

# In der Weihnachtsbäckerei

Die schönste Zeit des Jahres hat begonnen und die Backsaison ist offiziell eröffnet

**In Zeiten großer Backshows, die mittlerweile in vielen Ländern erfolgreich über die Bildschirme flimmern, und Youtube-Tutorials, in denen ambitionierte und semi-professionelle Hobbykonditorinnen und -konditoren ihre Rezepte mit zehntausenden begeisterten Fans teilen, erlebt auch das Backen zuhause eine Renaissance.**

Die einen kennen die Backtradition aus der Kindheit und pflegen sie ohnehin regelmäßig, andere entdecken sie nach vielen Jahren wieder neu.

Das Schöne ist: Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt! Und die Vielfalt der erhältlichen Bio-Lebensmittel von Biog, der gemeinsamen Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros, für die Zubereitung ist enorm. Von einfachen Vanillekipferl über Zimt-Waffeln hin zu Spitzbuben mit Konfitüre – die Klassiker werden zu rundum gutem Naschwerk und auch die frisch gebackenen Fertig-Kreationen von Biog versüßen die Advents- und Festtage.

## Mit Zutaten „made in Luxembourg“

Alleine das Sortiment der Grundzutaten vieler Rezepturen bietet zahlreiche Möglichkeiten: luxemburgisches Buchweizen-, Weizen-, Roggen- oder Dinkelmehl vermischt mit „frischer Bio-Butter“ und ggf. „frischen Bio-Äern“ eignen sich dabei nicht nur zur Herstellung von Plätzchen und Kuchen, sondern auch für hausgemachte Brioche oder Brot.

Das Grundrezept von Plätzchen zum Ausstechen ist einfach, die Meisten verwenden Butter, Zucker, Eier und Weizenmehl. Mit den Biog-Demeter-Eiern vom Meyers-Haff, die



seit Dezember in einer neuen Verpackung im Regal auf ihre Käufer warten, oder den Eiern der Erzeugergemeinschaft Bio-Ovo sowie der Biog-Butter zergehen Kipferl & Co auf der Zunge. Und wie wäre es, die Menge an Mehl zu reduzieren und stattdessen eine größere Menge gemahlene Mandeln dazuzugeben? Oder das alt bekannte Rezept statt mit Weizen- mit Dinkelvollkornmehl abzuwandeln?

## Vielfalt sondergleichen

Ein ganzes Regiment an Nüssen, Trockenfrüchten und Ge-

würzen kommt bei orientalisch angehauchten Frucht-Nuss-Plätzchen zum Einsatz: Im großen Topf werden dabei Biog-Hunneg-, -Butter und -Roh-Rohrzucker erwärmt und anschließend die zuvor mit Traubensaft eingeweichten Sultaninen, Feigen und Aprikosen sowie die gehackten Mandeln und Haselnüsse dazugegeben. Das Ganze wird dann bei kleiner Hitze unter vorsichtigem Umrühren ein paar Minuten lang gekocht. Vom Herd genommen wird die Masse mit Aprikosenkonfitüre, je nach Vorliebe mit Kardamom, Ingwer und Zimt abgeschmeckt und auf mehreren

Scheiben Knäckebrötchen verteilt. Nach max. zehn Minuten bei 175 Grad gebacken, abgekühlt und z.B. in Rauten geschnitten, sind die Plätzchen fertig. Veganer tauschen den Honig einfach gegen Agavendicksaft, Zuckerrüben- oder Ahornsirup aus.

## Wenn's mal schnell gehen soll

Manchmal fehlt uns entweder die Muße oder die Zeit zum Backen. Die Backkreationen von Biog schaffen da auf köstliche Weise Abhilfe. Ein zuverlässiger Biog-Partner ist die belgische Keksbäckerei Freja Food, die sich auf die Herstellung von

feinem Gebäck spezialisiert hat und dafür teilweise auch luxemburgisches Mehl verwendet. Ganzjährig beliebt sind die knackig-feinen Kekse mit Schokostückchen oder Mandeln, die es wahlweise auch mit Dinkelmehl gibt, oder die Dinkel-Kokos-Kekse.

Apropos Kokos: Ebenfalls frisch aus dem rund 20 Jahre alten belgischen Bio-Betrieb kommen pünktlich zur Weihnachtszeit die Kokos-Makrounen. Mit 35 Prozent Kokosraspel-Anteil sind sie nicht nur besonders saftig, sie sehen auch äußerst dekorativ aus und lassen sich kaum von selbst gemachten „Makrounen“ unterscheiden.

## Genuss mit gutem Gefühl

Die hohe Qualität der Biog-Produkte steht auf vielen Säulen, von denen der besonders gute und authentische Geschmack nur eine offensichtliche, aber längst nicht die einzige ist. Die „zehn Pluspunkte“ fassen zusammen, wofür die Marke Biog steht und sind für alle an der Entstehung der Produkte beteiligten Partner verbindlich. Neben einer ausgeprägten Solidarität und Kooperation zwischen Produzenten, Verarbeitungsbetrieben, Händlern und Kunden, die sich in möglichst fairen Preisen widerspiegelt, sowie einer transparenten Produktkennzeichnung hebt sich Biog insbesondere dadurch ab, den Ausbau regionaler Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen aktiv voranzutreiben.

Die fertigen Kekse und Waffeln und alle Zutaten, die Sie zum Backen Ihrer Festtagsleckerbissen benötigen, finden Sie von der Marke Biog in den Naturata Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie in den Regalen ausgewählter Supermärkte mit Bio-Angebot.



**Biog** – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, Rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lu