



Team Deutschland geht mit folgender Backaufstellung an den Start (v.l.n.r.): Cristina, Katrin, Connie, Luisa, Nicola, Angela

Fotos: Karin Costanzo (13), Fotolia (2)



Angie Machray (Mi.) lässt Antonio (56, Marias Ehemann) und Günter (91, Papa von Nicola) probieren

jungen Mallorquinerinnen Mona, Maria jr. und Rubia deshalb gar nicht genug davon bekommen. „So schön bunt – viel besser als unsere braunen Kekse“, finden sie und naschen in einer Tour. „Wir müssen doch prüfen, ob der

Nach 5 Stunden: Grenzenloses Plätzchen-Glück

Guss fest genug ist.“ Eifrig pinseln sie ihn auch auf die spanischen „Galletas mit Jengibre und Canela“ (Kekse mit Ingwer und Zimt). Während die drei kichern und plappern, zeigt Nicole meiner Nachbarin Maria, wie man das Haselnuss-Eiweiß-Gemisch teelöffelweise auf Obla-

ten platziert. Oblaten kennt Maria bisher nur aus der Kirche. Sie staunt: „Und nur drei Zutaten? Que bueno!“ Connie lacht und rührt schon mal den Mürbeteig. Tochter Luisa erwärmt das Brombeergelee für den späteren

Belag. Katrin übt mit der jüngeren der beiden Marias, wie man Eigelb vom Eiweiß trennt. Cristina schiebt unermüdlich Backbleche in den Ofen, stellt den Timer, bringt sie zurück auf den Arbeitstisch. Und allmählich zieht unter den Palmen tatsächlich Weihnachtsduft auf.

Nach knapp fünf Stunden kommen die grenzenlosen Plätzchen in schicke Dosen. Werden die Schürzen gefaltet, die Bleche geputzt. „Que día bueno! Hemos aprendido mucho!“, schwärmen die Mallorquinerinnen. Wir haben auch viel gelernt – und sagen Danke, gracias.



🇪🇸 Galletas de Jengibre – Ingwerplätzchen

- 210 g brauner Zucker
- 3 EL Honig
- 3 EL Agavendicksaft
- 3 EL Ingwerpulver
- 3 EL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 250 g kalte Butter (in Würfeln)
- 1 Päckchen Orangeat
- 1 TL Backpulver
- 560 g Mehl

1 Zucker, Honig, Dicksaft, 5 EL Wasser und Gewürze in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Butter darin unter Rühren schmelzen. Backpulver kräftig unterrühren. Masse lauwarm abkühlen lassen. Dann in einer Schüssel nach und nach das Mehl unterkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Teig zu einer Kugel formen,

in Folie einwickeln und über Nacht kühl stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, 5 mm dick ausrollen und beliebige Formen (Sterne etc.) ausstechen. Plätzchen auf das mit Backpapier belegte Blech legen

und ca. 30 Minuten kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Eiweiß-Zuckerguss (bunt oder weiß) bestreichen und mit Zuckerperlen dekorieren.



🇩🇪 Haselnuss-Makronen

- 5 Eiweiß
- 250 g feiner Zucker
- 250 g fein gemahlene Haselnüsse
- runde Oblaten
- ganze Haselnüsse zum Verzieren

1 Eiweiße steif schlagen, Zucker und Haselnüsse mischen und unter den Eischnee heben.

2 Aus der Masse mit einem Teelöffel kleine Kugeln formen und auf die Oblaten setzen. Mit einer ganzen Haselnuss oben in der Mitte dekorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.