasser nach Geschmack

Aus etwas Mehl, 200ml lauwarmen Wasser Zucker und Trockenhefe einen Vorteig rühren und 20 min. gehen lassen. Den Ansatz mit dem restlichen Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem sehr weichen Hefeteig etwa 20 min. kneten (Geht am besten in der Küchenmaschine, da der Teig sehr stark klebt, er sollte sich jedoch zuletzt leicht vom Schüsselboden lösen lassen). 1 Stunde zugedeckt (am besten im Ofen warm bei 30C) gehen lassen. Danach den Teig durchrühren und nochmals 3-4 Stunden unter 2-3 maligem Umrühren warm gehen lassen, bis der Teig stark aufgegangen ist; deshalb eine genügend große Teigschüssel verwenden. Inzwischen den Sirup bereiten: Wasser mit Zucker aufkochen, bis sich Blasen bilden, dann Honig und Zitronensaft zugeben und alles gut miteinander verrühren, der Sirup sollte dünnflüssig bleiben. Nach Geschmack mit Rosen- oder Orangenblütenwasser ergänzen. Den stark aufgegangenen Teig nochmals durchrühren und mit geölten Händen walnußgroße Teigstücke abreißen, zu unregelmäßigen Ballen formen und im siedend heißen Öl (170C) unter einmaligem Wenden ausbacken bis sie dunkel-golden und stark aufgegangen sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm ganz kurz in den vorbereiteten Sirup tauchen.

Oljebolles (Holland, sefardisch)

500g Mehl

1 EL Zucker

100ml Wasser, lauwarm

30g Frisch-Hefe oder 1,5 Pckg Trockenhefe

2 Eier

120ml lauwarme Milch

1 TL Zitronenschale gerieben

1 Prise Piment

1/2 TL Salz

3 EL Rosinen, über Nacht in 1 EL Rum eingeweicht

1 Liter Öl um Ausbacken

Zimtzucker zum Bestreuen

Rosinen über Nacht in Rum und etwas heißem Wasser einweichen. Am Folgetag das Mehl in eine Schüssel sieben; aus lauwarmem Wasser, Zucker, Hefe und Mehl einen breiartigen Vorteig in der Mehlschüssel rühren und zugedeckt warm (25-30C im Ofen) etwa 15-20 min. gehen lassen, bis sich Schaum gebildet hat. Währenddessen Milch und Eier Zimmertemperatur annehmen lassen und zu dem Teigansatz geben, Rumrosinen abgetropft, Zitronenschale, Piment und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig schlagen, der anfängt sich vom Schüsselboden zu lösen. Zugedeckt im warmen Ofen (wie oben 25-30C) etwa 1 bis 2 Stunden gehen lassen, der Teig sollte sich verdoppelt haben. Mit einem in Öl getauchten geölten Kaffeelöffel Nocken abstechen und diese im 170C erhitzten Öl portionsweise ausbacken bis sie gut aufgegangen und hell goldbraun geworden sind. Darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird. Die fertigen Nocken auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann in Zimtzucker wälzen und möglichst frisch servieren.

Bimuelos de patates (Karibik)

1,2kg Süßkartoffeln in 0,5-0,7cm dicken Scheiben geschnitten/ grob gehobelt

1-2 EL Kartoffelstärke

2 Knoblauchzehen durchgepresst

½ TL Zimt

1 TL frisch geriebener Ingwer

1 TL Paprikapulver

¼ Chilischote, entkernt und ganz fein gehackt

1 Prise Muskat

1 Msp Piment gemahlen

1-2 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 EL Mehl

2 Eier

100-150ml Wasser

1 EL Öl

Öl zum Ausbacken

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelstärke mit Gewürzen bis auf Salz und Pfeffer vermischen und über die Kartoffelscheiben streuen, so dass sie von allen Seiten damit bedeckt sind. Einen dickflüssigen Eierteig mit Salz und Pfeffer, Wasser, Eiern und Öl herstellen, die Kartoffelscheiben darin wenden und in siedend heißem (170°C) Öl goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren mit einem Dip aus zerdrückten reifen Avocados, klein gehackter Paprikaschote, Zitronensaft, gehackten Frühlingszwiebeln, Petersilie und Koriandergrün, Salz und Pfeffer.

