

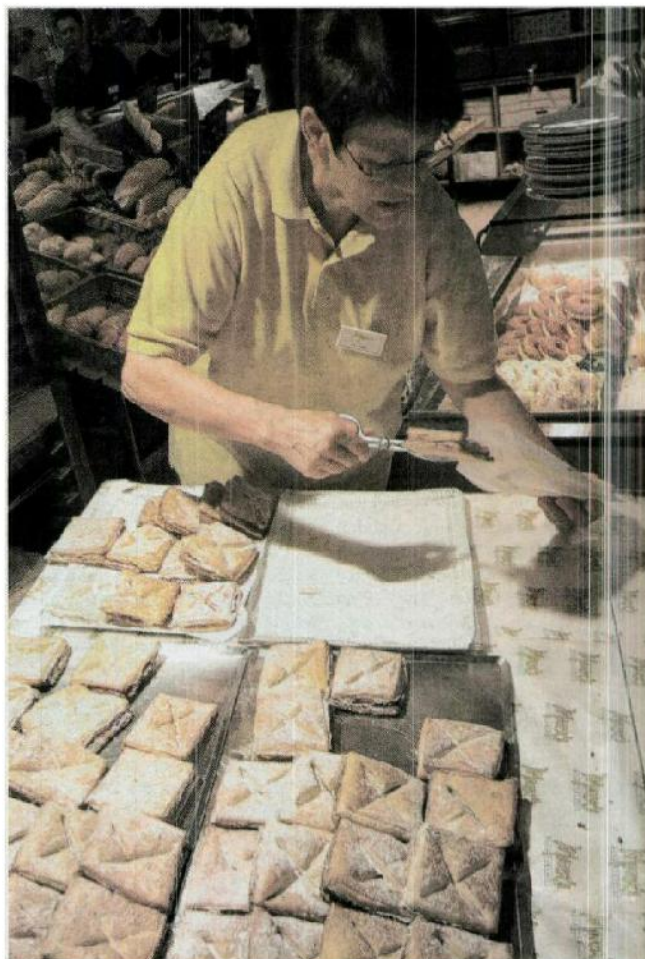
Gar nicht «spanisch»

SPANISCHBRÖDLI Das wieder lancierte Gebäck ist allenthalben beliebt

Am längsten Tag des Jahres, am 21. Juni, wurden sie an der Picnic-Etude der Villa Langmatt getestet und für «köstlich» befunden: die Spanischbrödlis – aus langjährigem Schlaf wachgeküsst von Thomas Leuthold (Stadtmarketing Baden).

Im Vorfeld der Badenfahrt wurde viel über sie geschrieben, dieser Tage wird noch mehr über sie gesprochen. «Wahnsinnig gut», brachte es eine Mutter mit Kleinkind auf den Punkt. Kein Wunder, freuen sich die Bäckereien Arnet, Himmel, Linde und Moser über den enormen Zuspruch. Tausende Spanischbrödlis gingen und gehen täglich über die Ladentische der vier Geschäfte, die das leckere Blätterteig-Gebäck nach einer Rezeptur der Fachschule Richemont des Schweizerischen Bäcker- und Konditoren-Meisterverband (Luzern) herstellen.

Eine Stippvisite bei Bäckereichef Manfred Stoll (Moser) bestätigt: Die Herstellung des eingeschnittenen Vierecks erfordert komplexe Arbeitsvorgänge. Die Haselnuss-Rüebli-Füllung wird zielstrebig und präzise auf den Blätterteig aufgetragen; die darauffolgenden Lagen werden mit Eigelb bestrichen. Mit einer speziellen Maschine schneidet Manfred Stoll die Spanischbrödlis schliesslich in ihre Viereckform. Danach erfolgt der heikle Vorgang des Kreuzeinschneidens – nur die oberste Schicht darf «geritzt» werden. Und dann? Wird das Spanischbrödlis gebacken und verzehrt. Spanisch kommt einem längst nicht mehr vor. (EF.)



Frisch «ab Presse»: Pia Lüthi «büschelt» neue Spanischbrödlis.

WALTER SCHWAGER



Argus Ref 28154246