

SÜßE LEHREN AUS FESTUM

Meine Liebe Riecke,

bitte verzeih, dass ich mich so lange nicht gemeldet habe.

Es geht mir gut, auch bin ich wohlbehalten in Festum angekommen. Der Goblinstieg ist wirklich, wie soll ich es sagen, abenteuerlich. Ich bin sogar schon einigen Rotgepelzten begegnet! Sie haben uns die Straße versperrt mit ihren kleinen Speeren und Bögen, haben sich aber von meinen tapferen Begleitern mit einigem Tand als Toll besänftigen lassen. Es war sehr aufregend. Ich denke, ich werde mich hier in Festum bei nächster Gelegenheit mal genauer mit den hier ansässigen Goblins beschäftigen.

Und Du hattest natürlich völlig recht, wäre ich doch nur früher deinem Rat gefolgt und hätte mich zu dieser Forschungsreise aufgemacht!

Festum ist wirklich herrlich, wenn auch völlig anders als Vinsalt und Küstik. Ach, es ist alles so aufregend! Die Bauweise in der Stadt ist so verschieden von der unsrigen, und auch die Kleidung und die Menschen, und dann natürlich das Essen! Die Bornländer scheinen den Kontrast zu lieben, neben den vielen sauren Speisen scheint ihnen gerade im Winter häufig der Sinn nach einem süßen Gegensatz zu stehen, wie ich schon erfahren durfte. Und auch der Meskinnes ist etwas völlig Anderes als ein trockener Rotwein oder ein herbes Bier, wie es die Albernier lieben.

Die Kapitale des Bornlandes kennt in der Tat auch einige saisonale Gebäckspezialitäten, die mir zuvor noch unbekannt waren. Es ist entzückend. Die ersten vier der Rezepte, um die Du mich gebeten hattest, schicke ich Dir hier bereits mit diesem Brief. Den Rest dann später. Gerne hätte ich Dir, Koran und den Kindern auch eine kleine Kostprobe mitgesandt, aber ich fürchte, sie hätte die lange Reise nach Küstik nicht heil überstanden. Aber ich bin mir sicher, dass der ehrenwerte Herr Koran in der Lage ist, sie genauso köstlich herzustellen, wie sie hier angeboten werden.

Ich war übrigens rechtzeitig genug hier, um dem Brauch des „Ifernstanzes“ beizuwohnen. Zugegeben, es ist etwas befremdlich, die Kleinen nur in Hemdchen auf der Straße zu sehen. Man berichtete mir aber, dass ein wohlhabender Händler dieses Jahr den Hagelzucker für die Brote der Kleinen gespendet habe. Dieser hat mich dann an seine Frau, eine Zuckerbäckerin empfohlen, die mir den Einblick in ihre Backstube und ihre Rezepte gewährte.

Ich freue mich schon auf das Gesicht des werten Herren Lucio Marmaron, wenn ich mit den Rezepten wieder daheim bin, denn mir scheint, einige davon könnten auch ihm und seiner Küstiker Kundschaft hervorragend munden. Vielleicht können wir dann demnächst neben den anderen feinen Sachen in der Confiteria L'Horasio Cicciottello auch Bornländische Süßigkeiten genießen.

Mit meinen Forschungen komme ich, wie Du Dir wahrscheinlich schon denken kannst, gut voran. Ich hoffe, dass ich innerhalb des nächsten Jahres noch weiter den Born hinauf reisen kann, um mich auch auf dem Lande nach Rezepten umhören zu können.

So, jetzt habe ich aber wirklich genug geschwätzt, es ist schon spät, und ich muss noch einen Boten finden, der dieses Brieflein zu Dir bringt.

Alles Liebe für Dich und Deine Familia,

Argelia

NUSSSTERNE

Zutaten (für etwa 80 Stück):

- 4 Eiweiß
- 19 [Unzen](#) Festumer Staubzucker
- abgeriebene Schale einer Citron
- 10 Unzen gemahlene Mandeln
- 10 Unzen gemahlene Haselnüsse
- 2 Teelöffel echter [Benbukkel](#), ebenfalls fein gemahlen
- Zucker zum Ausrollen
- 1 Prise Salz



Zunächst muss das Eiweiß mit einer winzigen Prise feinem Salz steif geschlagen werden. Wenn es so fest ist, dass man mit dem Schneebesen kleine Zipfelchen ziehen kann, wird nach und nach der Staubzucker mit dem Schnee vermischt. Dabei darf man um der Qualität der Sterne willen nicht mit dem Schlagen nachlassen! Von dem Schnee sind anschließend 6-7 große Löffel abzunehmen und beiseite zu stellen. Er wird später noch benötigt.