Ausgebackene Fischküchlein (Misrachi-Gemeinden/ Mittelmeer)

500g Weißfisch –Filet

1 großes Ei

1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben

1-2 dicke Knoblauchzehen gehackt

2-3 Zweige frischer Dill, grob geschnitten

4 Zweige glatte Petersilie, grob geschnitten

2 TL Koriandersamen

½ TL Piment

1 gute Msp Cumin

1 Prise Chili (Pulbiber)

½ EL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale, gerieben

1 EL geröstete Pinienkerne grob gehackt

Salz, Pfeffer

2-3 EL Brösel

etwas Mehl

neutrales Öl zum Ausbacken

Gehackter Schnittlauch und Petersilie zum Bestreuen

Fischfilets mit Zwiebel, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen nicht zu fein pürieren, die Brösel und die Pinienkerne unterziehen und den Teig 20 min. kühl stellen. Er sollte dann weich, aber formbar sein. Klebt er noch zu sehr, noch etwas Brösel zufügen. Aus dem Fischteig mit nassen Händen 3-4 cm Kugeln formen und flach drücken. In Mehl wenden und in siedend heißem Öl (170C) portionsweise goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Warm mit Schnittlauch/ Petersilie bestreut servieren. Dazu passt ein Joghurdip mit Olivenöl, geraspelter Gurke und Minze, Salz und Pfeffer.

Bourekas de keso (Izmir)

Strudelteig oder dreieckig vor geschnittene Yufkablätter für ca. 24 Stück

3 mittelgroße Pellkartoffeln, gekocht geschält und heiß zerdrückt

200g Feta, fein zerbröckelt

200g Pecorino/Kaschkaval, gerieben

4 EL Petersilie und/oder Dill, gehackt

2 mittelgroße gehackte rote Zwiebeln,

1-2 große Knoblauchzehe, fein gehackt

2 große Eier

1 EL Mazzemehl

Salz (vorsichtig), Pfeffer

100ml Olivenöl,

50ml Kochsahne (15%)

Butter und Olivenöl für die Form

Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Salz in 1-2 EL ÖL anbraten, bis sie gerade anfangen zu bräunen. Die zerdrückten Kartoffeln zugeben, das Mazzemehl und dann die beiden Käsesorten. Masse mit Eiern und Kräutern verbinden, evtl. mit etwas Öl und Kochsahne geschmeidig machen. Die dreieckig zugeschnittenen Yufkablätter jeweils vor dem Füllen mit einer Mischung aus geschlagenem Olivenöl und Kochsahne bestreichen, einen guten EL Füllung an das breite Ende des Blattes setzen, das runde Ende überklappen, die beiden Seitenteile einklappen und zur Spitze hin aufrollen, so dass ein Päckchen entsteht. Ein Pizzateig mit Rand erst buttern, dann 1-2 EL Öl darauf verteilen. Die Päckchen dicht an dicht mit der eingeschlagenen Spitze nach unten auf das Blech setzen und nochmals mit Öl/Kochsahne bestreichen. Im 200C vorgeheizten Ofen etwa 18-25 min. hell backen, bis sie knusprig sind und der Teig gerade anfängt, braune Spitzen zu bilden.

Wenn man Strudelteig nimmt, die Strudelteil-Blätter längs dritteln und die Streifen ebenfalls mit der Öl/Kochsahne-mischung bestreichen. 1 EL Füllung an das eine Ende setzen und wie eine Zigarre aufrollen. Dicht an dicht auf das vorbereitete Pizzateig setzen, nochmals mit Öl/Kochsahne bestreichen und ebenfalls im Ofen bei 200C ca. 15-20 min. backen.

Das Brot der Judith (israelisch/aschkenasisch)

Teig (für zwei Bleche):

300g Vollkorn-Weizenmehl

300g Mehl Type 405

2 EL Haferflocken

1 TL Trockenhefe oder 15g Frischhefe

½ EL Zucker
1 TL Salz
ca. 150-200ml Schwarzbier (Zimmertemperatur)
lauwarmes Wasser

Belag:

300g grüne oder blaue Trauben
6 getrocknete Feigen (über Nacht in Wasser einweichen)
300 g Feta, klein gewürfelt

Marinade:

2 TL Koriander, grob gemörsert
2 TL Fenchelsamen, gemörsert
1 guter TL gehackte Rosmarinnadeln
2 TL Thymian
1TL Paprika (rosenscharf)
1 TL Pfefferkörner, grob gemörsert
4-6 Lorbeerblätter ,
3-4 große Knoblauchzehen gehackt
Chiliflocken/ Pulbiber nach Geschmack
4-5 EL Olivenöl
etwas Wasser

Am Vortag:

Feta würfeln und mit allen Gewürzen in 3 EL Öl und etwas Wasser marinieren. Für den Teig 3 EL gehäuft weißes Mehl mit ½ EL Zucker, Trockenhefe und 100ml lauwarmen Wasser zu einem dicken Brei verrühren. 150-200ml Schwarzbier zugeben und alles gut verrühren; es soll ein pfannkuchenartiger Teig entstehen. In einem 750ml Schraubglas verschlossen über Nacht bei Zimmertemperatur (25C) stehen lassen.

