

10. Juni 2011

## Auf der Walz – Tag 9: Frohndorfer Fuchs und Hase

Bevor ich Sonntagnacht bei Bäcker Süpke in die Backstube einwandern durfte, habe ich eine Wanderung in und um Orlishausen unternommen. Untergekommen war ich in einer Pension in Frohndorf, unweit der Backstube in Orlishausen. Von dort habe ich mich auf den Weg nach Sömmerda gemacht. Die Sonne machte ihrem Namenstag alle Ehre. Keine Berge, keine Bäume, nur ein endloser Radweg aus heißem Asphalt, links und rechts Acker. In Sömmerda angekommen, hatte ich auf etwas Leben gehofft, aber nirgends waren Menschen zu sehen. Eine (zumindesontags) ausgestorbene Stadt. Immerhin habe ich eine alte Wassermühle entdeckt, in der noch heute Getreide zu Mehl gemahlen wird.

Auf dem Rückweg zur Pension habe ich meinen Blick über das leere Sömmerda und die flache Landschaft schweifen lassen. Mir kam unweigerlich der Spruch in den Sinn „Wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen“. Warum also nicht als Tagesgebäck Fuchs und Hase backen?

Ich habe mich lange bemüht, eine relativ einfach zu backende Form für Hase und Fuchs zu finden. Das Ergebnis ist noch nicht perfekt, aber mit etwas gutem Willen sind beide Tiere zu erkennen... Das Kleingebäck schmeckt sehr schokoladig, ist nicht zu süß und hat eine sehr lockere, flauschige Krume.

### Water roux

- 27 g Weizenmehl 550
- 135 g Milch

### Vorteig

- 40 g Weizenmehl 550
- 40 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Hauptteig

- Water roux
- Vorteig
- 220 g Weizenmehl 550
- 40 g Quark
- 15 g Butter (1)
- 55 g Butter (2)
- 60 g Zucker
- 3 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 25 g Ei (ca. 1/2 Ei)
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 55 g Zartbitterschokolade
- 25 g Kakao
- Rosinen, Mandelsplitter und Hagelzucker zum Verzieren

- 1/2 Ei und 1 Teelöffel Milch zum Abstreichen

Milch und Mehl für das Water roux mit dem Schneebesen klumpenfrei verrühren und langsam erhitzen. Sobald die Masse stockt und zähflüssig wird, Topf vom Herd nehmen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden aufbewahren.

Die Vorteigzutaten verrühren und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Schokolade und Butter (1) schmelzen.

Die übrigen Zutaten außer Butter (2) 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Dann die Schokomasse zugeben und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter in Flocken zugeben und nochmals 5 Minuten auf zweiter Stufe durcharbeiten bis ein straffer, glänzender Teig entstanden ist, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

60 Minuten Gare im Kühlschrank.

40 g- und 50 g-Stücke abwiegen und rund formen. 10 Minuten entspannen lassen.

Für den Hase: die 40 g-Stücke mit der Handfläche zu einem Konus rollen (wie eine Zuckertüte) und mit einer Schere an der Spitze zu zwei Dritteln entlang der Längsachse einschneiden (Kopf mit Ohren). Die 50 g-Stücke auf 25 cm Länge ausrollen, dabei an einer Seite ein dickeres Ende lassen (Hasenschwanz). Den Strang so übereinanderlegen, dass in der Mitte ein Kreis mit Loch entsteht, an dessen Seiten je ein langes Strang-Ende als Tangente heraus zeigt. Den Kopf mit einer Rosine als Auge verzieren, den Schwanz nach dem Abstreichen mit Hagelzucker bestreuen.

Für den Fuchs: das 50 g-Stück auf 30 cm Länge ausrollen und zu einer Schnecke aufrollen. Ein Ende des Stranges als Schwanz etwas länger lassen, das andere Ende zu einer Pfote umbiegen. Das 40 g-Stück zu einem unsymmetrischen Hörnchen ausrollen und an die Schnecke setzen (Kopf). Als Auge eine Rosine eindrücken, als Nase ein Stück Mandelsplitter verwenden. Mit der Schere den Schwanz mehrmals flach einschneiden, ebenso mit einem Schnitt das Ohr herausarbeiten.

Die Teiglinge mit der Ei-Milch-Mischung abstreichen.

8-10 Stunden Gare im Kühlschrank.

Eine Stunde akklimatisieren lassen, nochmals abstreichen und bei 200°C 30 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden*



www.brotbacken.de