In den restlichen Eischnee werden die übrigen Zutaten für den Teig untergehoben und zu einer Kugel geformt. In einem irdenen Topf mit Deckel wird der Nussteig für eine Stunde auf die Fensterbank gestellt.

Die Arbeitsfläche wird mit Zucker bestreut und der Teig darauf ausgerollt. Er sollte

gleichmäßig, nicht zu dick und nicht zu dünn sein, höchstens ein [Halbfinger](#), aber wenigstens ein halber Halbfinger. Dann nehme man eine Sternform und steche damit kleine, fünfgezackte Sterne aus, die man sogleich auf eine gefettete Backunterlage legt. Wenn der ganze Teig ausgestochen ist, nehme man einen Pinsel und bestreiche die Sterne großzügig mit dem Zuckerschäum. Danach werde das Blech flugs in ein nicht zu heißes Backrohr¹ geschoben. Die Sterne brauchen etwa den vierten Teil einer Stunde, um gar zu sein. Wenn man den Zuckerschäum im Auge behält, ist der Punkt gut abzuschätzen.

Man lasse sie dann auskühlen und lege sie für etwa eine Woche in ein Behältnis, damit sie wieder weich werden.

¹ Irdisch: etwa 175°C

RITTERHERZEN

Zutaten:

- 12 Unzen feines weißes Mehl
- 6 Unzen Butter
- 5 Unzen Festumer Staubzucker
- 1 Ei
- Gelee von der Horasbeere² (Die hier übrigens *Khablabeeere* genannt wird, wegen der hübschen roten Farbe und den 12 Beeren, die in der Regel an so einer Traube hängen. Im Kosch auch, aus dem Gúldenländisch entlehnt, *Ribiseln* genannt, wird diese Beere überall anders beim Namen gerufen! Ist das nicht spannend?) oder ein anderes rotes Gelee



Man vermenge die Zutaten schnell in einer Schüssel oder auf dem Tisch und knete sie kurz durch. Je wärmer die Masse wird, desto weicher und klebriger. Danach stelle man sie für wenigstens eine volle Stunde kalt.

Nach dieser Stunde wird der Teig dünn ausgerollt, und man sticht Plätzchen aus. Bei der Hälfte der Teiglinge wird die Mitte mit einem zweiten, kleineren Förmchen ebenfalls entfernt. Dann wird das Gelee vorsichtig erwärmt, bis es wieder flüssig ist. Es darf aber keinesfalls kochen! Danach werden die

Plätzchen auf einem gefetteten Backblech in einen nicht mehr gar so heißen Ofen geschoben und gebacken, bis sie goldgelb sind.³ Das dauert bei dem feinen Gebäck nicht lange, nur etwa den sechsten Teil einer Stunde. Anschließend wird der untere Teil ohne Loch mit dem warmen Gelee bestrichen und eine Oberseite aufgesetzt. Nachdem das Gelee und das Plätzchen abgekühlt sind, kann man mit einem kleinen Löffel in das Loch noch etwas extra Gelee einfüllen.

² Irdisch: Johannisbeeren

³ Irdisch: etwa 175 °C

FESTUMER FUCHSTALER

Zutaten:

- 12 Unzen feines weißes Mehl
- 6 Unzen Festumer Staubzucker
- 1 kleiner Löffel Vanillezucker (das ist Zucker, den man für etwa eine Woche mit einer bereits entmarkten, köstlichen Vanilleschote aus der weißen Orchidee lagert)
- 2 Eigelb
- 8 Unzen Butter
- 2 große Löffel gemahlene Kakaobohnen
- 2 große Löffel Schlagsahne

Für dieses Rezept ist einiges an Übung erforderlich, bevor man zufriedenstellende Ergebnisse erzielt. Zuerst Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Butter rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig wird etwa $\frac{1}{4}$ zu $\frac{3}{4}$ aufgeteilt. In den kleineren Anteil wird nun der Kakao geben und gleichmäßig verknetet. Anschließend werden dem größeren Teil zwei große Löffel Sahne beigegeben (nicht mehr, sonst klebt der Teig zu sehr) und ebenfalls untergeknetet. Danach muss der Teig kalt werden, was sicher zwei Stunden dauert (je nach Wetter).