Am Folgetag:

Vollkornmehl, restliches Weizenmehl und Haferflocken mischen, den Vorteig zugeben und Einweichwasser der Feigen, so dass ein weicher, aber knetbarer Teig entsteht. Alles mit 1-2 EL Fetamarinade mit Gewürzen und 1 TL Salz und evtl. noch etwas Wasser etwa 15 min verkneten, dabei mehrfach ausziehen und zusammenfalten, bis der Teig glatt und elastisch ist und sich vom Schüsselrand löst. 3 Stunden warm (30C) gehen lassen. Ausrollen und auf zwei großen, gut gefetteten Kuchenblechen etwa 1,5 - 2cm dick auslegen. Mit den marinierten Fetawürfeln, 300 g großen grünen halbierten Weintrauben, gehackten, eingeweichten Feigen locker belegen und alles etwas eindrücken. Mit restlicher Feta-Marinade vermischt mit 1-2 EL Öl beträufeln, evtl. noch etwas salzen. Die Lorbeerblätter teilen und in den Teig stecken. Den so fertig gestellten Teig nochmals 1-2 Stunden vor dem Backen gehen lassen. Jedes Blech bei 200C ca. 30-40 min backen, bis der Teig schön kross ist und zu bräunen beginnt, ohne dass er zu braun wird. Lässt sich gut vorbereiten und aufbacken als Snack.

Kartoffel-Kigl mit Käse (USA)

1,2 kg festkochende Kartoffeln
3 mittlere Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
50g Butter
400g Champignons, gehackt
1 Becher Schmand (200g)
4 Eier, geschlagen
300g geriebener American Cheese, ersatzweise grob geraffelter junger Gouda
2 TL gestrichen Salz
½ TL Pfeffer gemahlen
1 Prise Muskat
Butter und Brösel für die Auflaufform

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, schälen und noch warm grob zerdrücken. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anbraten, die Champignons in Scheiben schneiden und separat in Butter kräftig anbraten. Eigelb und Schmand glatt schlagen und mit zerdrückten Kartoffeln, Käse, Gewürzen vermischen, dann Zwiebeln und Champignons unterheben und zuletzt das mit Salz steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Die Masse in eine weite, gut gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Auflaufform füllen und mit Butterflöckchen besetzen. Im Ofen bei 180C etwa 35-45 min. backen, bis sich erste braune Spitzen bilden. Heiß servieren.

Barsalopita (jüdische Gemeinde Komotini/ Griechenland)

100g Pistazienkerne, ungesalzen, grob gehackt
100g Walnusskerne, grob gehackt,
100g Mandeln geschält, gestiftet
50g Pinienkerne
9 Lagen Filo- oder Strudelteig
2 EL Honig
2 EL Zucker
75g Butter
1 EL Rosenkonfitüre oder 1 EL Quittengelee mit etwas Rosenwasser
1 gute Msp Piment
1 Prise Nelken
¼ TL Zimt
1 EL Zitronensaft
100g Butter in 2 EL gezuckerter Kondensmilch erwärmt und verflüssigt
Puderzucker zum Bestreuen.

Nüsse im Ofen auf einem Blech ausgebreitet 5-10 min bei 200C rösten, ohne dass sie braun werden. Honig, Zucker, Rosenkonfitüre/Quittengelee mit Butter und ein wenig Wasser vorsichtig erhitzen, Zitronensaft und Piment und Zimt zugeben, so dass ein dickflüssiger Sirup entsteht ohne zu kochen. Filo- /Strudelblätter erst mit Butter-Kondensmilch- Mischung

dünn bepinseln und jeweils 3 aufeinanderlegen, dann auf jeder Blätterplatte etwas von dem warmen aber nicht heißen Sirup verteilen und jeweils 1/3 Drittel der Nussmischung locker darauf streuen. Jede Platte von der Längsseite her vorsichtig einrollen. Die Rollen auf ein mit gebuttertem Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Abstand legen und mit der Butter- und Honigmischung dünn bestreichen. Bei 180C im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 min backen, bis die Rollen hell goldbraun sind. Leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestreuen und mit einem scharfen Messer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Möglichst frisch essen.

