

Geheimnis der Schnecke

Die perfekte schwedische Zimtschnecke backen, davon träumt NORR-Mitarbeiterin Victoria Reim schon lange. Doch bislang war jeglicher Versuch vergeblich. Ob sich das mit Hilfe eines Backworkshops bei passionierten Profis ändern lässt?

TEXT VON VICTORIA REIM / FOTOS VON JESPER WAHLSTROM

✓ Die Motivation

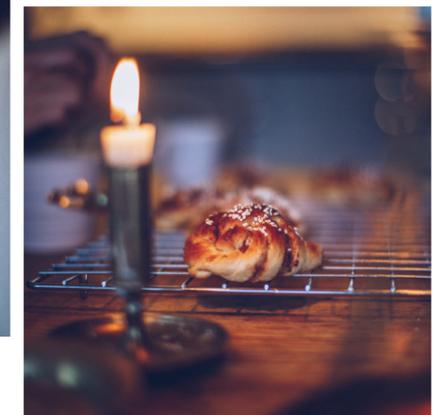
Ich liebe Zimtschnecken. Und die besten gibt es bei uns in Stockholm, in den vielen preisgekrönten Backereien, die sich gegenseitig im Geschmack der süßen Backware übertrumpfen: Innen saftig, fluffig, buttrig. Außen goldbraun und knusprig. Dass die eigene Herstellung dieser Köstlichkeit in meiner WG-Küche aber stets misslingt, steinhart wird, fast verkohlt und geschmacklich Lichtjahre von seinen makellosen Konditoreivorbildern entfernt liegt, brachte mich zu dem Entschluss, es mir von schwedischen Backprofis zeigen zu lassen und einen Zimtschnecken-Workshop zu testen.

✓ Der Hintergrund

Die Zimtschnecke ist ein Teil der schwedischen Identität. Sie gilt hier zu Lande als Nationalgebäck, für das sogar ein eigener Feiertag am 4. Oktober (kanelbullens dag) geschaffen wurde. Initiiert wurde dieser 1999 vom Hembakningsråd, einer Organisation, die Schweden motivieren will, mehr selbst zu backen. Ihre Zimtschnecke haben die Schweden 2013 übrigens als traditionelle Spezialität eintragen lassen, was ihnen erlaubt, mehr Zimt (bis zu 50 Milligramm pro Kilo) in ihrem Gebäck verwenden dürfen, als die anderen EU-Länder. Als sich herausstellte, dass der Cassis-Zimt Kumarin enthält, das in großen Mengen nicht gerade gesundheitsförderlich ist, erließ die EU eine Verordnung, dass Gebäck pro Kilo maximal 15 Milligramm Kumarin enthalten darf. Bei den schwedischen Schnecken wird aber ein Auge zugeedrückt.

✓ Das Erlebnis

Zur Verstärkung nehme ich meine Freundinnen mit: Unser deutsches Power-Duo Luca und Davina sowie Jamie aus Kanada und Irene aus Spanien. Der Workshop findet in einem gemütlichen alten Holzhaus auf der Insel Vaxholm im Stockholmer Schärenpark statt, in dem Linda Wahlström ihr B&B führt. In Lindas Küche, die supergemütlich und in wundervollem schwedischem Design eingerichtet ist hält die Backkoriphäe bereits Schürzen für uns parat. Jede von uns bekommt auch ein Geschirrtuch »Das Tuch darf dreckig werden«, sagt Linda. »In Schwe-



den sagen wir hierzu Släng und nutzen es zum Abtrocknen und Abwischen der Hände, die ohnehin nicht sauber bleiben dürfen.« Wir sind alle noch etwas schüchtern, da wir schon ahnen, dass unsere bisherigen Backkünste hier nicht mehr ausreichen werden.

✓ Die Geheimnisse

Ausgerüstet mit Schürze und Släng sind wie bereit loszulegen. »Die goldene Regel lautete: Sei kein Schwede!«, sagt Linda. Die meisten schwedischen Rezepte geben falsche Tipps. Butter sollte keinstefalls geschmolzen werden, dann werden die Schnecken trocken. Und das Abmessen in Deziliter Einheiten – herrje, ebenfalls ein großer Fehler! Das perfekte Mischverhältnis von Mehl und Butter funktioniert nur beim Abwiegen in Gramm. »Mit der Teigstruktur steht und fällt unser Erfolg«, informiert Linda.

✓ Die Durchführung

Vorsichtig machen wir die Hefe klein und fügen Eier hinzu. So langsam steht uns

allen der Schweiß auf der Stirn, sollten wir schon am Teig scheitern? Diesen bereiten wir nach einem alten Familienrezept der Wahlströms zu. Auf das Gluten kommt es an, das arbeitet im Teig und nur so wird dieser richtig fluffig. Daher ist es auch wichtig, das ganze Mehl direkt in den Teig zu geben. Wir beginnen zu kneten. Als nächstes kommt der frisch gestampfte Kardamom hinzu. Um zu schauen, dass wir die richtige Konsistenz erzielt haben und das Gluten vorbildlich für uns gearbeitet hat, zupfen wir kleine Stückchen vom Teig und versuchen diese in die Länge zu ziehen. »Wenn sie nicht reißen und ihr sie wie eine dünne Wand vors Gesicht halten könnt, ist der Teig perfekt«, lehrt Linda.

✓ Der Geschmack

Die Füllung macht den Geschmack. Und hier müssen wir ausnahmsweise mal nicht genau wiegen, sondern können frei nach Schnauze arbeiten. Zimt und Butter dürfen hier ruhig mehr als großzügig portioniert werden. Dann ist es an der

Zeit, die süsse Masse auf unserem Teig, der sich schon weit über den Schüsselrand ausgedehnt hat, zu verteilen. Wir rollen ein großes Quadrat aus und sind fasziniert davon, wie fluffig die Masse geworden ist. »Daraus machen wir jetzt 40 Schnecken«, sagt Linda. Wir machen große Augen. 40? Wie soll denn das gehen? »Ihr unterschätzt, wie elastisch der Teig ist«, lacht sie und zeigt uns drei unterschiedliche Techniken, wie wir die Schnecken falten können. Das sieht einfach aus und wir machen uns ans Werk. Die Mädels prusten los, als sie meinen ersten Versuch sehen und auch ich muss über meinen verdrehten Knoten lachen. Nach dem zweiten Mal klappt es aber schon viel besser und wir sind richtig stolz auf unsere Exemplare.

✓ Das Ergebnis

Während unsere Schnecken noch einmal ruhen, genießen wir die Sonne in Lindas Garten. Lindas Mann Jesper bereitet uns draußen am Grill eine Mahlzeit aus Hering auf Knäckebrötchen zu und wir ver-

gessen fast, dass wir die Schnecken im Ofen haben, aber der himmlische Geruch lockt uns zurück in die Küche. Ich muss schmunzeln, als ich in die überglücklichen Gesichter meine Freundinnen schaue. Wir können es kaum abwarten in die Schnecken zu beißen und schnell wird klar: Das sind die besten Kanelbullar die wir jemals gegessen haben. Wir genießen jeden Bissen und stecken uns schnell eine zweite in den Mund.

✓ Das Fazit

Ich satt und überglücklich, dass es mir tatsächlich gelungen ist, die perfekte schwedische Zimtschnecke selbst aufs Blech zu zaubern. Mit den Taschen voller Kanelbullar und den Köpfen voller gelüfteter Geheimnisse verlassen wir die Insel. Ich kann allen, die Stockholm einen Besuch abstatten und dem schwedischem Backwerk verfallen sind, nur empfehlen, Lindas Kurs zu besuchen und sich die Tricks von einer Profibäckerin abzuschauen, die einen mit ihrer Art und der grossen Liebe zur Backkunst unendlich inspiriert.

Linda erklärt Victoria und ihren Freundinnen geduldig worauf es ankommt, beim Kreieren einer traditionellen schwedischen Schnecke. Auch wenn die Knoten anfangs noch nicht so gut gelingen - das duftende Endergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

Backen lernen von der Profibäckerin

Die Back-Workshops von Linda Wahlström, die für ihre Künste schon als Bäckerin des Jahres ausgezeichnet wurde, finden für private Gruppen in ihrem Bed & Breakfast Vaxholm statt. Es empfiehlt sich, mit maximal vier Leuten gleichzeitig zu backen, damit jeder genug Platz hat, alle Tricks und Kniffe auszuprobieren. Kaffee, Zutaten und eine Menge Schnecken für den Heimweg sind inklusive. vaxholmsbedandbreakfast.se