Es wird zunächst mit dem kalten weißen Teig weitergemacht. Man nimmt etwa die Hälfte des Teiges, rollt ihn zu einer Rolle zusammen und schneidet diese so zurecht, dass man einen dreieckigen Querschnitt erhält, der den Fuchskopf bilden wird. Dann nehme man den dunklen Teig und forme zwei gleichgroße Würste, die so lang sind wie der helle Teig. Diese beiden Würste werden die Augen. Dafür müssen der helle Teig eingeschnitten und die Augen eingefügt werden. Das geht gut, wenn der dunkle Teig kühler ist und man ihn mit



dem Messer als Führungsschiene in den Spalt schiebt.

Anschließend wird der verbliebene dunkle Teig ausgerollt und um den hellen Dreikant gelegt. Aus dem Rest des hellen Teiges werden Stücke geformt, die das Ganze im Profil grob rund machen und so den Taler formen. Ganz zum Schluss wird der Teig noch einmal gerollt. Die Rolle wird erneut gekühlt, um dann schließlich mit einem scharfen (!) Messer in Taler von etwa einem Halbfinger Dicke geschnitten zu werden. Auch diese Plätzchen brauchen bei leichter Hitze nur etwa den sechsten Teil einer vollen Stunde im Ofen, wobei es sich natürlich besonders anbietet, dies während der Phexensstunde geschehen zu lassen.

Man berichtete mir, dass dies die liebsten Kekse des Herrn Stoerrebrandt sein sollen, er habe sie angeblich das ganze Jahr zum Tee gereicht. Heute werden sie vermehrt im Phex gebacken und als kleine Aufmerksamkeiten an Geschäftspartner verschickt, nach dem Essen gereicht oder selbst genascht.

VARIANTE NEERSANDER STRUDEL

In Neersand soll der gleiche Teig in Strudelform gebacken werden. Dafür wird er am Anfang halb und halb aufgeteilt, um mit Kakao und Sahne (etwas weniger Sahne und etwas mehr Kakao) versehen zu werden. Für

das Strudelmuster werden beide Teile zu zwei gleichgroßen Stücken ausgerollt. Diese werden dann übereinander gelegt und gemeinsam aufgerollt.

KOKOSMAKRONEN

Zutaten:

- 8 Unzen geraspelte Kokospalmenfrucht
- 8 Unzen feines [Almadaner Punipan](#)
- 10 Unzen Festumer Staubzucker
- 5 Eiweiß
- 2 große Löffel Rum (entweder Marke *Capitano Fontanaya* oder Marke *Charypso Special*)
- Saft einer halben Citron
- Vinsalter Oblaten



Die Zubereitung ist denkbar einfach. Das Almadaner Punipan wird vorsichtig erwärmt (oder vor der Verarbeitung für etwa eine Stunde in die Nähe des Kachelofens gestellt - aber Vorsicht in Haushalten mit Naschkatzen!), dann werden alle Zutaten in eine große Schüssel gegeben und sorgfältig verrührt. Sollte der Teig zu flüssig sein, kann es helfen, dem Kokos noch etwas Zeit zum quellen zu lassen.

Danach werden kleine Portionen mit einem Löffel vom Teig abgetrennt und auf ein Backblech gegeben. Wenn man möchte, kann man die kleinen Kokoshäufchen auf Oblaten geben, um sie zu backen. Sie brauchen bei

mittlerer Hitze etwa den dritten Teil einer Stunde.⁴

Dieses köstliche Rezept wurde von der almanischen Botschaft nach Festum eingeführt und ist wegen der exotischen Zutaten sehr teuer, aber, so glaube mir, meine Liebe, aller Mühen wert! Die Makronen der Botschaft sind nicht selten teilweise mit Schokolade (!) überzogen, auch wenn mir die kleinen Boronsräder darauf schon etwas Unbehagen bereiten, was aber der herrliche Geschmack völlig vergessen lässt. Der Rum harmonisiert schließlich herrlich mit dem Rosenwasser des Punipans.

⁴ Irdisch: etwa 175°C für 20 min