

BLICKPUNKT WEIHNACHTSBÄCKEREI

Charlotte Wagner und ihr Zuckerguss-Beitrag



Sie sind klein, aber richtig würzig: Charlotte Wagner hat für unser Backmagazin „Zuckerguss“ das Rezept für diese leckeren dänischen Pfeffernüsse eingereicht. Wenn die Dortmunderin gerade nicht backt, dann erfindet sie gerne Spiele für Kinder, Bilderrätsel zum Beispiel und Wimmelbilder.

RN-FOTO MENNE

Lotte und ihre Kekse

Illustratorin Charlotte Wagner veröffentlicht auf ihrem Blog ihre liebsten Rezepte

Charlotte Wagner mag Plätzchen. Und Dänemark. Und Emil Eichhorn. Das, was sie mag, bringt die 45-Jährige gerne zusammen. Für unser Backmagazin Zuckerguss hat die selbstständige Illustratorin deshalb dänische Weihnachtsplätzchen eingereicht, wie Emil Eichhorn sie am allerliebsten verputzt.

Wer Charlotte Wagner und ihren Freund Ari Plikat – der ist Cartoonist – zu Hause in der Gartenstadt besucht, der muss erst mal gucken. An jeder Wand, in jeder Ecke hängt etwas Hübsches, Buntes, Lustiges. Die beiden Künstler sammeln leidenschaftlich gern Kunst – Cartoons, Comics, Zeichnungen, Illustrationen. Es ist eine helle, fröhliche Wohnung. Und ziemlich oft duftet es hier ziemlich herrlich.

Charlotte Wagner zeichnet nicht nur gerne, das ist ihr Job, sie backt auch gerne, das ist ihr Hobby. „Ich hab das schon immer gern gemacht“, sagt sie, die alle Lotte nennen. „Und ich habe eine Vor-

liebe für Plätzchen.“ Vor allem für die aus Dänemark, da macht sie mindestens einmal im Jahr Urlaub und bringt fast immer aus dem Supermarkt neue Ideen und Heftchen mit Rezepten mit. Wann immer sie Zeit findet, backt Charlotte Wagner. Ari Plikat darf als Erster probieren, was sie gezaubert hat – und das schmeckt ihm immer richtig gut.

In einem kleinen Notizbuch bewahrt Charlotte Wagner ihre liebsten Rezepte auf. In ihrer schnörkellosen Schrift hat sie sie aufgeschrieben – es macht selbst Spaß, dieses kleine Buch durchzusehen.

Im Sommer hat sie entschieden, dass diese Re-



zepte nicht nur länger in ihrem Buch stehen und von ihr gebacken werden sollen, Charlotte Wagner wollte sie teilen, mit allen, die auch Spaß am Backen haben – und an ihren Illustrationen. Deshalb hat sie das Internet-Blog „Alle meine Kekse“ erstellt. Dort toben sich Bär Grimbo, Affe Andi und Hund Holger aus. Sie haben immer großen Hunger und verputzen jede Menge Süßkram. Es sei ihr, sagt sie, ein Bedürfnis gewesen, Backen und Zeichnen zu verknüpfen. Und irgendwie passte es da auch gut, dass diese Zeitung ein Backmagazin auf die Beine gestellt hat, Zuckerguss. Charlotte Wagner hat dafür ihre liebsten dänischen Plätzchen, Pfeffernüsse, vorgeschlagen – die Jury war über-

zeugt. Sie ist damit eine von 60 Leserinnen – und Lesern –, die Einblick in ihre Weihnachtsbäckerei gegeben haben. Und ihres, sagt Charlotte Wagner und begibt sich in die gemütliche Küche, sei wirklich super einfach. *Jana.Schoo*
@ruhrnachrichten.de
www.allemeinekekse.de

Die Illustration in diesem Artikel hat Charlotte Wagner passend zu ihrem Pfeffernüsse-Rezept für Zuckerguss gezeichnet.

Das Magazin

In unserem Backmagazin finden Sie mehr als 60 Rezepte.

Zuckerguss kostet 4,90 Euro, erhältlich im RN-Service-Center, Silberstraße 21. Bestellung unter der kostenlosen Tel.-Nr. 0800 66 55 44 3, zuzüglich 2,90 Euro Versandkosten.



So backen Sie die Pfeffernüsse

In sieben Schritten gelingen die Weihnachtskekse nach dänischer Art

Zutaten

- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 2 Messerspitzen Hirschhornsalz (gibt's zur Weihnachtszeit im Supermarkt)
- ▶ 100 g Butter (nicht zu kalt)
- ▶ 150 g brauner Zucker
- ▶ 1 Ei
- ▶ ¼ TL frischgemahlener weißer oder schwarzer Pfeffer
- ▶ 1 TL Zimtpulver
- ▶ ½ TL gemahlene Nelken
- ▶ Schoko-Kuvertüre, rote Pfefferbeeren oder Zuckerperlen zum Verzieren

Zubereitung

- 1 Mehl, Hirschhornsalz, Pfeffer und Nelken in einer Schüssel vermischen.
- 2 Die Butter in einige Stücke zerteilen und zum Mehlgemisch geben.
- 3 Zuletzt den Zucker in die Schüssel schütten, vorsichtig ein Ei hinzugeben und



Charlotte Wagner beim Backen in ihrer Küche. RN-FOTO MENNE

- 4 gründlich rühren.
- 4 Den Teig kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. „Der Teig ist anfangs immer ein bisschen bröckelig“, sagt Charlotte Wagner. „Man braucht ein bisschen Geduld.“ Zur Not kleine Portionen nehmen und kneten.

- 5 Anschließend den Teig in Frischhalte-Folie, eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- 5 Aus dem Teig kleine, haselnussgroße Kügelchen Formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 6 Backofen auf 200 Grad bei Ober/Unterhitze vor-

heizen. Backblech auf die oberste Schiene hineinschieben und die Plätzchen 8 bis 10 Minuten backen. Es kann etwas eigenartig herb-würzig riechen. „Das liegt am Hirschhornsalz“, sagt Wagner.

7 Kekse entweder ohne Verzierung naschen oder auskühlen lassen und in flüssige, dunkle Schokolade tauchen. „Das schmeckt besonders lecker“, sagt die Hobby-Bäckerin. Richtig gut schmeckt es auch, wenn man eine rote Pfefferbeere in die noch flüssige Schokolade drückt – das gibt Schärfe. Eine Alternative sind Zuckerperlen. Das Aroma der Plätzchen, sagt Charlotte Wagner, entfaltet sich am besten nach zwei bis drei Tagen. In einer Keksdose halten sich die Plätzchen mehrere Wochen.

Na dann: frohes Backen! joo