Linzertorte (altes badisches Rezept, das für Chanukka adaptiert wurde)

300 g Mehl und etwas Mehl zum Ausrollen

1 Prise Salz

1 EL Kakao, schwach gehäuft

1 TL Backpulver

1 gestrichener TL gemahlener Zimt

1 Msp Nelken

1 Prise Kardamom

100g gemahlene Haselnüsse

120g Zucker

175g Butter weich

2 Eier, 1 Eigelb davon getrennt

1 EL Milch

Belag:

200g Himbeerkonfitüre

2 EL Johannisbeergelee

Mehl, Kakao, Backpulver, Nüsse, Salz und Gewürze vermischen. Zucker, 2 Eiweiß und 1 Eigelb mit der Butter schaumig schlagen und unter die Mehlmischung rühren, so dass ein weicher Mürbeteig entsteht. Für einige Stunden kühl stellen, damit er fest wird (Das kann auch am Vortag geschehen). Inzwischen die Konfitüre und das Gelee vermischen und knapp erhitzen, damit sich beides verbindet, dann erkalten lassen und abdecken. Eigelb und Milch miteinander verkleppern und abdecken. Den gut gekühlten Teig in knapp 2/3 und etwas mehr als 1/3 teilen. Knapp 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Fläche ausrollen und damit eine 26cm dm Tarteform auslegen mit 2 cm Rand. Die erkaltete Konfitüremischung einfüllen und glattstreichen. Den restlichen Teig zu einem Rechteck 26 x 13cm ausrollen, 1 cm Streifen schneiden und damit ein Gittermuster über die Füllung legen und an den Rändern gut andrücken. Die Torte mit der vorbereiteten Eigelbmilch bestreichen und bei 180C im vorgeheizten Ofen etwa 25 - 30min. backen. Sie schmeckt am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen ist.

Datteltarte (jüdisches Rezept aus dem Elsass)

200g nicht zu trockene Datteln entkernt und fein gehackt

250g geriebene Mandeln mit Schale, davon eine Bittermandel oder 2-3 Tropfen

Bittermandelöl

6 Eiweiß

150g Zucker
Prise Salz
½ Bio-Zitrone, Schale abgerieben und einige Spritzer Saft
½ Vanille Puddingpulver
1 Prise Piment
1 EL neutrales Öl

Puderezucker und eine Handvoll gehackte Walnüsse zum Bestreuen
Mandeln mit Puddingpulver, Bittermandel, Öl, Zitronenschale, einigen Spritzern Saft, einer Prise Piment und gehackten Datteln mischen. Das Eiweiß mit dem Zucker, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz sehr steif schlagen und mit der Mandelmasse vorsichtig verbinden. Eine Tarteform von 26cm dm mit einem geölten Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, glattstreichen und 35min im vorgeheizten Ofen bei 170C hell abbacken. Sollte die Oberfläche zu stark bräunen, mit Backpapier abdecken. Mit gehackten Walnüssen und Puderezucker bestreut servieren.

Rote Beete mit Dill, Datteln, Ziegen-Frischkäse) und gehackten Walnüssen (israelisches Rezept)

400g frische Rote Beete, geschält (Handschuhe tragen!)
1 Kohlrabi geschält, holzige Teile entfernt
4-5 Datteln, entsteint
1 kleine rote Zwiebel, gehackt
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Chili/ Pulbiber
1 EL Apfelessig
2-3 EL Olivenöl
2 Taler fester Ziegenfrischkäse, zerbröckelt oder klein gewürfelt
2-3 EL gehackte Walnüsse
3-4 Zweige frischer Dill gehackt
Salz, Pfeffer

Rote Beete und Kohlrabi in 1,5 cm Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in einer Emulsion aus 1 EL Apfelessig vermischt mit 1 EL Olivenöl wenden. In einer Backschale im 200C vorgeheizten Ofen etwa 30-40min backen, bis die Würfel gerade weich werden, aber noch Biss haben. Inzwischen die entsteinten Datteln in feine Scheiben schneiden, die Zwiebel fein hacken und beides einem Spritzer Zitronensaft, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer und einer Prise Pulbiber (fak.) marinieren. Zusammen mit dem gehackten Dill und Nüssen unter die ausgekühlten Rote Beete- und Kohlrabiwürfel ziehen und den zerbröckelten Ziegenkäse darüber streuen. Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln.