

Kirche in 1Live | 07.12.2018 floatend Uhr | Manuela Kraft

Glücksrezept

Willkommen in der Vorweihnachtsbäckerei:

Man nehme 250 g weiche Butter, mit 490 Gramm Zucker locker aufgeschäumt, dann noch 350 g Mehl hinein, gemischt mit etwas Natron, 2 Eier dann etwas Salz, 1 Teelöffel Zimt und jetzt das Wichtigste : 600 g Schokoladenstücke, schwarze und weiße, schnell untergemischt und dann mit dem Löffel in kleinen Häufchen auf das Backblech, nach 15 Minuten bei 180 g der absolute Hochgenuss: selbstgemachte, noch warme Advents Chocolate Chip Cookies, die Schokolade ist noch ganz heiß und zerlaufen, der Teig locker und fluffig.

Köstlich!

Wenn diese kleinen Schokocookies bei uns auf dem Tisch stehen, gibt es ein großes Fest und ratz fatz sind sie weg. Sie werden geteilt und heimlich miteinander versteckt, sie werden als kleines Adventsgeschenk in einer kleinen Tüte mit roter Schleife mitgebracht und für Geburtstage verschickt, sie kommen in Brotdosen und Schulranzen, doch immer nur für kurze Zeit.

Advent: Vorbereiten auf Weihnachten, dem Fest der Liebe. Und ganz ehrlich: Manchmal geht Liebe wirklich durch den Magen. Oder Glücksgefühle.

Bei einem Kaffee sitze ich am Nachmittag im Wohnzimmer, beiße genüsslich hinein und verliere mich in meinen Gedanken: Butter, Zucker, Eier, Mehl, eine Prise Zimt und Schokolade, schwarz und weiß, so einfach ist manchmal das Glück und so leicht lässt es sich miteinander teilen.

Sprecherin: Alexa Christ

Rezeptquelle (Rezept etwas umgewandelt): Cynthia Barcomi Lets bake! Chocolate Chip Cookies, S. 80, München 2013