

Rezepte aus dem Hessenpark

Süße Seelen



Bei den Seelen aus "Henriette Löfflers großem Illustriertem Kochbuch" handelt es sich um süße, längliche Brötchen. Dieses Seelengebäck wurde in römisch-katholischen Gegenden Deutschlands besonders an Allerseelen gebacken. Die Zeit von Allerheiligen am 1. November und Allerseelen am 2. November, bis hin zum Totensonntag, galt im Wechsel der Jahreszeiten, zwischen der „Erntezeit“ und der „Lichterzeit“, der Erinnerung an die Verstorbenen. Der Allerseelentag wurde ursprünglich von Abt Odilo von Cluny im Jahr 998 als Gedenktag zu Ehren der Toten eingeführt und breitete sich von dort auf die gesamte römisch-katholische Kirche aus.

Zutaten:

Für den Vorteig:

500 Gramm Dinkelmehl Type 630

40 Gramm Frischhefe

Etwas lauwarmer Milch

Für den Hauptteig:

500 Gramm Butter

4 Eier

4 Eigelb

125 Gramm Zucker

500 Gramm Mehl

1 Schnapsglas Rosenwasser

Zum Bestreichen bzw. Bestreuen:

Ei, verkleppert

Hagelzucker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken.
2. Die Milch lauwarm erwärmen und etwas davon, zusammen mit der frischen Hefe in die Mulde geben.
3. Den Teig mit einem Holzlöffel gut anrühren und vorsichtig so viel weitere Milch angießen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst, ohne dabei zu feucht zu sein.
4. Den Teig zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten und mindestens 1/2 Stunde, mit einem Küchentuch bedeckt, ruhen lassen.
5. Derweil die Butter, dann nach und nach die Eier, den Zucker in einer weiteren Schüssel mit einem Holzlöffel gut verrühren.
6. Anschließend das Mehl und das Rosenwasser hinzugeben und gut verrühren.
7. Nun den gegangenen Vorteig dazu tun und so lange "klopfen", also tüchtig kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüsselwand löst .
8. Den Teig nun wieder 1/2 Stunde gehen lassen.
9. Ein Blech einfetten und mit Hilfe eines Eszlöffels längliche Brötchen darauf setzen.
10. Die Brötchen mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
11. Bei 180-200 °C für etwa 20-30 Minuten goldgelb backen.