



Wenn man Weihnachtskekse backen will, sollte man nicht zu neugierig sein... Denn geht man der Frage nach, warum Mandeln seit jeher in der griechischen Feinbäckerei eine so besonders wichtige Rolle spielen, verirrt man sich schnell in den Labyrinthen der griechischen Mythologie, und es wird ziemlich blutrünstig, was zwar zum Kindermord in Bethlehem paßt, nicht jedoch zum eigentlichen Fest der Liebe.

Da gab es einen wunderschönen Jüngling namens Attis, ein Kind aus einer unbefleckten Empfängnis. Insofern paßt es also wieder zu Weihnachten. Das kam so: Göttervater Zeus wollte der Göttermutter Kybele beiwohnen, welche jedoch herumzickte, und so landete Zeus' göttlicher Samen auf einem Felsen, aus dem dann das Zwitterwesen Agdistis hervorging. Agdistis muß ziemlich furchterregend gewesen sein, weshalb die Götter ihm sein männliches Geschlechtsorgan abgeschnitten und dieses begraben haben. Daraus erwuchs ein Mandelbaum, von dem eine Tochter des Flußgottes Sangarios naschte sowie eine Mandel in ihren Busen steckte, welche stante pede darin verschwand – und die holde Flußmaid ward schwanger. Die Frucht ihres Leibes war der schöne Attis, um den sich nach seiner Pubertät mehrere Frauen sowie Agdistis zankten. Attis heiratete schließlich Ia, die Tochter des Königs Midas von Pessinus, doch Agdistis trieb Attis aus Eifersucht in den Wahnsinn, welcher sich daraufhin entmannte und starb. Und die Witwe Ia? Sie glaubte ohne den schönen Attis nicht mehr leben zu können, brachte sich ebenfalls um, und aus ihrem Blut wuchsen Veilchen. Diese wiederum wurden von Kybele eingebuddelt, und daraus entstand ebenfalls ein Mandelbaum.

Nicht weniger traurig, aber doch viel schöner die Geschichte von Ovid (2. Brief aus den *Heroides*). Phyllis, die Tochter des thrakischen Königs Sithon war so traurig über die lange Abwesenheit ihres Geliebten Demophon, daß sie sich das Leben nahm und sich in einen dünnen Mandelbaum verwandelte. Der heimgekehrte Demophon umarmte den Baum, welcher daraufhin wieder austrieb und erblühte...

Rezepte für dieses traditionelle Weihnachtsgebäck gibt es viele, ich habe einige nachbacken, die besten Zutaten für Euch herausdestilliert und zu folgendem Rezept zusammengefügt...

Gesamtzutaten (für ca. 36–40 Stück = ca. 1 kg)

- 230 g Mandeln (geschält)
- 285 g kalte Butter
- 340 g Weizenmehl 405 oder 550
- 150 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 30 ml Rosenwasser (gutes aus Apotheke oder Bioladen)
- ½ Orange (Bio, Abrieb der Schale)
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Hälfte der geschälten Mandeln grob hacken und auf einem Backblech im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun rösten. Dabei 1–2 mal wenden. Abkühlen lassen. Die restlichen 115 g Mandeln fein mahlen.

Die Butter mit 80 g Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann 10 ml Rosenwasser, die gemahlene Mandeln, den Abrieb einer halben Bio-Orange und das ausgeschabte Mark einer Vanilleschote dazugeben und verkneten.

Weizenmehl mit Backpulver und der Prise Salz vermischen und dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dann schnell die gerösteten Mandelstücke unterkneten. Den Teig 1–2 Stunden kühlstellen.

Den Ofen auf 170°C (bei Umluft 160°C) vorheizen. Die Hälfte des Teiges zu einer ca. 2,5 cm dicken Wurst rollen, in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden, die Stücke zu Kugeln rollen und mit ausreichend Abstand auf ein Backblech setzen. Mit der Fingerspitze eines Eurer kleinen Finger in die Mitte der Teiglinge Grübchen von ca. 1 cm Tiefe drücken, so daß die Teiglinge flacher werden.

20 Minuten leicht goldbraun backen. In der Wartezeit die restlichen Teiglinge vorbereiten.

Die fertig gebackenen Kourabiedes 2 Minuten abkühlen lassen, dann rundum mit dem restlichen Rosenwasser einpinseln und sofort in Puderzucker wälzen. Auf einem Rost auskühlen lassen, ggfs. nochmals mit Puderzucker bestäuben und in Dosen verfrachten.



